

## Beste Aussichten in Kasing

Allein schon diese Terrasse! Das Sportheim des SV Kasing (Am Neuberg 23) bietet eine herrliche Aussicht auf das Spielgeschehen. Kein Wunder, dass an Spieltagen hier Hochbetrieb herrscht. Und Wirtin Carmen Dietz freut sich über alle Sportler (aus allen Abteilungen) sowie Zuschauer und Gäste, die hier Sportheim-Klassiker genießen. Seit ersten Januar ist sie die Chefin der Sportgaststätte, in der sie schon viel mitgearbeitet hat. Ihr Bruder leitete zwischenzeitlich das Vereinsheim. Nun ist es wieder ein Familienbetrieb, denn Schwester, Tochter, Cousins und Co. helfen hier mit. Auf der Speisekarte stehen Pizza, Currywurst, Schnitzel, Pommies und im Sommer sind Wurstsalat und auch Eis angesagt. Dazu gibt es die Bierspezialitäten von NORDBRÄU und die Erfrischungsgetränke von JESUITENQUELLE. „Gerade bei den Sportlern ist das ISO Weizen sehr gefragt,“ erklärt Carmen Dietz. Begehrt sind auch die Räumlichkeiten, die sogar zu einem Saal mit Bühne oder Buffetbereich umgerüstet werden können und bis zu 200 Leuten Platz bieten.

### Öffnungszeiten:

Dienstag – Freitag: 17.00 Uhr - 24.00 Uhr, Samstag und Sonntag: 11.00 Uhr - 24.00 Uhr, Montag: Ruhetag

**Kontakt für Reservierungen:** Tel.: 08404 1530



### PRODUKT-TIPP

## Erfrischend gut: Die JESUITEN-QUELLE Spritzer

Natürliches Ingolstädter Mineralwasser, verfeinert durch einen Schuss feinsten Fruchtigkeit: Das sind die JESUITENQUELLE Spritzer Johannisbeere und Apfel-Hollerblüte. Ihre Spritzigkeit erhalten beide Erfrischungsgetränke durch das Mineralwasser, das direkt aus dem Brunnen auf dem Brauereigelände in Oberhausenstadt gewonnen wird.



### PRODUKT-TIPP

## Auf Sprizz-Tour mit JESUITEN-QUELLE Sprizz

In jeder Flasche steckt ein spritzig-fruchtiger Genuss: Der Weißwein Sprizz ist eine fruchtig-prickelnde Schorle aus trockenem Weißwein und natürlichem Mineralwasser der JESUITENQUELLE. Sein „Kollege“ Roséwein Sprizz ist ebenso fruchtig-prickelnd und besteht aus Roséwein und Mineralwasser. Und wer es gerne süß hat, der sollte zum süßen Sprizz mit Weißwein und JESUITEN-QUELLE Zitronenlimonade greifen.

## Luna liebt´s lebendig

Brauereihund Luna ist wohl das quirligste Mitglied der NORDBRÄU Familie. Was der Jack Russel Terrier da so treibt? Das erzählt Luna am besten selbst:

*Servus zusammen, hier ist wieder eure Luna. Diesen tollen Flur hier im Bürogebäude kann man prima in eine Rennbahn verwandeln. Juhu! Und wenn mir die vielen netten Menschen hier bei NORDBRÄU auch noch Spielzeug mitbringen, dann gibt´s kein Halten mehr. Na ja, bei den Spielsachen hält dann manchmal auch nix. Aber ich bekomme jedes Mal Nachschub. Danke dafür! Mein neuer Lieblingsplatz ist übrigens das Büro der Buchhaltung. So weiß ich immer ganz genau, was bei NORDBRÄU los ist. Da kommen meine Schnüffler-Qualitäten voll zur Geltung. Bloß dieses eine Monster, das kann ich gar nicht leiden. Schredder heißt es. Das macht immer so grimmige Geräusche. Da mache ich lieber einen Bogen herum. Man muss seine Nase ja nicht überall reinstecken.*

Mit einem freundlichen Wuff



Sie lieben bayerisches Bier? Welches NORDBRÄU Bier ist der Favorit? Wie steht es um alkoholfreie Biere? Wir wollen Sie und Ihre Bier-Gewohnheiten besser kennen lernen. Damit wir unsere Spezialitäten darauf abstimmen können. Machen Sie mit bei unserer Online-Umfrage unter folgendem Link: [www.surveio.com/survey/q/J9W9M9L6D4T3R4I9K](http://www.surveio.com/survey/q/J9W9M9L6D4T3R4I9K) Oder den QR-Code scannen!



