

VERANSTALTUNGS-TIPP

Die Eventhalle Westpark lädt ein

MALLE MEGAPARTY
LÖRENZ BÜFFEL | KILLERMICHEL | CAROLINA
DICHERS MEGAN | DANIEL MELIČIČ
SAMSTAG 21. DEZEMBER 2024 | AB 19 UHR
LIVE GETRÄNKE SPECIALS

NORDBRÄU INTERNATIONAL

Nordbräu erobert Brüssel

Unsere Brauerei hat internationale Begeisterung entfacht! Die Mitarbeiter von Eurocontrol in Brüssel haben kürzlich ein beeindruckendes Oktoberfest organisiert und dabei auf die Qualität von NORDBRÄU gesetzt. Für dieses besondere Ereignis bestellten und holten sie persönlich Bier und Getränke direkt aus unserer Brauerei in Ingolstadt ab.

Beim Oktoberfest in Brüssel wurden die Gäste mit typischen bayerischen Spezialitäten verwöhnt. Knapp 450 Mitarbeiter nahmen an der Feier teil und genossen bei traditioneller bayerischer Livemusik ein Stück Heimat fernab der Alpen. Besonders hervorzuheben ist, dass der Erlös des Oktoberfestes zu 100 % einem lokalen sozialen Zweck zugutekam. Durch das Mitarbeiterfest konnten dem „Foyer Shekina“ über 10.000 € übergeben werden. Diese Einrichtung bietet rund um die Uhr, 365 Tage im Jahr, Kindern aus Familien in großen Schwierigkeiten ein sicheres Zuhause und Unterstützung.

Wir sind stolz darauf, Teil dieses erfolgreichen und wohltätigen Events gewesen zu sein. Es erfüllt uns mit Freude, dass unsere Biere und Getränke nicht nur bayerische Tradition nach Brüssel gebracht haben, sondern auch einen wichtigen Beitrag für die Gemeinschaft leisten konnten. Ein herzliches Dankeschön an die Eurocontrol-Mitarbeiter für ihr Vertrauen in NORDBRÄU!

Auf weitere gemeinsame Feste und eine starke Verbindung zwischen Ingolstadt und Brüssel. Prost!

PRODUKT-TIPP

Der Vitaminschub im Winter

Wenn es draußen kalt ist und sich die Sonne nur spärlich zeigt, dann ist die Stärkung der eigenen Abwehrkräfte umso wichtiger. Wie wäre es also mit einem flüssigen Vitaminschub? Den liefert BodyVit ACE von JESUITENQUELLE. Der Drink mit Orange-Karotte-Zitrone enthält die wertvollen Vitamine C und E sowie das Provitamin A.

Vitamin C ist wohl der „Promi“ unter den Vitaminen. Es verstärkt die Zellteilung und die Barrierefunktion der Haut und Schleimhäute. Laut AOK Gesundheitsmagazin steigt der Vitamin C Bedarf daher bei einer Infektion stark an.

Vitamin E wirkt antioxidativ. Es kann sogenannte freie Radikale, die z.B. durch UV-Strahlung oder das Rauchen entstehen, abfangen. Es schützt die Zellen und ist wichtig für ein funktionierendes Immunsystem.

Provitamin A ist auch als Beta-Carotin bekannt. Es kann im Körper in Vitamin A umgewandelt werden. Vitamin A ist unter anderem wichtig für den Sehprozess, für das Immunsystem und die Fruchtbarkeit. Außerdem unterstützt Vitamin A die Funktion von Herz, Lunge und Nieren. Grundlage für BodyVit ACE ist natürlich das hauseigene JESUITENQUELLE Mineralwasser, das aus 100 Metern Tiefe aus einem Wasservorkommen des Weißjuraagesteins gefördert wird.



PRODUKT-TIPP

Die WeinSprizz Familie hat fruchtigen Zuwachs bekommen

So genießt man den Wein auf spritzige Weise: Der Weißwein Sprizz süß von JESUITENQUELLE vereint die Qualitäten vom Weißwein und der fruchtigen Zitronenlimonade von JESUITENQUELLE. Das seit diesem Sommer erhältliche Weinnischgetränk ist der ideale, leichte Weingenuss zu allen Anlässen – vom Familienfest bis zur Silvesterparty. Sie entspricht – wie alle Produkte aus dem Hause JESUITENQUELLE – höchsten Qualitätsstandards, die regelmäßig kontrolliert werden.

