

WINTERBEATS 2026: größer, lauter, legendärer

Die 17. Ausgabe des Indoor-Festivals WINTERBEATS verspricht, alle vorherigen zu toppen: Am 21. Februar 2026 wird die Saturn Arena in Ingolstadt zum Festival-Areal für über 6.000 Gäste aus ganz Europa. Veranstalter Daniel Melegi legt noch einen drauf. Neben der Laserdome Mainstage erwarten die Gäste vier einzigartige Genreliebhaber-Floors sowie die neue „Action-Zone“. Headliner 2026 ist das DJ und Produzenten Duo HBz. Der Festival-Bus von FLASHTIMER bringt die Partypeople aus München, Nürnberg, Augsburg, Regensburg, Ulm, Freising, Erding, Eichstätt, Neuburg, Neustadt/Abensberg, Pfaffenhofen, Roth, Schrobenhausen, Weissenburg und anderen Orten hin und zurück.

Tickets und aktuelle Infos zum Lineup, Parkmöglichkeiten, VIP-Bereich und mehr gibt es unter: winterbeats.de.

EVENTS

Ein Winter voller Highlights!

Wenn es draußen kalt ist, wird es drinnen so richtig heiß: erstklassige Comedy, bissiges Kabarett, beste Partystimmung und mitreißende Konzerte stehen in der eventhalle am WestPark auf dem Programm. Ein Höhepunkt ist dabei das Jahresabschlusskonzert mit Christian Jährg am 19. Dezember, dem Sieger von „Deutschland sucht den Superstar 2024“.

Alle Termine und Infos zu Locations und Tickets gibt es unter: eventhalle-westpark.de

SOCIAL MEDIA

Erfrischende Neuigkeiten von JESUITENQUELLE

Hier sind Sie immer an der Quelle, wenn es um spritzige Infos rund um die JESUITENQUELLE Produkte geht: Auf dem Instagram Account [jesuitenquelle_mineralbrunnen](https://www.instagram.com/jesuitenquelle_mineralbrunnen/) gibt es aktuelle News, Aktionen, Gewinnspiele und Wissenswertes. Wie viele Vitamine stecken in den iso-aktiv Drinks? Was macht das JESUITENQUELLE Mineralwasser so besonders und wie flirty ist eigentlich einer unserer drei Sprizzer?



Antworten finden Sie unter:
[instagram.com/jesuitenquelle_mineralbrunnen/](https://www.instagram.com/jesuitenquelle_mineralbrunnen/)

Jan Philipp Zymny 18.12
Christian Jährg 19.12
NEONPARTY mit Hits von 2010 bis 2025 20.12
The Presley Family 21.12
Größte Singleparty der Region 25.12
Back 2the Roots 27.12
Axxis 29.12
CrimeNight – Wahre Verbrechen 30.01
Stephan Zinner 14.01
Fonse Doppelhammer 16.01
Christof Leim 23.01
90er & 2000er Megaparty 24.01
R-Zieher 25.01
Lennart Schilgen 29.01
Herr Schröder 29.01
Christian Springer 30.01
Harry G (Zusatzshow!) 05.02
Simon Stäblein 06.02
Mambo Kurt 06.02
Wizo 11.02
Helene Bockhorst 13.02
Heavysaurus 14.02
Osan Yaran 19.02
Yasi Hofer 20.02

Infos & VVK unter:
www.eventhalle-westpark.de
eventhalle
WESTPARK

INTERNES

Reinheitsgebot für alle(s)

Als Familienunternehmen mit langer Tradition liegt der Privatbrauerei NORDBRÄU die Heimat seit jeher am Herzen. Deswegen wird die nachhaltige, ressourcenschonende Produktion am Standort Oberhaunstadt im Rahmen einer ganzheitlichen Strategie kontinuierlich optimiert. Zu den neuesten Investitionen zählt zum Beispiel eine Flaschenwaschmaschine, die durch die Wiederverwendung von Wasser dessen Verbrauch deutlich reduziert.

Trotzdem ist höchste Sauberkeit selbstverständlich garantiert. Denn das Reinheitsgebot gilt bei NORDBRÄU für Bier und Produktion.

