LOCATION

Erfrischung von außen und innen

Wenn die Sonne vom Himmel brennt, dann bietet der Sprung ins frische Nass die perfekte Abkühlung. Das Freibad in Ingolstadt und das Aquamarin in Gaimersheim werden im Sommer zu echten „Hot Spots". Hier kann man sich nicht nur äußerlich „frisch machen", sondern auch von innen – mit den erfrischenden Spezialitäten von NORDBRÄU und JESUITENQUELLE. „Wenn es richtig heiß ist, dann wird im alkoholfreien Bereich am meisten Mineralwasser nachgefragt", verrät Pietro Lanzi, der den Kiosk im Ingolstädter Freibad und die Cafeteria im Aquamarin betreibt. Bei den Bierspezialitäten hat an heißen Tagen eindeutig das klassische NORDBRÄU Radler die Nase vorn. „Außerdem wird im Sommer deutlich mehr Helles als Weizen getrunken", so Lanzi. Egal, was Sie bevorzugen – in beiden Freizeitanlagen ist ausreichend Vorrat an NORDBRÄU und JESUITENQUELLE Erfrischungen vorhanden.

PRODUKT-TIPP

Immer schön flüssig bleiben

Ohne Wasser ist kein Leben möglich. Wir Menschen bestehen zu 60 Prozent aus Wasser. Und wenn unser „Pegel" sinkt, dann wird das gefährlich – besonders im Sommer.
Wenn es heiß wird, ist Schwitzen die natürliche Reaktion des Körpers, um sich vor Überhitzung zu schützen. Die ausgeschwitzte Flüssigkeitsmenge sollte stets ersetzt werden: „Warten Sie nicht, bis Sie durstig sind, denn das Durstgefühl ist bereits ein Mangelsignal", rät das Gesundheitsamt der Stadt Ingolstadt. Wenn Müdigkeit, Konzentrationsschwächen und Kopfschmerzen auftreten, dann sind das bereits Anzeichen eines Flüssigkeitsmangels.

Gesundheitsexperten empfehlen, täglich etwa 1,5 Liter Flüssigkeit zu sich zu nehmen – im Sommer dürfen es aber auch zwei bis drei Liter sein. Das Mineralwasser der JESUITENQUELLE entspringt einem artesischen also unterhalb des Grundwasserspiegels gelegenen Brunnen auf dem Brauereigelände – aus fast 100 Metern Tiefe und zeichnet sich durch seine hervorragende Mineralisierung aus. Aufgrund seiner niedrigen Nitratwerte ist es auch für Babynahrung geeignet.
Jetzt lautet die Frage eigentlich nur noch: spritzig, medium oder naturelle? Das ist ganz Ihrem Geschmack überlassen.

NEUES PRODUKT

JESUITENQUELLE Guave-Limette Naturelle

Wenn natürliches Mineralwasser auf fruchtig-tropischen Geschmack trifft, dann ist Erfrischung garantiert!
Mit der neuen Variante Guave-Limette Naturelle wird das Near-Water-Sortiment von JESUITENQUELLE um ein neues Sommergetränk erweitert. Wenig Kohlensäure, ein fruchtiges Guave-Limette Aroma und eine gesundheitsfördernde Vitaminmischung (Niacin, Pantothensäure, Vitamin B6, Biotin und Vitamin B12) machen dieses Geschmackswasser zum perfekten Begleiter in schweißtreibenden Zeiten.
Ab Mitte Juli ist JESUITENQUELLE Guave-Limette Naturelle im Handel erhältlich.

PRODUKT-TIPP

Unsere JESUITENQUELLE WeinSprizzer – für sprizzige Momente

Es ist die Zeit der Sommerfeste, Partys und Freiluftveranstaltungen. Darauf stoßen wir an – mit einem prickelnden Sprizz von JESUITENQUELLE! Diese erfrischende Kombination aus Wein und Mineralwasser (natürlich aus der hauseigenen Quelle) bzw. Limonade ist der ideale leichte Sommergenuss. Drei Variationen stehen zur Auswahl: der klassische Weißwein Sprizz, der Roséwein Sprizz und der fruchtige Weißwein Sprizz süß. Sie alle sind in der handlichen und partytauglichen 0,33 Liter Flasche (auch im Six-Pack) erhältlich. Cheers!