## DAS NORDBRÄU-KREUZWORTRÄTSEL

öster. Klein-gewicht	gesehen, hellen	plötzlich auf-tretend	männl. Vorname	Ausruf der Ent-täuschung	Bewegung zur Musik	erster Laut einer Silbe	Anrede Ital. Geist-licher	Gewürz-pflanze	Segel-kom-mando
dt. Komponist (Werner) † 1983	10	Hirsch mit 8 Geweih-spitzen			Ankün-digung im Zug, Bahnhof	1	unbe-festigt	2	7
rein, unbe-rührt									
starker Zweig	12	Zünd-schnur		Musik-mäßig langsam (ital.)	5				
Ver-brauch	skand. Münze	Stadt in Osttirol v. genann-ter Zeit an				Wasser-pflanze	poetisch: Er-quickung		nicht hungrig
			11	sibi-risches Eichhörn-chenfell		geogra-fisches Karten-werk		13	
Paradies-garten			morsch		9		früherer türki-scher Titel		
Pferde-sport-anlage						Preis-vor-schlag	4		
Wasser-vogel	6		Wild-pflege	8			deutsche Vorsilbe	3	

## GEWINN-COUPON

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

Lösungswort bitte hier eintragen.

Name, Vorname

Straße, Hausnummer

PLZ, Ort

Einsendeschluss ist der 02.05.2025. Lösungswort bitte eintragen und an NORDBRÄU, Gutsstraße 5, 85055 Ingolstadt senden. Sie können uns das Lösungswort auch per E-Mail schicken: [preisausschreiben@nordbraeu.de](mailto:preisausschreiben@nordbraeu.de). Stichwort: Kreuzworträtsel Nr. 169

## Diese 20 attraktiven Preise können Sie gewinnen:

1. Preis  
Verzehrgutschein von Högherhäusl im Wert von 75,- €
  2. Preis  
Verzehrgutschein von Högherhäusl im Wert von 50,- €
  3. Preis  
Verzehrgutschein von Högherhäusl im Wert von 25,- €
  4. bis 10. Preis  
Je einen Kasten Helles alkoholfrei 0,5 l
  11. bis 20. Preis  
Je einen Kasten JESUITENQUELLE Johannisbeer-Spritzer 0,5 l oder Apfel-Hollerblüten Spritzer 0,5 l oder WeißweinSprizz süß, sauer oder RoséweinSprizz 0,33 l
- Einsendeschluss: 02.05.2025  
Gewinner des 1. Preises der letzten Ausgabe: Robert Betschart  
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](http://www.nordbraeu.de) • [info@nordbraeu.de](mailto:info@nordbraeu.de)  
JesuitenQuelle Mineralbrunnen GmbH  
Gutsstraße 5 • 85055 Ingolstadt  
Tel.: 0841 95596-0 • Fax: 0841 95596-40  
[www.jesuitenquelle.de](http://www.jesuitenquelle.de) • [info@jesuitenquelle.de](mailto:info@jesuitenquelle.de)

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

**Grafik & Layout:**  
Alexandra Höhenbichler, Beckett GmbH

Fotos: NORDBRÄU  
Auflage: 65.000 Exemplare  
Ausgabe Nr. 169, April 2025

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



## NORDBRÄU HELLES – JETZT AUCH ALKOHOLFREI!

Es ist der Klassiker und wird auch das „blonde Gold“ genannt: das Helle ist das typische bayerische Bier, das in keiner Wirtschaft fehlen darf. Aber auch zu Hause oder am See, beim Grillen oder dem Treffen mit Freunden ist das Helle von NORDBRÄU ein sehr beliebter, süffiger Begleiter. Diesen Klassiker gibt es ab sofort auch alkoholfrei in verschiedenen Märkten der Region!

Die erstklassigen Inhaltsstoffe sind natürlich dieselben: Aus Gerstenmalz, Hopfen und reinem Brauwasser aus dem hauseigenen Tiefenbrunnen wird das Helle nach traditioneller Rezeptur gebraut. Der herrliche Geschmack des untergärigen Vollbiers – leicht gehopft und besonders mild - begeistert die Genießer. Um das Helle alkoholfrei zu bekommen, wird dem Bier nun in einem schonenden Verfahren der Alkohol in der hauseigenen Entalkoholisierungsanlage entzogen. Die Inhaltsstoffe, Qualität und der typische Geschmack bleiben dabei erhalten.