Film der Treffler GmbH zum Einsatz der neuen Flaschenwaschmaschine bei Nordbräu (© Christoph Mukherjee):



REZEPT-VORSCHLAG

Heißer Tipp:

Der Apfel-Hollerblüten Spritzer von JESUITENQUELLE ist nicht nur eine leckere Erfrischung. Er eignet sich auch hervorragend, um daraus ein winterliches Heißgetränk zu zaubern – als Alternative zum klassischen Glühwein. Wohl bekomm's!

Rezept Heißer Apfel-Holunder

- 0,5l JESUITENQUELLE Apfel-Hollerblüten Spritzer
1 Zimtstange 3 St. Kardamom 2 Orangenscheiben
2 Sternanis 5 Nelken evtl. 1 Teelöffel Honig

Das Rezept kann auch als alkoholhaltige Variante mit unseren Sprizzern zubereitet werden.



TIERISCH GUT

Lieblingsmenschen und tierische Freunde

Langsam wird auch sie erwachsen und ein bisschen ruhiger. Sie? Das ist Brauereihündin Luna, das tierische Mitglied der NORDBRÄU Familie. Was der Jack Russel Terrier so alles erlebt, das erzählt uns Luna gerne selbst:

Wuff! Hier ist eure Luna. Ich muss euch unbedingt von meinem Lieblingsort erzählen. Da gibt es viel Papier und es klappern die Tastaturen am Computer. Aber hier ist es auch ruhig und ich kann mich ungestört aufs Ohr hauen. Ich glaube, dieser Ort wird Buchhaltung genannt. Hier wohnt auch einer meiner Lieblingsmenschen. Das ist die Petra. Die ist super! Mit ihr spiele ich jeden Morgen. Sie versteckt die Bälle und ich suche sie. Das macht richtig Spaß. Und wenn ich dann genug habe, kann ich mich ganz einfach hinlegen.

Richtig aufgeregt war ich, als ich neulich Besuch bekommen habe. Von Cleo. Sie ist ein Labradoodle und ihr Herrchen heißt Jürgen. Der arbeitet auch in der Brauerei. Am Anfang war ich noch ein bisschen schüchtern, aber wir haben uns gleich gut verstanden. Ich freue mich, wenn Cleo wieder zu Besuch vorbei kommt. Und ich freue mich auf Weihnachten. Ganz besonders auf die Weihnachtstombola mit allen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern. Das ist sooooo schön.

Ein genauso schönes Weihnachten wünsche ich euch allen **eure Luna**



DAS NORDBRÄU-KREUZWORTRÄTSEL

Kleinigkeit, Nicht-tüchtigkeit	Zumutung, Schande	Vorname d. Schauspielers Brosnan	Gussform, Mater	Papstname	Kfz-Z. Iran	männl. Vorname	Marmelade	Anfängerin auf einem Gebiet	loyal, ergeben	span. Mehrzahlartikel
Verwandter	3	Suppensüssel	13		7					10
Wiedergabe (Kurzzw.)				leere Redensart		kurz: für das				4
Kfz-Z. Griechenland		Rundkörper	Kiefernart			2		Jagderfolg		Getreideart
Teil des Gebäisses	11				12	Holzsplitter	Ausruf des Missfallens	1		
Büßbereitschaft			still, leise!	Koranabschnitt					ugs. verbodnen, kaputt	
Teil des Hühner-eis	Frage-wort	Verpackungsmaterial					Zeit-messer			8
römischer Sonnengott	5		Teil der Scheune			Nordpolargebiet				
							Abzählreim: ... me-ne, muh			6
										9

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 15.01.2026. 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. 171

Diese 20 attraktiven Preise können Sie gewinnen:

1. Preis
Verzehrgutschein von Antalya im Wert von 75,- €
 2. Preis
Verzehrgutschein von Amori im Wert von 50,- €
 3. Preis
Verzehrgutschein von Amori im Wert von 25,- €
 4. bis 10. Preis
Je einen Kasten NORDBRÄU Pils oder 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 oder Apfel-Hollerblüten Spritzer 0,5 l
- Einsendeschluss: 15.01.2026
Gewinner des 1. Preises der letzten Ausgabe: Holger Sittek
- 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 Schmidt,
Carolin Gebhardt,
Melanie Arzenheimer

Grafik & Layout:
Alexandra Hohenbichler, Beckett GmbH
Fotos: NORDBRÄU
Auflage: 65.000 Exemplare
Ausgabe Nr. 171, Dezember 2025
Verbreitungsgebiet: Großraum Ingolstadt
Verteilung: Prospektverteilung Bauer
Tel. 0841 76876



