



4 GUTE GRÜNDE FÜR NATÜRLICHES MINERALWASSER

Mineralwasser ist eines der kontrolliertesten Lebensmittel überhaupt, denn es erhält als einziges Lebensmittel überhaupt eine amtliche Anerkennung für Qualität und Sicherheit. Mineralwasser stammt aus unterirdischen, vor Verunreinigungen besonders geschützten Wasservorkommen und wird direkt am Quellort in Flaschen abgefüllt. Strenge Kontrollen garantieren den Verbrauchern eine gleichbleibend hohe Qualität von der Quelle bis ins Glas.

Mit Mineralwasser lässt sich der tägliche Flüssigkeitsbedarf optimal decken, es ist außerdem ein wichtiger Lieferant wertvoller Mineralstoffe und Spurenelemente, die der Körper selbst nicht herstellen kann. Und noch weitere Gründe sprechen für natürliches Mineralwasser als Teil unserer Ernährung ...

Nähere Informationen finden Sie online unter www.mineralwasser.com.

UNSER BEITRAG ZU MEHR NACHHALTIGKEIT

Unsere PET-Flaschen bestehen demnächst aus **100 % RECYCLINGMATERIAL**

JesuitenQuelle bietet die meisten ihrer Erfischungsgetränke sowohl in Glas- als auch in PET-Flaschen an. Die Kunststoffflaschen sind besonders unterwegs extrem praktisch: sie sind leicht, robust und bruchfest. Und noch eines steht fest: PET-Flaschen sind nachhaltiger als ihr Ruf. PET ist zu 100 Prozent recycelbar und wird schon heute als Wertstoff genutzt. Am umweltfreundlichsten und ressourcenschonendsten ist es, aus recyceltem PET wieder neue PET-Flaschen zu produzieren. Bereits seit Anfang des Jahres stellt JesuitenQuelle deshalb schrittweise auf einen solchen geschlossenen Kreislauf um. Aber eins ist klar: Recycling funktioniert nur, wenn alle mitmachen. PET-Flaschen gehören also nicht in den Müll, sondern unbedingt recycelt.



NATÜRLICHES MINERALWASSER ...
ist ursprünglich rein.
Es stammt aus geschützten Wasservorkommen tief in der Erde, ist ein unverfälschtes Naturprodukt und direkt ab der Quelle trinkbar.



NATÜRLICHES MINERALWASSER ...
ist nachhaltig.
Es ist Teil des natürlichen Wasserkreislaufs und darf nur aus Vorkommen gewonnen werden, die sich auf natürliche Weise regenerieren.



NATÜRLICHES MINERALWASSER ...
ist vielfältig.
In Deutschland haben wir die Wahl aus mehr als 500 amtlich anerkannten natürlichen Mineralwässern.



NATÜRLICHES MINERALWASSER ...
ist ein wesentlicher Bestandteil einer ausgewogenen Ernährung.
Es deckt zu rund einem Drittel den täglichen Flüssigkeitsbedarf der Menschen von etwa 1,5 Litern und ist damit das beliebteste Kaltgetränk in Deutschland.

TIERISCH GUT

Alle Jahre wieder ...

... geht es bei uns im Brauerei-Büro ab Ende November in den Jahres-Endspurt. Möglichst alles soll bis Weihnachten noch abgearbeitet werden, denn dann gehen meine menschlichen Kolleginnen und Kollegen in Urlaub. Alle werkeln und sind beschäftigt, kaum jemand hat Zeit für mich. Obwohl, das stimmt nicht ganz. Zwischendrin wird immer mal wieder eine Plätzchen-Pause gemacht - und wenn ich dann zur

richtigen Zeit am richtigen Ort auftauche, gibts Leckerli für mich. Die Menschen nennen das dann staade Zeit. Verstehe ich nicht ganz, für mich schaut das nämlich ganz schön hektisch aus. Gibt es eigentlich einen Preis dafür, wenn man am letzten Tag vor dem Urlaub alles weggearbeitet hat? Denn eines weiß ich ganz genau: Im Januar kommen sie alle wieder ...