TIERISCH GUT

Luna und der Durchblick

Was ist los bei NORDBRÄU? Keiner weiß das besser als Brauereihündin Luna. Schließlich beobachtet sie täglich das Geschehen. Hier ist ihr Bericht:

Servus zusammen! Es ist ja so viel los. Ständig gehen Türen auf und zu, Leute kommen raus, gehen rein und immer wieder murmeln die etwas von Trends und Markt und so. Gerade erst hat einer so ein Blatt ganz genau angeschaut, es in diesen Zauberkasten reingelegt und es kamen ganz viele neue Blätter unten raus. Aber es war überall dasselbe drauf. Komisch. Und so ein Papier ist dann auch noch durch den Gang geflogen und ich hab es mir natürlich geschnappt. Was auf dem Blatt drauf war? Lauter Stricherl, Kurven, Pfeile, Quadrate, Zahlen und zackige Linien. Ich glaube, die Menschen sagen Kunst dazu. Aber das war´s dann doch nicht. Ich habe unter dem Schreibtisch der Chefin ein Gespräch belauscht und dabei mitbekommen, dass mit so einem seltsamen Kunstwerk erklärt wird, welches Bier bei den Menschen gerade besonders beliebt ist. Zum Beispiel das Helle. Und die alkoholfreien Biere. Die haben ganz tolle Kurven auf dem Bladdl bekommen, glaube ich.

Das ist ganz schön kompliziert. Für jeden Geschmack und alle Lebenslagen brauchts ein spezielles Bier. Sogar für spezielle Uhrzeiten. Oder warum heißt es sonst Feierabend-Bier? Aber was ist mit mir? Warum gibt es kein Bier für uns? Ein Hunde-Helles? Ein Waldi-Weizen? Ein Pinscher-Pils? Aber mich fragt ja keiner...

Mit einem freundlichen Wuff

eure Luna

DAS NORDBRÄU-KREUZWORTRÄTSEL

Winter-sport-gerät	▼	Donau-Zufluss in Bayern	▼	Welt-hilfs-sprache	Haus-halts-plan	Ziel-objekt (Schieß-sport)	großer Gasbe-hälter	▼	nach-forschen	▼	Futter-pflanze	eine Spiel-feld-grenze	eng-lische Schul-stadt
Schaf-, Ziegen- o. Kalb-leder	▶			ungefähr	5			9	Schrift-stück, Schrift-bündel	▶			
▶		1					Schorn-stein, Esse	▶			8		
ital. Reis-gericht	Auf-sehen, Skandal		zahnart. Mauer-ab-schluss	latei-nisch: im Jahre	▶	6			römischer Kaiser (54–68)	▶			2
▶			10				als Man-nequin o. Dressman arbeiten	▶					
dreistim-miges Gesangs-stück	▶	persönl. Fürwort, 2. Person Plural		best. Artikel (4. Fall)	Ab-schieds-gruß	▶			westl. Groß-macht (Abk.)	▶	Christus-mono-gramm		Navi-gations-hilfe (Abk.)
bayer. Boden-see-stadt	▶						Kfz-Leis-tungs-erhöhung (engl.)	▶		4			
Stamm-mutter, Vor-fahrin	▶				schlecht, unan-genehm	▶				in, an-gesagt (engl.)	▶		7
Teil des Pferde-zaum-zeugs	▶			3			altägypt. Königs-name	▶	11				

GEWINN-COUPON

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11

Lösungswort bitte hier eintragen.

Name, Vorname

Straße, Hausnummer

PLZ, Ort

Einsendeschluss ist der 28.07.2025. 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. 170

Diese 20 attraktiven Preise können Sie gewinnen:

1. Preis
Verzehrgutschein von Gasthof Zum Anker im Wert von 75,- €

2. Preis
Verzehrgutschein von Gasthof Zum Anker im Wert von 50,- €

3. Preis
Verzehrgutschein von Gasthof Zum Anker im Wert von 25,- €

4. bis 10. Preis
Je einen Kasten NORDBRÄU Helles 0,33 l oder einen Kasten Helles Alkoholfrei 0,5 l

11. bis 20. Preis
Je einen Kasten JESUITENQUELLE WeißweinSprizz, WeißweinSprizz süß oder RoséweinSprizz 0,33 l

Einsendeschluss: 28.07.2025
Gewinner des 1. Preises der letzten Ausgabe: Lukas Bayer!

Alle Gewinner wurden schriftlich informiert.