WEISSBIERZEITUNG



333 JAHRE BRAUTRADITION IN OBERHAUNSTADT

Hier braut sich eine Erfolgsgeschichte zusammen! Im Jahr 1693 beginnen die Jesuiten im Schlossgut Oberhaunstadt mit dem Bierbrauen und legen damit den Grundstein für die heutige Privatbrauerei NORDBRÄU. Seinen charakteristischen Geschmack bekommt das Bier damals wie heute durch das Wasser aus dem hauseigenen Brunnen. 1822 pachtet mit Simon Wittmann ein echter Hopfen-Pionier das Gelände. Der Sohn eines Kleinbauern aus Mühlhausen bei Neustadt an der Donau führte den böhmischen Hopfen in seiner Heimat ein und trug so maßgeblich zum florierenden Hopfenanbau in der nördlichen Hallertau bei. Simon Wittmann



tüftelte an der Qualität, nutzte moderne Agrartechnik, betrieb einen schwunghaften Hopfenhandel und sogar einen Bierausschank beim Münchner Oktoberfest. 1833 kauft er den Ziegelbräu in der Nähe des Oberhaunstädter Schlossguts und 1871 das Brauereiunternehmen Lindemeier. Seine Nachfahren setzen inzwischen in der 6. Generation die lange Familientradition im Norden von Ingolstadt bis heute fort. Der Name NORDBRÄU ist dabei noch relativ jung: Er entstand 1972, als die bis dahin selbständige Kommune nach Ingolstadt eingemeindet wurde.

2026 wird ein besonderes Jahr

So eine Schnapszahl wie das 333-jährige Bestehen muss gefeiert werden! Deswegen stehen im kommenden Jahr zahlreiche Veranstaltungen und Aktionen auf dem Programm. Los geht es in der Starkbierzeit: Am 6. und 7. März 2026 geht es im Brauereigasthof Kastaniengarten mit zwei Starkbierfesten richtig rund. Am Freitag ist Partytime inkl. Barbetrieb in der Tiroler Hütt'n. Am Samstag wird mit einem exklusiven Menü auf die Starkbierzeit angestoßen. Für die Musik sorgen am 06. März „Mia & DaAnda“, am 7. März spielen die „Prosit Brassers“.

Die aktuellsten Infos zum Jubiläum werden regelmäßig auf den Social Media Kanälen von NORDBRÄU veröffentlicht:



[instagram.com/privatbrauerei_nordbraeu/](https://www.instagram.com/privatbrauerei_nordbraeu/)



[facebook.com/Nordbraeu](https://www.facebook.com/Nordbraeu)



EDITORIAL

Danke für so viel Nächstenliebe!

Stille Helden. Die gibt es überall. In der Familie, im Freundeskreis, aber auch in sozialen Einrichtungen. Und weil es sich um stille Helden handelt, fallen sie nicht auf. Sie sind nicht laut, leisten jedoch einen entscheidenden Beitrag und kümmern sich ganz einfach um ihre Mitmenschen. Davor muss man Hochachtung haben! Mit unserer traditionellen Weihnachtsspende möchten wir diese stillen Helden unterstützen, ihnen für ihre unschätzbare wertvolle Arbeit danken und ein bisschen dazu beitragen, dass sie diese auch 2026 fortsetzen können.

Das kommende Jahr – es ist für die Privatbrauerei NORDBRÄU ein besonderes Jahr. Wir erinnern uns an unsere Anfänge, als Jesuitenmönche hier in Oberhaunstadt mit dem Brauen von Bier begannen. Wie schön, dass diese Tradition bis heute Bestand hat. Darauf stoßen wir mit Ihnen gerne an! Und Sie dürfen sich jetzt schon auf tolle Veranstaltungen zu diesem ganz besonderen „Jubiläum“ freuen.

Davor freuen wir uns auf die festlichsten Tage des Jahres und wünschen Ihnen, liebe Leserinnen und Leser, erholsame Feiertage und einen guten Rutsch hinüber ins Jahr 2026.

P.S. Sollten Sie noch auf der Suche nach kulinarischer Inspiration sein, dann haben wir in dieser Ausgabe der NORDBRÄU Weißbierzeitung schmackhafte Tipps für Sie.