Der Weißwein Sprizz süß ist in der 0,33 l Glasflasche sowie im 6er Pack in vielen Märkten der Region erhältlich.



TIERISCH GUT

Wuff! Willkommen Luna!

Sie ist jung, quirlig und sowas von verspielt: Luna ist ein Jack Russel Terrier Welpen und das neueste tierische Mitglied der NORDBRÄU Familie. Sie hat im September die Nachfolge von Brauereihund Johnny angetreten und stellt sich am besten selbst vor:



Servus zusammen! Ich bin Luna. Ich bringe den Laden hier gerade so richtig in Schwung. Kein Hosenbein ist vor mir sicher. Und ich liebe es Schnürsenkel an Schuhen aufzumachen. Wofür sind diese Menschen denn sonst da, als mit mir zu spielen? Pause muss auch manchmal sein. Dann am liebsten auf dem Schoß der Chefin. Danach habe ich wieder jede Menge Energie um herumzutoben. Manchmal übernehme ich aber auch schon Modeljobs. Ein erstes Werbeshooting im Kastaniengarten habe ich bereits gemeistert. Da bin ich super elegant an den Flaschen mit dem Hellen vorbeispaziert. Das hat so viel Spaß gemacht! Und ich bin ein spitzenmäßiger Schnüffler. Bei meinen Expeditionen durch die Büros habe ich schon manch einen Schatz entdeckt, der angeblich verschollen war. Das war aufregend.

Zu sehen gibt's mich und meine Abenteuer immer mal wieder auf dem Instagram und Facebook Kanal von NORDBRÄU. Und hier in der Weißbierzeitung werde ich ab sofort meine Gedanken sprudeln lassen. Ich freu mich tierisch drauf!

Mit einem freundlichen Wuff

DAS NORDBRÄU-KREUZWORTRÄTSEL

Schlange in „Das Dschungelbuch“	Strand bei Venedig	weibl. Kurzname	Musikzeichen	einzelnes Stück	Stimmabgabebereich	Gift der Tollkirsche	heftige Abneigung	Überempfindlichkeit (Med.)	Vorbild, Leitfigur
arab. Märchenfigur (... Baba)		6	Fluss durch St. Petersburg			südostasiat. Völkergruppe			
				2	männl. Vorname				5
Speicher für elektr. Nachrichten (engl.)	Wiener Fußballklub	Laubbaum m. weißer Rinde	Schweizer Sagenheld	4	Hülse, Gehäuse	Hauptstadt Norwegens	3		
ungelöste Aufgabe	Witwe von John Lennon (Yoko)		Abk.: Transaktionsnummer	durch, mittels (lat.)		französisch: Insel	Form von: sein		niederländ.: eins
Prachtengang	9				mehrere				1
altperuanischer Adliger				flink, beweglich	8	persönl. Fürwort, 3. Person Singular			
türk. Fleischgericht (Kurzw.)					10	nicht häufig			7

GEWINN-COUPON

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

Lösungswort bitte hier eintragen.

Name, Vorname _____

Straße, Hausnummer _____

PLZ, Ort _____

Einsendeschluss ist der 10.01.2025. 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. 168

Diese 20 attraktiven Preise können Sie gewinnen:

- Preis**
Verzehrgutschein von Sportgaststätte Oberhaunstadt im Wert von 75,- €
- Preis**
Verzehrgutschein von Sportgaststätte Oberhaunstadt im Wert von 50,- €
- Preis**
Verzehrgutschein von Sportgaststätte Oberhaunstadt im Wert von 25,- €
- bis 10. Preis**
Je einen Kasten Pils, Helles oder Promillos extra herb je 0,33 l
- bis 20. Preis**
Je einen Kasten JESUITENQUELLE Body-Vit 0,5 l oder WeißweinSprizz süß 0,33 l

Einsendeschluss: 10.01.2025
Gewinner des 1. Preises der letzten Ausgabe: Nurten Kaya
Alle Gewinner wurden schriftlich informiert.