Brauerei-Hündin Stella

Das NORDBRÄU-Kreuzworträtsel

| | | | | | | | | | | |
|---------------------------------|--------------------------|------------------------------------|-----------------------------|---------------------|---------------------------------|-------------------------------|-----------------------------|------------------------------------|-----------------------|-------------------------------|
| französischer Abschiedsgruß | an jenem Platz | Teil der histor. Altstadt Münchens | deutscher Tanzkapellmeister | Gebrauchsgegenstand | junges Haus-schwein | niederländischer Maler | kein Sehvermögen besitzend | Gestalt „My Fair Lady“ (Doolittle) | Kammacher-schab-eisen | Werbung |
| 2 | | | | | Blutgefäß-verstopfung | | | | 10 | englisch: und |
| Teil Österreichs | | | | | | | | Kurzform von: Ilona | | |
| Teilzahlung | | | | | unleserlich schreiben | | | | 9 | |
| leichter Pferdezau | 4 | | | | | griechischer Gott des Krieges | | Stadt in Rumänien | | |
| Fürstin von Thurn und Taxis | | kurz und bündig | Ozean-teil | | englische Bezeichnung für: Dame | | Gehilfe (Kurz-wort) | germanischer Ref.-Urriese | azte-kische Gottheit | Mar-schall Napoleons III. |
| | | | | | | | mischen (Getränk) | | | |
| Gewässer in Mittel-asien | | | | | | | Main-zufluss (Baden-Württ.) | Büro, Dienst-stelle (engl.) | | einen Fuß nach-ziehen, lahmen |
| unberührtes Gebiet, Einöde | | Zwiebel-gewächs, Zier-pflanze | | | Stadt bei Düsseldorf | | Lied-, Gedicht-abschnitt | | 12 | |
| | 6 | | | | | | West-germane | käuflich, ver-käuflich | 1 | |
| Münze in den USA (10 Cent) | | | | | Färber-pflanze | | | Arabengst bei Karl May | | griechischer Buch-stabe |
| Inselbewohner Nordwest-amerikas | | | | | | | Fluss-neunauge | | | Fluss in Peru |
| | | | | | Auf-hellen der Farb-töne | | | | 5 | |
| Kaltbrust-drüse | Vorderste in einer Reihe | | | | | | | | | 11 |

GEWINN-COUPON

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

Lösungswort bitte eintragen.

Name, Vorname

Straße, Hausnummer

PLZ, Ort

Einsendeschluss ist der 21.01.2022. 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. 162

Diese 20 attraktiven Preise können Sie gewinnen:

- 1. Preis Verzehrsgutschein** für das Stadtcafé Herrmann im Wert von 75 €
 - 2. Preis Verzehrsgutschein** für das Stadtcafé Herrmann im Wert von 50 €
 - 3. Preis Verzehrsgutschein** für das Stadtcafé Herrmann im Wert von 25 €
 - 4. bis 10. Preis** Je einen Kasten **NORDBRÄU Festbier Spezial 0,5 l**
 - 11. bis 20. Preis** Je einen Kasten **JesuitenQuelle Apfel-Kirschschorle 0,5 l**
- Einsendeschluss: 21.01.2022**
- Gewinner des 1. Preises der letzten Ausgabe:** Lukas Lickleder, Böhmfeld
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 Schmid,
Sonja Schuster,
Veronika Leichte-Huber

Grafik & Layout:
Sonja Schuster, Ingolstadt
Fotos: NORDBRÄU

Auflage: 65.000 Exemplare
Ausgabe Nr. 162, Dezember 2021
Verbreitungsgebiet: Großraum Ingolstadt
Verteilung: Prospektverteilung Bauer
Tel. 0841/76876



WEISSBIER-ZEITUNG

Das NORDBRÄU-Journal

Ausgabe Nr. 162 | Dezember 2021



10.000 Euro für den guten Zweck

Vorweihnachtszeit ist die Zeit der Nächstenliebe, auch für NORDBRÄU-Chefin Eva Wittmann-Ott. Bereits zum zehnten Mal spendete die Brauerei an soziale Einrichtungen und Vereine aus der Region. Insgesamt 10.000 Euro wurden bei der Weihnachtsspendenaktion an elf Institutionen vergeben. „Statt Kundengeschenke wie Kalender und Co. zu verteilen, möchten wir gerne da unterstützen, wo unsere Hilfe gebraucht wird. Die momentane Situation hat uns wieder deutlich gemacht, dass wir zusammenhalten sollten“, erklärt Eva Wittmann-Ott. Die Freude bei den Bedachten ist groß. Leider konnte coronabedingt keine persönliche Spendenübergabe erfolgen und so lächeln NORDBRÄU-Geschäftsführerin Eva Wittmann-Ott und Vertriebsleiter Jürgen Schmid alleine in die Kamera. Beide hoffen, dass mit der Spende die ein oder andere Freude umgesetzt werden kann.