Viel Vergnügen beim Lesen wünscht Ihnen

Dankeschön für dieses Engagement! Die Privatbrauerei NORDBRÄU ehrt folgende Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter für ihren Einsatz:

Jubilare:	30 Jahre:	Dagmar Utmann, Christoph Gabler, Andreas Schödl
10 Jahre:	Altersteilzeit:	
Karin Pauleser, Lukas Okelmann		
25 Jahre:	29 Jahre:	Roland Kremser
Gabriel Laslo, Konrad Sedlmeier		

WOHLTÄTIGER ZWECK

NORDBRÄU spendet 10 000 Euro an karitative Einrichtungen

Bei NORDBRÄU ist es gute Tradition, sich in der Vorweihnachtszeit bei karitativen Institutionen der Region zu bedanken. Das betonte NORDBRÄU Geschäftsführerin Eva Wittmann bei der symbolischen Übergabe der diesjährigen Weihnachtsspende. Insgesamt wurden 10 000 Euro an zehn verschiedene Einrichtungen vergeben, nämlich an die Caritas Ingolstadt Wohnheime und Werkstätten, Lebenshilfe Bayern Mitte, ELISA Familiennachsorge, das Peter-Steuart-Haus, den Malteser Hilfsdienst der Diözese Eichstätt, die Tafel Ingolstadt, Straßenambulanz St. Franziskus, Johanniter, pro familia Ingolstadt und den insel - Förderverein für psychisch kranke Menschen. „Wir sagen damit Danke, dass es Menschen gibt, die sich in diesen Organisationen engagieren“, erklärte Eva Wittmann. Wie willkommen diese Spendengelder sind, stellte sich noch beim Fototermin im Kastaniengarten heraus. So werden damit Zusatzkosten für Heimbewohner übernommen, Lebensmittel oder Schulungsmaterialien finanziert, Kinderprojekte unterstützt oder sogar eine Fahrradradscha angeschafft. In jeden Fall ist dieses Geld gut angelegt!



V.l.: Carolin Gebhardt (Nordbräu), Sven Müller (Johanniter), Eva Wittmann (Nordbräu-Geschäftsführerin), Andreas Jehn (Lebenshilfe Bayern Mitte), Bettina Sturies (Tafel), Inge Kunze-Bechstädt (insel), Petra Willner (Tafel), Michael Rinnagl (Caritas), Christian Zech (pro familia), Barbara Hofmayer (Peter-Steuart-Haus), Dr. Florian Wild, Melanie Rieger und Vicky Müller-Toussa (ELISA), Bruder Martin (Straßenambulanz St. Franziskus) und Michael Fröhlich (Malteser)



MITARBEITER

Helles, High-Tech und Hellweg

„Das ist eine Übergabe zum Vorzeigen“, freut sich Markus Hellweg. Er leitet ab dem 1. Januar 2026 die Verwaltung der Privatbrauerei NORDBRÄU und ist dafür bestens vorbereitet. Seit 1. November 2024 ist er bereits Teil des Teams: „Über ein Jahr gründliche Einarbeitung war wirklich hervorragend.“ Der scheidende Verwaltungschef und Prokurist Christoph Gabler hat den „Neuen“ von Anfang an in allen Bereichen mitlaufen lassen.

Der studierte BWLer Markus Hellweg wiederum hat sich im Familienbetrieb NORDBRÄU sofort wohl gefühlt: „Jeder ist mit Herzblut dabei. Das ganze Team ist Klasse und ich bin von Anfang an super aufgenommen worden“, schwärmt er. An seinem Job schätzt der Dietfurter die Abwechslung und die facettenreichen Aufgaben: Personal, Logistik, Immobilienverwaltung und mehr gehören dazu, außerdem ist er die Schnittstelle zur Technik. Und über allem schwebt das große Thema Digitalisierung. „Das steht ganz oben auf der Agenda. Hier geht es um ein neues ERP-System, neues Dokumentenmanagement, digitale Zeiterfassung, Online-Bestellverfahren und vieles mehr.“ Bei all den Vorschriften, High-Tech-Neuerungen und Arbeitsabläufen steht aber eines im Mittelpunkt: das Bier. Aber welches darf es denn sein, Herr Hellweg? „Mein Favorit ist das Privat Pilsener von NORDBRÄU. Und ich bin auch von unserem Hellen begeistert.“