WEISSBIERZEITUNG



V.l.: Michael Fröhlich (Malteser Hilfsdienst), Michael Rinnagl (Caritas), Petra Willner (Tafel), Diana Vanier (Förderverein Johann-Nepomuk-von-Kurz-Schule), Heike Wöhler (Tafel), Markus Reichhart (Hospizverein), Eva Wittmann (Geschäftsführerin NORDBRÄU), Bruder Martin (Straßenambulanz St. Franziskus), Barbara Hofmayer (Peter-Steuert-Haus), Rainer Grupp und Dr. Gabriele Hopf (ELISA), Iris Eberl (Lebenshilfe der Region 10), Christian Thies, Simone Holz und Christian Papperger (Soldatenhilfswerk der Bundeswehr)

HILFE FÜR DIE HILFSORGANISATIONEN

Es ist eine Tradition mit ganz viel Herz – die Weihnachtsspende der Brauerei NORDBRÄU. Insgesamt 10.000 € gehen an soziale Einrichtungen und Vereine aus der Region. „Auch in diesem Jahr haben wir auf Werbegeschenke für die Kunden verzichtet und uns entschlossen, das Geld stattdessen zu spenden“, erklärte NORDBRÄU Geschäftsführerin Eva Wittmann und übergab den symbolischen Scheck an die Vertreterinnen und Vertreter der Hilfsorganisationen in der Brauereigaststätte Kastaniengarten in Oberhaunstadt.

„Wir leben in herausfordernden Zeiten. Das spüren auch die Menschen hier in der Region. Und die Zeiten für karitative Organisationen werden nicht einfacher. Deswegen möchten wir einen kleinen Teil dazu beitragen, denjenigen, die anderen helfen, unter die Arme zu greifen“, betonte die NORDBRÄU Geschäftsführerin. Es ist bereits das 13te Mal, dass das Familienunternehmen diese besondere Weihnachtsaktion durchführt. Spendenempfänger sind in diesem Jahr die Wohnheime und Werkstätten der Caritas in Ingolstadt, die Lebenshilfe Ingolstadt, die ELISA Familiennachsorge, das Peter-Steuert-Haus, der Ingolstädter Hospizverein, das Bundeswehr-Sozialwerk, der Malteser Hilfsdienst der Diözese Eichstätt, die Alzheimer Gesellschaft Ingolstadt, die Ingolstädter Tafel, die Straßenambulanz St. Franziskus und der Förderverein der Johann-Nepomuk-von-Kurz Schule.



EDITORIAL

Ein herzerwärmendes Grüß Gott!

Die Menschen haben sich schon immer zusammengefunden, wenn die Zeiten „eisig“ waren. Das gilt für das Wetter genauso wie im übertragenen Sinn. Die zwischenmenschliche Wärme fördern in der Region zahlreiche karitative Organisationen. Ihre Arbeit zu unterstützen, ist uns bei NORDBRÄU eine Herzensangelegenheit.

Die Menschen und das Miteinander – es prägt gerade ein Familienunternehmen wie NORDBRÄU. In dieser Ausgabe der Weißbierzeitung stellen wir Ihnen mit Alexander Bergen ein neues „Familienmitglied“ unserer Logistik vor. Und auch Luna gehört dazu. Sie ist unser neuer, tierischer NORDBRÄU Wirbelwind. Ein ganz besonderer, atemberaubend sportlicher Mensch ist außerdem der Triathlet Josef Diepold. Wir von NORDBRÄU gratulieren zu einer außerordentlichen Erfolgssaison und freuen uns, diesen Topsportler auf seinem Weg begleiten zu dürfen.

Liebe Leserinnen und Leser, Ihnen wünschen wir herzerwärmende Momente in der Weihnachtszeit – vielleicht bei einem gemütlichen Glas (alkoholfreiem) Bier – und lassen Sie uns auf das Jahr 2025 anstoßen. Wir werden Sie natürlich auch im neuen Jahr mit den Getränkespezialitäten von NORDBRÄU und JESUITENQUELLE versorgen. Für all die besonderen Momente, die Sie sich für 2025 vorgenommen haben.