Ein herzliches Willkommen und Grüß Gott!

Ein herausforderndes Jahr liegt hinter uns. Grund genug, um Danke zu sagen: Ein herzliches Dankeschön an alle unsere Kunden und Geschäftspartner. Gerade in diesem Jahr hat sich gezeigt, wie wichtig Zusammenhalt ist. 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.

Auch in diesem Jahr wird die „staade Zeit“ anders sein, als viele es sich wünschen. Dennoch

freue ich mich auf Weihnachten, denn „es gibt überall Blumen für den, der sie sehen will“ (Henri Matisse). Und in diesem Sinne bin ich optimistisch und wünsche Ihnen und ihren Familien eine besinnliche und glückliche Weihnachtszeit und einen guten und gesunden Start in das neue Jahr 2022.

Ihre

E. Witzke-Off

Zu Besuch in der Kinderstube des Hopfens

Hopfen verleiht dem Bier sein Aroma und den besonderen Charakter. Hinter dem Anbau des Rohstoffs steckt allerdings mehr, als vermutet. Davon konnte sich eine Mitarbeiterin von NORDBRÄU bei einem Besuch im Hopfenforschungszentrum Hüll überzeugen. Die Anlage in der Hallertau ist heute das Zentrum für Forschung und Beratung im deutschen Hopfenbau. Aktuell werden auf 82% der deutschen Hopfenanbauflächen Hüller Zuchtsorten kultiviert.



Zunächst ging es zum Hopfen bonitieren: Dabei wird vor allem auf den Geruch geachtet. Durch das Zerreiben der Blüten entfaltet der Hopfen sein volles Aroma. Bei dem Seminar ging es außerdem um die verschiedenen Hopfensorten, ihre Eigenschaften, neue Mög-

lichkeiten der Forschung und die Schädlingsbekämpfung. Denn der Weg bis zur kultivierten Zuchtsorte ist weit: Im sogenannten „Hopfenkindergarten“ werden neue Sorten mit passenden Eigenschaften entwickelt und gezüchtet. Es dauert etwa zwölf Jahre, bis eine neue Hopfensorte so ausgereift ist, dass sie auf den Markt gebracht werden kann. Wenn es so weit ist, kann die Pflanze schließlich angebaut werden. Danach ging es auf den benachbarten Hopfenbauernbetrieb, um vor Ort einen Einblick zur Verarbeitung des Rohstoffs Hopfen zu bekommen. Von der Ernte und Verarbeitung der Dolden bis zur Verpackung wurde hier der gesamte Verarbeitungsweg gezeigt.



Einmaliger Genuss für besondere Zeiten

Jetzt ist die beste Zeit, um sich etwas zu gönnen. Ob gemütlich zu zweit oder beim Feiern mit Familie und Freunden: Die Winterspezialitäten von NORDBRÄU sind immer ein besonderer Genuss.

Die spezielle Malzmischung verleiht dem **Festbier Spezial** seinen vollmundigen Charakter und die kräftige Farbe. Abgerundet mit feinstem Hallerauer Hopfen, ist es ein Bier für besondere Momente.

Der **Eisbock** gilt als Spezialität, die es nur zu speziellen Anlässen gibt. Durch die extrem kalte Lagerung lässt sich ein besonders hoher Alkoholgehalt erreichen. Geschmacklich ist das dunkle Starkbier vollmundig, fein gehopft, etwas süßlich und vor allem süffig – eine perfekte Ergänzung zu deftigen Wintergerichten.