GASTRO-TIPP

Fröhliche Bierweihnacht im Kastaniengarten

Die Weihnachtszeit genießen – das kann man hervorragend im Brauereigasthof Kastaniengarten direkt neben der NORDBRÄU Privatbrauerei in Ingolstadt-Oberhaunstadt. Auf der Speisekarte stehen jetzt Winter-Klassiker und Weihnachtsmenüs und selbstverständlich wird auch der Eisbock von NORDBRÄU ausgeschenkt. Dazu stehen schmackhafte Veranstaltungen auf dem Programm: Am 21. Dezember finden der Winterbrunch in der Brauereischänke und der Adventsmarkt mit einem verlockenden Angebot an Bio-Produkten, Winzer-Glühwein, Kunsthandwerk und mehr im Garten und in der urigen Tiroler Hüttn statt. Am 24. Dezember steht als Einstimmung auf den heiligen Abend ein Weißwurstfrühstück auf dem Programm und wer einen „heißen“ Januar erleben möchte, ist beim Grill-Special vom 14.1. bis 12.2. genau richtig.

REZEPT-TIPP

Entenbraten mit Kürbis-Erdäpfeln

Ente gut – alles gut! Erst recht an Weihnachten. Mit dem Rezept für einen feinen Entenbraten mit Kürbis-Erdäpfeln von Kastaniengarten-Wirt Raimund Kuppe servieren Sie Ihren Gästen eine überraschende Variante eines echten Winterklassikers.

Zutaten für 4 Portionen:

- | | | |
|--------------------|-------------------|------------------------|
| 1 große Bauernente | 1 Knollensellerie | 1 Bund Petersilie |
| ¾ l Entenfond | 2 Zwiebeln | 1 kg Kartoffeln |
| 1 Schanzer Weiße | 1 Apfel | 1 Hokkaido Kürbis |
| 2 Karotten | 1 Orange | Majoran, Salz, Pfeffer |

Zubereitung (Zubereitungszeit ca. 120 Minuten): Eine Zwiebel, die Karotte, den Sellerie, den Apfel und die Orange für die Füllung in grobe Würfel schneiden. Die Flügel der Ente abschneiden. Die Ente mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen. Die Füllung in die Ente geben. Nun die Ente auf einem Rost in den Ofen schieben (180 Grad / 45 Minuten / Umluft). Eine Reine zum Fett auffangen darunter stellen. Die zweite Zwiebel in halbe Ringe, den Kürbis und die Kartoffeln in Würfel schneiden. Alles vermengen und ebenfalls mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen. Das Fett aus der Reine abgießen, das Gemüse hineingeben und unter der Ente weitere 45 Minuten bei 180 Grad garen. Zum Schluss mit Schanzer Weiße und Entenfond ablöschen. Die Ente vierteln, mit dem gerösteten Gemüse und der Soße anrichten. An Guad'n!



Wirt Raimund Kuppe vom Kastaniengarten empfiehlt

GASTRO-TIPP

Kulinarischer Türkeiurlaub im Antalya

Das Antalya ist eine gastronomische Institution in Ingolstadt. Und mit dem neuen Pächter Mertcan Buluter wird diese Erfolgsgeschichte weitergeschrieben – und wie: „Die Gäste sind begeistert“, freut sich der neue Wirt. Nicht nur die Stammgäste, von denen einige nach dem Pächterwechsel etwas vorsichtig waren, sind begeistert. Auch viele neue und junge Genießer („etliche kommen von auswärts und schauen nach dem Besuch des Ingolstadt Village zu uns“) finden den Weg in die Dollstraße 6. „Mein Traum war immer eine Gastronomie – und zwar genau so etwas!“ betont der gelernte Bankkaufmann. Mit rund 14 Mitarbeitenden hat er dem renommierten Restaurant nun neuen Schwung verliehen - vor allem mit neuer Technik in der Küche. Den Namen Antalya wollte er aber unbedingt behalten, denn der steht seit Jahrzehnten für erstklassige türkische Küche - und die wird hier jetzt wieder serviert. Unbedingt probieren: die Spezialität des Hauses überbackener Adana Kebap. Neu auf der Karte sind selbstgemachte Pide, exquisite Grillgerichte vom neuen Grill, Salate wie in der Türkei, eine große Auswahl an warmen und kalten Vorspeisen, sowie raffinierte Desserts. Zur echten Kult-Nachspeise hat sich das „Toblerone-Gebäck“ entwickelt. Was es nicht mehr geben wird, sind Bauchtanzabende; dafür plant er regelmäßig Live-Musik.