EDITORIAL

## Der Frühling lässt grüßen!

Nichts wie raus! So lautet jetzt das Motto. Die Sonne schaltet in den nächsten Gang, die Natur erblüht und der ein oder andere Biergartenbesuch ist auch in Reichweite. Die Menschen zieht es jetzt auch nach draußen, um sich sportlich zu betätigen. Wir von NORDBRÄU machen da gerne mit! Beim Ingolstädter Halbmarathon und beim Firmenlauf Ingolstadt nehmen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter teil. Respekt! Die Erfrischung nach dem sportlichen Einsatz gibt es natürlich von NORDBRÄU und JESUITENQUELLE – für alle, die dabei sind.

Sie sind eher der Radler-Typ? Beim Getränk sowieso! Aber Radfahren ist wie alkoholfreies Bier – es wird immer beliebter. Unser neues, alkoholfreies Helles liegt da also voll im Trend. Die sportlich ambitionierten Radler haben jetzt jedenfalls das Training im Freien aufgenommen, um zum Beispiel am Day of Bike teilzunehmen. Start und Ziel ist am Högnerhäusl in Wettstetten, das jetzt nicht nur zu diesem Anlass mit neuem Wirt und neuem Biergartenambiente zu einem Besuch einlädt. Liebe Leserinnen und Leser, Ihnen wünschen wir viele sonnige Frühlingstage, frohe Ostern und erfrischende Momente mit den Spezialitäten von NORDBRÄU und JESUITENQUELLE!

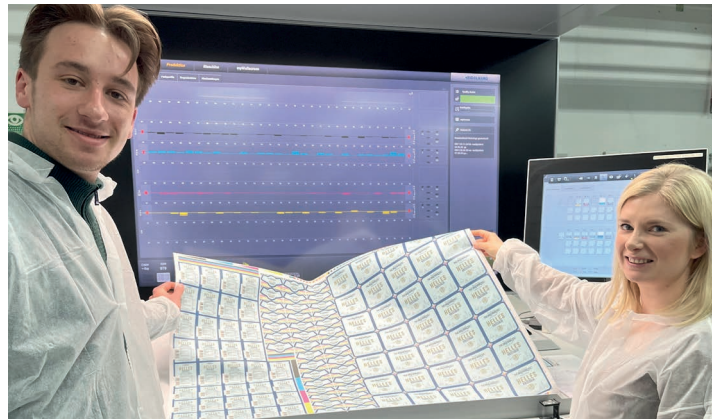
Viel Vergnügen beim Lesen wünscht Ihnen

PRODUKT-TIPP

## Alkoholfrei? Gerne! Aber der Geschmack muss stimmen

Mit dem alkoholfreien Hellen erweitert die Privatbrauerei NORDBRÄU ihr Angebot an alkoholfreien Bierspezialitäten. Das Helle ist der jüngste Neuzugang in einer ganzen Reihe an Bieren, die den vollen Geschmack garantieren und dabei ohne Alkohol auskommen: Promillos alkoholfrei, Promillos extra herb, Nordbräu 93er alkoholfrei, ISO Weizen alkoholfrei und das Natur Radler alkoholfrei stehen bei den Genießern hoch im Kurs und das alkoholfreie Helle dürfte sich auch hier schnell einen festen Platz bei den NORDBRÄU Fans erobern.