Herausgeber:
Nordbräu Ingolstadt GmbH & Co. KG
Gutsstraße 5 • 85055 Ingolstadt
Tel.: 0841/95596-0 • Fax 95596-40
www.nordbraeu.de • info@nordbraeu.de
JesuitenQuelle Mineralbrunnen GmbH
Gutsstraße 5 · 85055 Ingolstadt
Tel.: 0841 95596-0 · Fax: 0841 95596-40
www.jesuitenquelle.de • info@jesuitenquelle.de

Redaktion:
Eva Wittmann,
Jürgen Schmidl,
Carolin Gebhardt,
Melanie Arzenheimer

Grafik & Layout:
Alexandra Hohenbichler, Beckett GmbH

Fotos: NORDBRÄU
Auflage: 65.000 Exemplare
Ausgabe Nr. 170, Juli 2025

Verbreitungsgebiet: Großraum Ingolstadt
Verteilung: Prospektverteilung Bauer
Tel. 0841 76876

SEIT 1693

Privatbrauerei NORDBRÄU INGOLSTADT

WEISSBIERZEITUNG

Ausgabe Nr. 170 | Juli 2025

Foto: © conTi creative gmbh

SÜFFIGE WIRTSCHAFTSFÖRDERUNG

Bewusst genießen – das gilt für viele auch beim Bier. Deswegen wird nicht nur auf Inhaltsstoffe, Herstellung und Geschmack geachtet, sondern auch auf die Herkunft. Wer die Spezialitäten aus der Brauerei vor Ort genießt, der stillt nicht nur seinen Durst mit einem echten Qualitätsprodukt. Er betreibt auch eine süffige Art der Wirtschaftsförderung und unterstützt kurze Transportwege für Bier und Rohstoffe, traditionelle Bierherstellung mit langen Reifezeiten, die Ausbildung des Brauer- und Mälzer Nachwuchses und das Engagement für Gesellschaft und Kultur. Was wären Volksfeste, Sportveranstaltungen, die Starkbierzeit, Feuerwehr- und Schützenfeste oder Open- Air-Festivals ohne die heimische Brauwirtschaft?

Brauereien wie die Privatbrauerei NORDBRÄU denken zudem nicht in einzelnen Geschäftsjahren, sondern in Generationen und sind immer auch Teil der Ortsgeschichte. Die Privatbrauerei NORDBRÄU wurde beispielsweise 1822 von Simon Wittmann ins Leben gerufen, der damit die Brautradition der Jesuiten in Oberhaunstadt weiterführte. „Unser familiengeführtes Traditionsunternehmen war und ist eng mit der Region verbunden", erklärt NORDBRÄU Inhaberin und Geschäftsführerin Eva Wittmann. Diese Verbundenheit verpflichtet zu nachhaltigem Wirtschaften, dem Erhalt von Arbeitsplätzen und von Tradition und Kultur.

EDITORIAL

NORDBRÄU Qualität hat Tradition

Sie haben gewusst, wo es schön ist und wo sich gutes Bier brauen lässt. Im Jahr 1693 ließen sich Mönche des Jesuitenordens in Oberhaunstadt nieder, um dort eine Brauerei ins Leben zu rufen. Höchste Qualität und das Wasser aus dem eigenen Brunnen machten das Bier der Jesuiten schnell zum begehrten Getränk. NORDBRÄU Gründer Simon Wittmann setzte diese Bier-Tradition fort und so steckt in jedem unserer Getränke auch Geschichte. Eine Geschichte, die es zu bewahren gilt.

Wie? Mit einem Schluck NORDBRÄU Bier natürlich. Oder – gerade im Sommer – einer kühlen Spezialität von JESUITENQUELLE. Auf Festen, in Biergärten, beim Sport und bei Open Air Events liegen alkoholfreie Durstlöscher dabei im Trend.

Ich wünsche Ihnen in jedem Fall einen Sommer voller erfrischender Momente und sage jetzt schon Danke, dass Sie die NORDBRÄU Tradition am Leben halten.