Schlemmen im Stadtcafé Herrmann in Vohburg

Das Stadtcafé in Vohburg ist immer einen Abstecher wert - egal ob zum Frühstück, mittags oder abends. Den ganzen Tag verwöhnt Rüdiger Herrmann in seinem Restaurant mit Tagesbar seine Gäste mit frischen, regionalen Produkten. Im November hat er das Café mitten im Herzen Vohburgs übernommen. Hier kombiniert er Kaffeehaus-Kultur mit deftiger Wirtshausküche und einer großen Auswahl an veganen Gerichten. Jeden Mittwoch ist Schnitzeltag, sonntags gibt es Schäufelr oder Krustenbraten. Als Winter-Special bietet Herrmann auf Vorbestellung ein Enten- oder Gänse-Menü mit Knödel und Blaukraut für je vier Personen zur Abholung an. Aber auch vor Ort ist einiges geboten: Ob Tanzcafe oder Weihnachtsbrunch, im Stadtcafé finden regelmäßig Events statt. Unser besonderer Tipp: An Silvester veranstaltet Herrmann einen 5 Gang Gala Abend für 49,90 Euro inkl. Aperitif. Restplätze sind noch verfügbar. Die Speisekarte und Informationen zu Veranstaltungen gibt es online unter www.stadtcafeherrmann-vohburg.de.

Stadtcafé Herrmann

Ullrich Steinberger Platz 3, 85088 Vohburg an der Donau; Tel. 08457/9344890

Öffnungszeiten: Mi. - Sa.: 9.00 – 23.00 Uhr (Küche bis 21.30 Uhr), So. 9.00 - 17.00 Uhr (Küche bis 14.30 Uhr)



GASTROTIPP

Vietnamesische Cuisines und Sushi Bar

Wer in Ingolstadt asiatisch essen gehen möchte, kommt an Familie Nguyen nicht vorbei. Im Spätsommer eröffnete das neueste Lokal des Familienbetriebs, das NyNaMy in Friedrichshofen. Dabei wird auf Bewährtes gesetzt: Vietnamesische Küche kombiniert mit Sushi. Im NyNaMy werden traditionelle vietnamesische Rezepte zeitgenössisch interpretiert und mit täglich frischen, sorgfältig ausgewählten Zutaten zubereitet. Natürlich finden sich auch Klassiker wie Pho Ha Noi oder Bun Viet Nam auf der Karte. Zur vietnamesischen Gastfreundschaft gehört außerdem ein gemütliches Ambiente und bester Service. Nach dem Essen muss der Abend im NyNaMy noch nicht enden: Eine große Auswahl an Smoothies, Longdrinks und Cocktails laden dazu ein, länger zu verweilen.

Restaurant NyNaMy

Ingolstädter Str. 140, 85049 Ingolstadt

Öffnungszeiten: Mo. – Sa.: 11.00 – 14.30 Uhr und 17.00 – 22.30 Uhr, So.: 17.00 – 22.30 Uhr

Tel. 0841/9947 8334, www.nynamy-ingolstadt.de



REZEPTTIPP

Braumeistergericht mit Bier

Zutaten für 4 Personen

500 g Putenbrust oder Schweinefilet
200 g Chorizo oder Cabanossi
1 EL Butterschmalz zum Braten
1 Zwiebel
200 ml NORDBRÄU Jubiläumssud
125 ml Sahne
125 ml Hühnerbrühe oder Gemüsebrühe
etwas Petersilie, fein gehackt
etwas Salz und Pfeffer



Das Fleisch in ca. 2 cm dicke Streifen, die Wurst in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Die Zwiebel fein würfeln.

Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, darin Fleisch, Wurst und Zwiebeln rundherum scharf anbraten. Mit dunklem Bier und Sahne ablöschen und alles ca. 5 Minuten einkochen lassen.

Jetzt die Brühe hinzufügen und die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Alles noch einköcheln lassen, bis die gewünschte Konsistenz der Sauce erreicht ist.

In dieser Zeit die Petersilie hacken und das Gericht vor dem Servieren mit der Petersilie bestreuen. Dazu passen Kartoffeln oder Kartoffelrösti.