Die Bierspezialisten aus Oberhaunstadt reagieren damit auch auf die steigende Nachfrage: Der Absatz von alkoholfreiem Bier hat sich in Deutschland in den vergangenen zehn Jahren laut Statistischem Bundesamt mehr als verdoppelt. Aber ganz wichtig ist dabei der Geschmack, wie eine Statista Umfrage aus dem vergangenen Jahr gezeigt hat: Hier wurde als Hauptkriterium für den Genuss von alkoholfreiem Bier genannt, dass es denselben Geschmack wie das Helle mit Alkohol haben sollte. Auf Platz zwei landete die isotonische Wirkung - gerade nach körperlicher Betätigung. Sportlerinnen und Sportler haben seit Jahren zum „alkoholfreien Boom“ beigetragen. Sie schätzen die „bleifreien“ Biere schon seit langem und so gehören diese isotonischen Durstlöscher, die eine effektive Regeneration unterstützen, inzwischen auch zum Getränkeangebot bei Laufevents, Triathlons oder Radrennen. Und auch hier ist NORDBRÄU mit am Start. Beim Ingolstädter Halbmarathon am 10. Mai und beim Firmenlauf Ingolstadt am 17. Juli erhalten die Aktiven im Ziel ihre verdiente Erfrischung. Neben fruchtigen Schorlen und Mineralwasser von JESUITENQUELLE werden auch alkoholfreie Biere von NORDBRÄU zur Auswahl stehen. Übrigens: NORDBRÄU ist beim Firmenlauf mit einem eigenen Team am Start. Anfeuern ist ausdrücklich erlaubt!



Nicht nur das Bier muss erstklassig sein: Simon Ott und Carolin Gebhardt vom NORDBRÄU Marketingteam überzeugten sich von der Qualität der Etiketten, die die Flaschen mit dem neuen, alkoholfreien Hellen zieren werden.

FESTE & FEIERN

## Veranstaltungstermine 2025

<b>25.04. - 27.04.2025</b>	Fest zum Reinen Bier	<b>11.07. - 12.07.2025</b>	Bürgerfest	<b>11.09. - 14.09.2025</b>	Jurafest Lenting
<b>10.05.2025</b>	Halbmarathon	<b>17.07.2025</b>	Firmenlauf Ingolstadt	<b>26.09. - 05.10.2025</b>	Herbstvolksfest Ingolstadt
<b>16.05. - 19.05.2025</b>	Volksfest Gaimersheim	<b>25.07. - 28.07.2025</b>	Paarfest Reichertshofen	<b>10.10. - 13.10.2025</b>	Mindelstettener Markt
<b>20.06. - 27.07.2025</b>	Sonnenplaza	<b>31.07. - 16.08.2025</b>	Carrara Weinfest		
<b>27.06. - 28.06.2025</b>	Afrikafest	<b>22.08. - 06.09.2025</b>	Carrara Bierfest		



## Große Vereinsfeste 2025

<b>16.05. - 18.05.2025</b>	Schützen- und Madlverein Karlskron	<b>29.05. - 01.06.2025</b>	FFW Demling	<b>13.06. - 15.06.2025</b>	FFW Neuenhinzenhäusen / Sollern
<b>24.05. - 25.05.2025</b>	FFW Haunstadt	<b>28.05. - 01.06.2025</b>	Burschenverein Freinhausen	<b>25.07. - 27.07.2025</b>	Schützenverein Dünzlau
		<b>29.05. - 01.06.2025</b>	FFW Brunnenreuth		

STARKBIERZEIT

## Sauber ei´gschenkt beim Eisbockanstich

Fast hatte man das Gefühl, die Gäste haben nach guter Unterhaltung und bestem Bier gedurstet: Nach dem Anstich durch Ingolstadts frisch gebackenen Oberbürgermeister Michael Kern war das erste Fass NORDBRÄU Eisbock beim Starkbieranstich in Windeseile ausgeschenkt. Zuvor hatte Geschäftsführerin Eva Wittmann die geladenen Gäste aus Politik, Wirtschaft, Gastronomie sowie zahlreiche Vereinsvertreter im Saal der Brauereischenke Kastaniengarten begrüßt. Auch OB Kern ergriff das Wort und freute sich sichtlich über seinen ersten öffentlichen Anzapf-Einsatz. Begleitet von den Schanzer Musikanten trat schließlich Fastenprediger Andreas Huber ans Rednerpult, nachdem er schnell noch am Handy einen Instagram tauglichen Film von sich selbst aufgenommen hatte. Im OB Wahlkampf hat man gesehen, wie das so aussieht. Dass ihn dieser Wahlkampf und viele andere kommunalpolitische Themen ganz schön aufgeregt haben, das verriet er in einer kurzweiligen und humorvollen Rede.