Viel Vergnügen beim Lesen wünscht Ihnen

PRODUKT-TIPP

Voll im Trend: Helles – auch alkoholfrei

Der Bierkonsum in Deutschland – auch in Bayern – sinkt seit Jahren. Das bestätigen Zahlen des Statistischen Bundesamts. Auf der anderen Seite steigt die Nachfrage nach alkoholfreien Bieren und das vor allem bei der jüngeren Generation. So zeigen die Ergebnisse der „Bierkonsum Trendstudie 2025“ des Nürnberger Marktforschungsinstituts K&A BrandResearch, dass Getränke ohne Alkohol viel eher zum Lifestyle und Fitnessbewusstsein junger Menschen passen. Das Helle ist dabei das „angesagte“ Getränk schlechthin. „Wir bemerken diesen Trend schon seit einigen Jahren. Das Helle wird immer stärker nachgefragt, während die Nachfrage nach Pils eher weniger wird“, so Vertriebsleiter Jürgen Schmidl. NORDBRÄU hat darauf reagiert und bietet Helles neben der 0,5 Liter Flasche auch in den praktischen 0,33 Liter Flaschen an. Außerdem gibt es das Helle auch in der alkoholfreien Variante.

Erst probieren...
Ein untergäriges Vollbier, leicht gehopft, mild und besonders erfrischend – das ist das Helle von NORDBRÄU – mit und ohne Alkohol. Aroma und Qualität sind beides mal erstklassig. Der alkoholfreien Version wird lediglich der Alkohol durch ein besonders schonendes Verfahren in der hauseigenen Entalkoholisierungsanlage entzogen. Wer sich selbst überzeugen möchte, der kann den Probier-Coupon in dieser Ausgabe der NORDBRÄU Weißbierzeitung einfach ausschneiden und einlösen! Prost!

VERANSTALTUNG

Ja, wo laufen sie denn?

Am Donnerstag, den 17. Juli 2025, wird Ingolstadt wieder zum Treffpunkt für Bewegung, Teamgeist und jede Menge gute Laune. Um 18 Uhr startet der Kaufland Firmenlauf Ingolstadt im Klenzepark (hier ist auch das Ziel). Nach dem Motto „gemeinsam laufen, feiern und genießen“ sind auch Mitarbeiter von NORDBRÄU mit am Start. Außerdem unterstützt die Privatbrauerei NORDBRÄU als Sponsor das Event und sorgt mit Getränken für den perfekten Erfrischungsfaktor.

Weitere Infos: www.firmenlauf-ingolstadt.de

LOCATION

Willkommen auf der Sonnenplaza!

Kühles Bier, entspannte Beats in sommerlicher Kulisse und ein traumhafter Blick auf die Donau – das sind die Markenzeichen der Sonnenplaza.

Vom 20. Juni bis 27. Juli verwandelt sich die Fläche vor dem historischen Kavalier Dalwigk wieder in Ingolstadts lässigste Sommerlocation. Unter Palmen, Pergolen und Lichtkunst lassen sich erfrischende Getränkespezialitäten von NORDBRÄU und JESUITENQUELLE sogar in eigener Lounge genießen. Außerdem stehen etliche Special Events und kulinarische Highlights auf dem Programm.

Weitere Infos: www.sonnenplaza.de

Fotos © confii creative gmbh

DER SOMMERHIT

NORDBRÄU Spritz

Aperol-Spritz ist der Sommer-Klassiker. Aber mit der Variante NORDBRÄU Spritz bekommt er einen erfrischend neuen Touch.

So geht's: Aperol (4cl), Sekt (100ml), JESUITENQUELLE Zitronenlimo (100ml) und 100ml 93`er Hefeweizen von NORDBRÄU mischen, reichlich Eiswürfel dazugeben und mit einer feschen Orangenscheibe garnieren.

Und dann: Eiskalt genießen!

Wirt Raimund Kuppe vom Kastaniengarten empfiehlt

GASTRO-TIPP

Kulinarischer Thailandurlaub – mitten in Ingolstadt

Authentische Küche und gehobenes Ambiente – das ist das Motto im Muang Thai, in der Beckerstraße 2a in Ingolstadt. Deswegen lieben die zahlreichen Stammgäste das thailändische Restaurant: „Die Gäste sollen sich wohlfühlen und hier einen Kurzurlaub verbringen“, erklärt Nopporn Muangmangkang, die von allen nur „Ui“ genannt wird. Zusammen mit ihrem Partner André Rauch leitet sie den Familienbetrieb. Gekocht wird mit handverlesenen Zutaten – Entenfleisch, Kokosmilch und mehr werden eigens aus Thailand importiert. Mit Rücksicht auf den europäischen Gaumen wird mehr Gemüse verwendet und nicht ganz so intensiv gewürzt: „Aber auf Wunsch kochen wir auch genauso wie in Thailand!“ Auch die stilvolle Dekoration im Restaurant ist von thailändischen Künstlern hergestellt worden. Die Sommerterrasse in der Paradiesgasse lädt bei schönem Wetter zum Open Air Genuss ein. Alle Speisen gibt es to go oder als Lieferando-Lieferung.