Quelle: chefkoch.de



Schnell und lecker im Finanzamt

Mittags muss es oft schnell gehen, lecker soll es sein, gesund und am besten auch noch zu einem günstigen Preis. Alle diese Kriterien erfüllt die Kantine des Finanzamtes in Ingolstadt. Seit Juli wird hier unter neuer Leitung gut bürgerliche Küche serviert, aber auch ausgefallene Gerichte haben die beiden Pächter Bernhard Smischek und Hannes Stopfer auf der Karte. Die Oberdollinger setzen auf Regionalität, Saisonalität und Selbstgemachtes. Beide wollen

eine moderne Kantine etablieren, die nicht nur für die Angestellten des Hauses geöffnet hat. Alle Hungerigen können hier von Montag bis Freitag von 11 bis 14 Uhr einen warmen Mittagstisch genießen.

Finanzamt Ingolstadt

Esplanade 38 · 85049 Ingolstadt

Host mi?

Bairisch für Zuagroaste

Tracht geht immer, egal zu welcher Jahreszeit. Was aber tun, wenn es draußen kühler wird? Dann kommen die sogenannten **Loferl** zum Einsatz. Wichtig für Zuagroaste zu wissen: die „Wadenwärmer“, werden nicht an den Füßen, sondern lediglich an den Unterschenkeln getragen. Zur kurzen Lederhose sind sie quasi ein Muss. Ein absolutes No-Go sind dann allerdings Socken. Die Loferl, auch Stutzen oder Beinhösl genannt, wurden ursprünglich ganz ohne Socken getragen - heutzutage werden meistens Fülllinge, die in den Schuhen nicht zu sehen sind dazu getragen. Die Regel ist aber: Zwischen Wade und Fuß muss Haut zu sehen sein.



NORDBRÄU MITARBEITER

Martin Mayer

Schichtleiter Abfüllung



Der 31-jährige Martin Mayer verstärkt seit Dezember das Team bei NORDBRÄU. Als Schichtleiter für die Abfüllung und stv. Betriebsleiter ist er für einen reibungslosen Ablauf und die hohe Qualität in der Abfüllung und generell in der Brauerei verantwortlich.

ENTWEDER, ODER ...

Laptop oder Lederhose? Lederhosn

Büro oder Braukeller? Halbe, Halbe. Die Abwechslung macht's.

Weißbier oder Weißweinschorle?

Ganz klar Weißbier, zum Beispiel das '93er.

SCHON GEWUSST?

Bier ist Bier?

Weit gefehlt! Insgesamt gibt es mehr als 6.000 unterschiedliche Biere in Deutschland. Der Biermarkt hierzulande wird dabei zunehmend vielfältiger und dynamischer: Es kommt in etwa jede Woche ein neues Bier auf den Markt. Nirgends ist die Bierlandschaft so abwechslungsreich!



PRICKELND AROMATISCH

Die Simmerl Weiße

Der ganz besondere Geschmack der Simmerl Weiße kommt an: Ursprünglich als Saisongetränk für laue Sommerabende gedacht, wird die jüngste Weißbier-Kreation von NORDBRÄU nun ganzjährig ins Sortiment genommen. Durch die spezielle Kombination aus hellem und dunklem Weizen- und Gerstenmalz schmeckt die Simmerl Weiße von NORDBRÄU angenehm vollmundig. Dabei sorgt die obergärige Reinzuchthefer für eine feinperlige Kohlensäure, eine sanfte Hefenote und vor allem für die Fruchtigkeit, welche an Zitrusfrüchte, Bananen und Ananas erinnert. Benannt wurde die Bier-Kreation übrigens nach NORDBRÄU Brauerei-Gründer Simon Wittmann. Also: gönn' dir a Simmerl!



NEU
Jetzt ganzjährig
erhältlich



EVENTTTTTIP

Live im Tilly

Wir freuen uns jetzt schon auf den Sommer 2022! Pandemiebedingt musste die Open Air Konzertreihe „Live im Tilly“ auf nächstes Jahr verschoben werden. Dann aber erst recht: vom 31.8. bis 6.9.2022 werden dann unter anderem Martina Schwarzmann, Haindling und Hubert von Goisern die Bühne im Reduit Tilly rocken. Bereits gekaufte Eintrittskarten behalten ihre Gültigkeit. Mehr Infos zum Programm und zum Ticketvorverkauf unter www.live-im-tilly.de.