© Markus Banaar / Abumme.de

### Die Fastenpredigt für alle!

Unter folgendem Link finden Sie den Youtube-Kanal von NORDBRÄU. Hier können Sie sich die Fastenpredigt(en) von Andreas Huber anschauen: [www.youtube.com/@nordbrauingolstadt787](http://www.youtube.com/@nordbrauingolstadt787)

REZEPT-TIPP

## Bierrahmsupp´n

Hier ist die bayerische Wirtshausstradition zu Hause: In der Brauereischenke Kastaniengarten in Oberhaunstadt werden Schmankerl aufgetischt, die immer auch die Bierspezialitäten der benachbarten Privatbrauerei NORDBRÄU kreativ verarbeiten. Die „Bierrahmsupp´n“ nach einem Rezept von Küchenchef Raimund Kuppe kombiniert mit Bier und Weißwurst gleich zwei bayerische Klassiker.

**Zutaten Suppe:** 2 Weißwürste, 1 Zwiebel, 3/4 l Tafelspitzbrühe, 1/2 l Sahne, 1/4 l Eisbock, 20 g Mehl, 200 g Butterschmalz und etwas zum Anschwitzen der Zwiebeln, Kümmel, Salz, Pfeffer, einige Röstzwiebeln und Frühlingslauch zum Garnieren  
**Zutaten Panade:** Mehl, Ei, Semmelbrösel

**Zubereitung:** Die Zwiebel in feine Würfel schneiden zusammen mit Kümmel in etwas Butterschmalz anschwitzen. Nun mit Mehl bestäuben und die Brühe mit der Sahne hinzugeben. Ewa 15 Minuten köcheln lassen, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Weißwürste pellen, in etwa 1 Zentimeter dicke Scheiben schneiden und panieren (mehlieren, durch das verquirlte Ei ziehen und dann in Semmelbröseln wenden). In Schmalz goldgelb ausbacken. Das Bier in die Suppe geben und dann möglichst schnell anrichten. Die gebackenen Weißwurstscheiben mit einigen Röstzwiebeln und Frühlingslauch als Einlage verwenden. Guten Appetit!



MITARBEITER

## Ein halbes Jahrhundert im Dienst für NORDBRÄU

Es war der 1. April 1974. An diesem Tag hat Andreas Daum seine Arbeit als Betriebsschlosser in der Privatbrauerei NORDBRÄU begonnen. Und er bleibt seinem Arbeitgeber treu – bis heute! „Es war eine wahnsinnig schöne Zeit!“ schwärmt Andreas Daum. Nachdem er als Schlosser regelmäßig Kunden besucht hatte, um u.a. Schankanlagen zu installieren, wechselte er in den Außendienst und betreute vor allem NORDBRÄU Abnehmer im Raum Nürnberg, Erlangen, Ansbach und Schwabach. Auch hier war er wieder viel unterwegs – schätzungsweise 45.000 bis 50.000 Kilometer im Jahr. Und er hat so einiges erlebt: Zum Beispiel als eine Wirtin im Gasthaus von ihrem Hund gebissen wurde. Andreas Daum hat sie in die Notaufnahme gebracht, wofür sie ihm bis heute dankbar sei, erinnert er sich. Er hat ein halbes Jahrhundert Technikentwicklung miterlebt – von der Handarbeit (z.B. beim Schließen der Flaschen) bis zum heutigen Einsatz hochmodernster Stapler. Die Telefonnummern und Adressen von mindestens 50 Kunden habe er bis heute noch drauf, schmünzelt das NORDBRÄU Urgestein. Nach einer Zusatz Ausbildung zum Sicherheitsingenieur ist er bis heute beratend im Bereich Sicherheit für NORDBRÄU tätig, außerdem leitet er seit Kurzem auch Führungen: „Ich kenne die Brauerei in- und auswendig.“ betont er. Da wird niemand widersprechen. Für außergewöhnliche 50 Jahre Betriebszugehörigkeit ist Andreas Daum von NORDBRÄU Geschäftsführerin Eva Wittmann geehrt worden.



### Und es gab noch weitere Jubilare:

**10 Jahre:** Helmut Hobmeyr, Florian Reim, Maricel Popovici  
**25 Jahre:** Monika Buchner, Maria Schäringer, Franz Deliano, Kornelia Robin  
**30 Jahre:** Antonie Bayerlein (JQ), Thomas Mittermeier  
**35 Jahre:** Maria Mathes

### Auch die aktuellen „Altersteilzeitler“ haben eine beachtliche Betriebszugehörigkeit:

**33 Jahre:** Wolfgang Taube  
**36 Jahre:** Silvia Eckert-Bikowski  
**38 Jahre:** Barbara Schmidt

BRAU DICH!