Viel Vergnügen beim Lesen wünscht Ihnen



NORDBRÄU PRODUKTE

Der Trend hin zum alkoholfreien Bier

Immer mehr Menschen in Deutschland greifen zum alkoholfreien Bier. Das zeigt die Statistik des Deutschen Brauer-Bundes. Im Gegensatz zu alkoholhaltigen Getränken oder Limonaden enthält alkoholfreies Bier vergleichsweise wenig Kalorien und dafür wertvolle und für den Körper essenzielle Inhaltsstoffe wie Mineralien, Vitamine und Spurenelemente.

Gerade bei Sportlern ist alkoholfreies Bier, wie z.B. das NORDBRÄU Iso Weizen, somit beliebt. Das Deutsche Institut für Sporternährung e.V. (DISE) bestätigt dazu in einer Studie: Alkoholfreies Bier enthält viele sekundäre Pflanzenstoffe, die antioxidativ wirken und den Stoffwechsel positiv beeinflussen können.



In Deutschland steigt die Nachfrage nach alkoholfreien Weizenbieren, bei NORDBRÄU bekannt als 93er alkoholfrei und alkoholfreiem Pils, bei NORDBRÄU Promillos extra herb. Auch Biermischgetränke erfreuen sich zunehmender Beliebtheit, wie z.B. alkoholfreies Radler. NORDBRÄU bietet zudem Natur Radler alkoholfrei an, der Name kommt von der naturtrüben Färbung. Geschmacklich ist hier kaum ein Unterschied zu der alkoholhaltigen Natur Radler Version erkennbar, die seit Sommer diesen Jahres erhältlich ist. Ebenso das beliebte Helle gibt es bei NORDBRÄU als alkoholfreie Variante „Promillos“.

NORDBRÄU hat eine eigene Entalkoholisierungsanlage, eine sog. Vakuum-Fallstromdestillation. „Hier muss das Bier zur Verdampfung des Alkohols nur leicht erwärmt werden, was die anderen Bierinhaltsstoffe schon und somit die Qualität erhält.“, erklärt Braumeister Felix Fersch.

Die Auswahl von NORDBRÄU dürfte eine große Freude für alle Bierfreunde sein, für die ein Alkohol-freies ein erfrischender Genuss ist und für alle, die jetzt Lust darauf bekommen haben.



NORDBRÄU TEAM

Neues Teammitglied der Expedition von NORDBRÄU

Das NORDBRÄU Bier fließt beim Vereinsfest, die Apfelschorle von JESUITENQUELLE steht im Kühlschrank des Gasthauses und beim Volksfest wird pünktlich angezapft. Um jede Lieferung zum gewünschten Zeitpunkt an den richtigen Ort zu transportieren, ist eine ausgeklügelte Logistik nötig. Und ein perfekter Plan. Den hat bei NORDBRÄU Alexander Bergen. Als Fachkraft für Lagerlogistik arbeitet er in der sogenannten Expedition, also der Versandabteilung. Und der „Urwald“, den es zu durchdringen gilt, ist der Dschungel der Aufträge, Transportwege und Lieferadressen.



Was sind Ihre Aufgaben?

Mein Job ist es, Kundenaufträge anzunehmen, die Kommissionierer zu versorgen und die täglichen Touren unserer Fahrer zu planen. Ich bin also im Versandbüro eine Schnittstelle, in der alles zusammenkommt.

... und ohne die nichts läuft. Auf was kommt es bei Ihrem Job besonders an?

Am wichtigsten ist es, den Überblick zu behalten. Und man sollte ordentlich sein. Wenn man nur ein bisschen zu viel oder zu wenig bucht, verursacht das sofort Probleme. Schließlich müssen die Touren ökonomisch sinnvoll geplant werden. Unsere Fahrer sind in einem Umkreis von 30 bis 40 Kilometern um die Brauerei im Einsatz, aber manche sind bis nach Nürnberg und südlich von München unterwegs. In der Hauptsaison im Sommer auch an den Wochenenden. Da muss alles passen.