Öffnungszeiten und Reservierung unter: antalya-restaurant.in. **Aktuelle News gibts auf Instagram:** [@antalya.restaurant.in](https://www.instagram.com/antalya.restaurant.in)

GASTRO-TIPP

Kultiger Treffpunkt

Trifft eine Kultdisco auf eine Kultkneipe... So könnte ein Witz anfangen. Aber es ist glücklicherweise kein Scherz: Mit Martin Tomiak hat der Betreiber der ehemaligen Diskothek Amadeus nun das Diagonal in Ingolstadt übernommen. Und das ist kaum zu übersehen: die alte Amadeus-Deko hat es in die neue Rockkneipe im Bürgerhaus geschafft – E-Gitarren inklusive. Die Gäste kommen einerseits, um ein bisschen Amadeus-Nostalgie zu inhalieren, aber es sind auch viele neue Besucherinnen und Besucher dabei: „Wir haben eine lustige Mischung an Gästen von 16 bis 80. Und zwar gleichzeitig“, freut sich Martin Tomiak. Die Speisekarte ist bewusst klein (Pizza, Würstl, Sandwiches) gehalten: „Wir sind eine Kneipe und kein Restaurant“, so Tomiak. Dafür ist das Getränke-Angebot umso umfangreicher. Neben einer großen Cocktaillkarte kann man hier aus allen NORDBRÄU Bierspezialitäten (auch den alkoholfreien Varianten) auswählen. Aus dem Amadeus wurden die Kultgetränke „Hirnlähmer“ (Longdrink) und „Back to Hell“ (Cocktail) übernommen und weil im Diagonal „viel Goal getrunken wird“, bietet man hier auch die „Spezialmischung“ an. Ein regelmäßiges Bühnenprogramm ist in Planung, zudem finden hier auch Veranstaltungen des Bürgerhauses (z.B. Oldies für Oldies) oder des Kulturamts statt.



Termintipps im Diagonal:
20.12. 80s meets Disco
24.12. Weißwurstfrühstück (ab 10 Uhr) und ab 23 Uhr Party „Jahreshauptversammlung“
31.12. Silvesterparty
03.01. Charly Leimers Neujahrskonzert

News: [f Amal goes Diagonal](https://www.facebook.com/amal.goes.diagonal) [@amal_goes_diagonal](https://www.instagram.com/amal_goes_diagonal)

GASTRO-TIPP

Wie bei guten Freunden

Hier steckt ganz viel Herzblut drin. In jeder Pizza, jedem Kaffee und jedem Kuchen. „Bei uns ist alles hausgemacht“, betont Katja Santalucia, die im Spätsommer das Amori in der Gerolfinger Straße 15 in Ingolstadt (direkt am Westfriedhof) übernommen hat. Amori – das steht für die schmackhafte und typisch italienische Kombination von Café, Trattoria und Bar. „Es war mein Traum, ein Lokal zu eröffnen. Und zwar genau dieses Lokal“, betont sie. Mit 50 Plätzen hat es eine gemütliche Größe, die großen Fenster lassen reichlich Licht herein und sorgen für ein freundliches Ambiente. Diese Freundlichkeit gibt die Wirtin an die Gäste weiter: „Auch wenn jemand alleine kommt, soll er sich hier wohlfühlen.“ Dass der Wohlfühlfaktor stimmt, beweisen die vielen Stammgäste, von denen manche mit einer herzlichen Umarmung durch Katja Santalucia begrüßt werden. Sie steht selbst regelmäßig in der Küche, um Kuchen, Tiramisu oder Pannacotta selbst zu zaubern. Eine Köchin und ein Pizzabäcker sorgen für täglich frisch zubereitete Speisen von der Pasta bis zum Muschelgericht: „Ich möchte in Zukunft noch mehr saisonale Gerichte anbieten“, betont die Wirtin. Typisch italienisch werden diese dann auf der „Tages-Tafel“ angekündigt. Es lohnt sich also, immer wieder zu kommen.



Öffnungszeiten: Täglich ab 9.30 Uhr (Dienstag Ruhetag) bis 22.30 Uhr (Freitag und Samstag bis 23 Uhr). Vom 22. - 26.12. und am 31.12. und 01.01.2026 geschlossen. **Weitere Infos unter:** [amori-ingolstadt.de](https://www.amori-ingolstadt.de). **News:** [@amori.ingolstadt](https://www.instagram.com/amori.ingolstadt)