## Sag Ja zu NORDBRÄU und starte deine Zukunft mit Geschmack!

Du sprudelst vor Begeisterung für bayerisches Bier, Hightech und echtes Handwerk? Und du bist gerne eine feste Größe in einem Familienbetrieb anstatt einer Nummer in einem Großkonzern? Dann gehören wir zusammen wie Hopfen und Malz! Wenn du eine spritzige Beziehung mit uns eingehen möchtest, dann starte eine Ausbildung zum Brauer und Mälzer (m/w/d) in der Privatbrauerei NORDBRÄU. Gemeinsam starten wir am 1. September 2025 unsere Partnerschaft. Das Reinheitsgebot sei unser Zeuge. **Bewirb dich jetzt bei Nordbräu. Ingolstadt GmbH & Co. KG, Gutsstr. 5, 85055 Ingolstadt oder per Mail an: [info@nordbraeu.de](mailto:info@nordbraeu.de)** Wir freuen uns auf dich!

GASTRO-TIPP

## Frischer Wind fürs Högnerhäusl

Es ist weit über Wettstetten hinaus ein Anziehungspunkt – jetzt startet das Högnerhäusl in eine neue Saison unter neuer Führung: Mit Lina und Rüdiger Herrmann haben zwei Gastroprofis die Traditionswirtschaft mit dem herrlichen Biergarten übernommen. Vor dem Start wurde ordentlich gewerkelt, frisch gestrichen, neue Polster angebracht, eine neue Biergarten-schänke eingebaut und mehr. Jetzt können die Gäste draußen oder drinnen Bayerisches, Burger und Spareribs, immer auch vegane Alternativen sowie Brotzeiten genießen, dazu Kaffee und Kuchen und selbstgemachte Torten. Saisonale Spezialitäten wie z.B. Wild stehen ebenfalls auf der Speisekarte. Aus dem ehemaligen Stadl ist inzwischen die „Högner Alm“ geworden. Hier soll künftig ganzjährig Essen à la Carte serviert werden und natürlich ist die Alm auch für Veranstaltungen buchbar. Apropos Events: Von Mai bis September findet jeden ersten Sonntag im Monat ein Oldtimertreffen mit Live-Musik und Frühschoppen statt. Ein Highlight im Jahr ist auch der Vatertag (ab 10 Uhr). Neu und einen Versuch wert ist das „Self Ordering“ im Biergarten. Über einen QR-Code landet die Bestellung in der Küche sowie der Schänke und wird anschließend gebracht. Der Service ist kein Muss, kann sich aber als nützlich erweisen, „wenn dann doch noch Lust auf ein Bier besteht“, so Lina Herrmann.

### Öffnungszeiten:

Montag ab 16 Uhr, Donnerstag bis Samstag 11.30 – 22 Uhr, Sonntags und an Feiertagen 10 – 22 Uhr  
Dienstag und Mittwoch Ruhetag  
Infos unter [www.hoegnerhaeusl-wettstetten.de](http://www.hoegnerhaeusl-wettstetten.de)  
**Kontakt für Reservierungen:** Tel.: 08405 924 51 30  
**E-Mail:** [info@hoegnerhaeusl-wettstetten.de](mailto:info@hoegnerhaeusl-wettstetten.de)



VERANSTALTUNGS-TIPP

## Radsporthighlight am Högnerhäusl

Der 20. Day of Bike lockt am 13. September 2025 die Radsporthfans auf und an die Strecke. Das Event des Radfahrervereins Wettstetten findet wie gewohnt am Högnerhäusl statt. Radler aller Altersklassen gehen hier an den Start. Die jüngsten messen sich spielerisch beim Laufradrennen (10.45 Uhr), es folgen Kinder, Jugendliche und Einradfahrer. Höhepunkt der Veranstaltung ist das Mountainbikerennen. Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer absolvieren ab 14 Uhr sechsmal einen fünf Kilometer langen Rundkurs auf einer landschaftlich schönen Strecke. Die Siegerehrungen des Rennens finden gegen 16.30 Uhr am Högnerhäusl statt.

Weitere Infos zum Day of Bike gibt's auf der Homepage des Vereins: [www.rv-wettstetten.de/day-of-bike](http://www.rv-wettstetten.de/day-of-bike)