Seit wann arbeiten Sie bei NORDBRÄU und wie kam es dazu?

Ursprünglich stamme ich aus dem Berchtesgadener Land, wo ich als Gruppenleiter für den Wareneingang und den Versand gearbeitet habe. Ich interessiere mich schon seit vielen Jahren für die Logistik. Weil meine Freundin aus Ingolstadt kommt, bin ich hierhergezogen und seit September bei der Privatbrauerei NORDBRÄU.

Und welches ist Ihr Lieblingsbier? Das NORDBRÄU Cola-Weizen schmeckt mir wirklich gut!

SPONSORING

Ein echter Ironman aus Kösching

Der Triathlet Josef Diepold aus Kösching, den NORDBRÄU bereits seit der ersten Qualifikation 2015 unterstützt, hatte in diesem Jahr eine beeindruckende Saison. Höhepunkt war die Teilnahme an der Ironman-Weltmeisterschaft auf Hawaii. Hier kam er als bester deutscher Teilnehmer in der Altersklasse 60 bis 64 ins Ziel. Josef Diepold absolvierte die 3,8 Kilometer Schwimmen, 180 Kilometer Radfahren und den anschließenden Marathon in 10 Stunden, 47 Minuten und 37 Sekunden. Und das trotz einer Krankheit, durch die er die letzten wichtigen Trainingseinheiten für den Saisonhöhepunkt streichen musste. „Mit einer positiven Einstellung ging es aber dann am Rennmorgen an den Start. Das Schwimmen verlief gut und ich konnte mit einer guten Ausgangsposition aufs Rad wechseln.“



Dort gelang es mir jedoch nicht meine Radstärke wie gewohnt auszuspielen und mir den nötigen Vorsprung fürs Laufen zu sichern.“, berichtet er. Aber mit einem konstanten Lauf, bei dem er am Ende sogar noch zulegen konnte, erreichte er als bester Deutscher in seiner Altersklasse das Ziel.

Der „Iron Sepp“ stellte sein Können zuvor schon beim ersten Ironman auf Lanzarote unter Beweis und qualifizierte sich für einen zweiten Platz bei der Xterra Cross Triathlon-Serie für Hawaii. Es folgten Platz zwei (Vize-Europameister) beim Cross Triathlon der Xterra Serie. Nur eine Woche später gelang ihm bei der Ironman Europameisterschaft in Frankfurt auf der Langdistanz einer seiner größten Erfolge: Platz 1 und damit der Europameister Titel in der Altersklasse 60 - 64!



Es braucht eiserne Disziplin und Durchhaltevermögen, um die Trainingsumfänge für so eine sportliche Laufbahn zu meistern. Einen kleinen Anteil am Erfolg hat auch die Privatbrauerei NORDBRÄU, denn das NORDBRÄU Iso Weizen zählt zu seinen Trainingsbegleitern.

Wir von NORDBRÄU wünschen dem Ausnahmesportler weiterhin so viel Power und drücken die Daumen für die nächsten Wettkämpfe!

GASTRO-TIPP

Zünftig feiern in der Sportgaststätte Oberhaunstadt

Für ihre authentische bayerische Küche wird die Sportgaststätte Oberhaunstadt seit vielen Jahren geschätzt. Küchenchef Robert Kohl serviert seinen Gästen frisch zubereitete Klassiker vom Münchner Schnitzel („ist der Renner!“) bis zum Schäufole. Dazu kommen jeden Sonntag saisonale Schmäckerl, wie jetzt im Winter Wildspezialitäten oder Geflügelgerichte.

Zünftig genießen – das ist hier auch das Motto, wenn es um Feiern geht. Der Saal der Gaststätte wurde gerade frisch renoviert und steht nun für große und kleine Festivitäten zur Verfügung.