Starte eine Ausbildung zur Fachkraft für Gastronomie. **Bewerbung an: info@muang-thai.de**

Öffnungszeiten: Dienstag – Sonntag ab 17.30 Uhr.
Weitere Infos: www.muang-thai.de

GASTRO-TIPP

Grüne Oase in der City

Juliane Csauner und Sebastian Schmaltzl im Anker-Biergarten

Der Boden besteht aus weichen Hackschnitzeln, zwei Bäume spenden Schatten und ein kleiner Sandspielplatz steht für die „Kids“ bereit: Was im Winter der Parkplatz des Hotels „Zum Anker“ ist, verwandelt sich in der Freiluftsaison in einen einladenden Biergarten. Damit können die Gäste des Restaurants erstklassige, regionale Küche in einer grünen Oase genießen. „Die Idee ist während Corona entstanden und alle haben mit angepackt“, erklärt Sebastian Schmailzl, der den Familienbetrieb in der Tränktorstraße 1 in Ingolstadt zusammen mit seinem Bruder Korbinian leitet. Bis zu 20 Kubikmeter Hackschnitzel aus Berching, zwei mobile Bäume, Holzstämme, Stühle und Tische werden im Frühling aufgebaut und im Herbst entfernt. Der Biergarten bietet Platz für bis zu 110 Personen und kann abgeteilt werden – ideal für Feiern, Sommerfeste und Firmenevents. Es haben sich auch schon Hochzeiten angekündigt. „Wir sind aber keine Partylocation“, betont Sebastian Schmailzl.

Öffnungszeiten: Täglich von 11.30 Uhr bis 14 Uhr und von 17.30 Uhr bis 21 Uhr. Das vorzügliche Anker-Catering – von bayerisch bis international – wird im Umkreis von 30 Kilometern angeliefert.
Weitere Infos: www.hotel-restaurant-anker.de

GASTRO-TIPP

Mehr als eine Gaststätte

Die Sportgaststätte des TSV Ingolstadt Nord ist ein Allroundtalent. Und es handelt sich um das einzige Restaurant in Ingolstadt, das von einem Verein selbst geführt wird. „Das ist außergewöhnlich“, betont Christian De Lapuente, Geschäftsführer der TSV Nord Gastro GmbH und TSV Nord Vereinsvorsitzender: „Es herrscht hier ein sehr gutes Miteinander von Verein und Gastronomie.“ Rund 300 (!) Veranstaltungen finden pro Jahr in den Räumlichkeiten der Gaststätte statt – vom kleinen Gruppentreffen über Seminare und Workshops bis zur großen Festlichkeit. In den Räumen wurden Beamer installiert, auf den Bildschirmen im Eingangsbereich können sich Firmen und Organisationen präsentieren: „Mein Beruf ist es, Tagungen zu organisieren. Ich weiß, was es braucht, um sich wohlzufühlen“, erklärt De Lapuente. Wegweiser im Haus, ein Aufzug, verschiedene Saalgrößen für 10 bis 250 Personen, Parkplätze vor der Tür (auch für Busse), eine große Terrasse und Tagespauschalen, mit denen Veranstalter gut planen können, runden das Angebot ab. Und die Sportfans können dank Magenta Sport TV Fußball und Eishockey live verfolgen.
Wegen seiner schmackhaften bayerischen Küche zu moderaten Preisen ist die Sportgaststätte in der Wirffelstraße 25 (Bezirkssportanlage Nord-Ost) beliebt: „Es ist auch bekannt, dass die Portionen gut ausfallen“, schmunzelt der Geschäftsführer. Der Renner ist dabei das Schnitzel, gefolgt vom Zwiebelrostbraten. Kaffee und Kuchen gibt's natürlich auch.

Öffnungszeiten: Dienstag – Donnerstag: ab 15 Uhr, Freitag – Sonntag: ab 10 Uhr.
Weitere Infos: www. tsv-nord.de/sportrestaurant