70 Personen finden dort in jedem Fall Platz, dazu kann er auf eine Größe für bis zu 150 Personen erweitert werden. So können Geburtstage, Kommunion, Firmung, Hochzeiten, Trauerfeiern und Betriebsfeiern ganz individuell gestaltet werden. Das gilt auch für das Essen: „Wir bieten neben unseren bayerischen Spezialitäten auch ein mediterranes Buffet an und haben selbstverständlich auch vegetarische Gerichte im Angebot.“, erklärt Wirtin Karola Kohl. Wer den Saal für eine Veranstaltung buchen möchte, sollte rechtzeitig dran sein. So ist jetzt der richtige Zeitpunkt, sich um die Termine zu Ostern und zur Kommunion zu kümmern: „Am besten Sie reservieren spätestens drei bis vier Monate vor der jeweiligen Feier.“, empfiehlt Karola Kohl.



Öffnungszeiten: Mittwoch bis Samstag 17 – 23 Uhr und Sonntag 11 – 22 Uhr
Reservierungen und Anfragen: Tel.: 0841 99362677 oder E-Mail: info@sportheimoberhaunstadt.de
Speisekarte, Kontaktdaten und mehr: www.sportheimoberhaunstadt.de



NORDBRÄU SORTIMENT

Es ist wieder Eisbock-Zeit!

Die einen lieben den Winter wegen des Schnees, die anderen wegen der Feiertage, aber die Bierkenner freuen sich vor allem auf ihn – den NORDBRÄU Eisbock! Diese winterliche Brauspezialität wird gern zu besonderen Anlässen eingeschenkt. Das Markenzeichen des Eisbocks ist sein hoher Alkoholgehalt von 9,2 Prozent. Entstanden ist der Eisbock Ende des 19. Jahrhunderts im fränkischen Kulmbach und das eher zufällig: Ein Braugeselle hat vergessen, die Fässer mit dem Bockbier über Nacht in die Brauerei zu bringen. In der eisigen Kälte ist das Wasser gefroren und die restlichen Bestandteile des Biers sammelten sich im Inneren an. Als der Braumeister herausfand was der Geselle „verbockt“ hat, ordnete er an, dass der vergessliche Geselle die gesamte Flüssigkeit austrinken solle. Überraschenderweise schmeckte sie ganz hervorragend und der Eisbock war erfunden.

Der Eisbock von NORDBRÄU ist ausschließlich im Winter in der 0,5 l Flasche, im 4er Pack oder in der 20er Kiste erhältlich.

REZEPT-TIPP

Saiblingsfilet auf Kressebett mit Eisbock-Lebkuchenschäum & karamellisierter Braugerste

Dieses Rezept zaubert die Adventszeit auf den Teller. Und das mit außergewöhnlichen Zutaten wie Eisbock-Lebkuchenschäum und Braugerste. Kreiert hat diese Saiblingsfilet-Variation Raimund Kuppe, Wirt der Brauereigaststätte Kastaniengarten in Oberhaunstadt.

Zutaten:

800 g Saiblingsfilet	1 TL Kren	80 g Braugerste
1 Flasche Eisbock (10 cl für die Soße, der Rest für den Koch)	0,1 l Schlagrahm	20 g Puderzucker
0,2 l Fischfond	40 g Soßenkuchen	20 g Butter
	3 Schalen Kresse-Mix	Gewürze

Zubereitung:

Zunächst die Braugerste 15 Minuten in Salzwasser köcheln lassen, abgießen und auf einem Tuch trocknen lassen. Fischfond mit Schlagrahm aufkochen, Soßenkuchen hinzugeben, weiter köcheln lassen. Die Braugerste mit Puderzucker und Butter karamellisieren. Die Kresse frisch schneiden und auf den Teller geben. Das Saiblingsfilet putzen, würzen und auf der Hautseite anbraten, wenden und die Haut vorsichtig abziehen und anschließend das Filet mittig platzieren. Zur Soße einen TL Meerrettich, Butter und Eisbock geben, mit einem Zauberstab aufschäumen und um das Fischfilet träufeln. Zum Abschluss die karamellierte Gerste auf den Fisch legen.

Auf unserem Instagram Account finden Sie auch ein Koch-Reel dazu.



Wirt Raimund Kuppe vom Kastaniengarten empfiehlt