

Flüssig bleiben – so geht’s ganz easy

Schon wieder fast nichts getrunken? Und das bei sommerlicher Hitze? Das Problem betrifft leider viele Menschen in Deutschland. Laut einer Studie der deutschen Mineralbrunnenindustrie trinken zwei von drei Personen weniger als die empfohlenen 1,5 Liter Flüssigkeit am Tag. Hier hilft ein guter Plan: Ernährungswissenschaftler empfehlen im Fachmagazin „Der Mineralbrunnen“, **drei feste Trink-Momente am Tag** einzuplanen. So wird aus einem guten Vorsatz rasch eine alltagstaugliche Routine und man muss nicht mehr extra dran denken.

1. Direkt nach dem Aufstehen

Ein Glas Wasser vor dem ersten Kaffee, dem Griff zum Handy, der Dusche oder dem Frühstück trinken. Der Körper nimmt nüchtern die Flüssigkeit besonders schnell auf. Tipp: Eine Flasche gleich griffbereit auf dem Nachttisch „deponieren“.

2. Zu Mahlzeit und Meeting

Zu Frühstück, Mittag- und Abendessen immer ein Glas Wasser trinken. Im Job gilt das auch für den Mittagssnack. Außerdem macht es Sinn, vor jedem Meeting oder Kundengespräch Mineralwasser zu trinken. Das fördert die Konzentration. Tipp: Wasserflasche auf den Tisch stellen, denn Sichtbarkeit ist die beste Trinkerinnerung.

3. Bevor man außer Haus geht

So selbstverständlich wie das Abschließen der Tür sollte auch der Schluck Wasser (besser: mehrere Schlucke) werden, bevor man das Haus verlässt. Wer weitere Strecken, einen Job im Außendienst oder Ähnliches vor sich hat, nimmt die Wasserflasche am besten gleich mit.

Grundsätzlich gilt: Verfügbarkeit ist der beste Anreiz – egal ob auf dem Schreibtisch, in der Handtasche oder auf der Küchentheke. Gerade im Sommer ist Mineralwasser mit Natrium übrigens sehr wichtig, um Schweißverluste auszugleichen.

NEUES PRODUKT

Beeriger Neuzugang

Die Familie der JESUITENQUELLE Erfrischungsgetränke hat Zuwachs bekommen: Der Himbeer-Zitrone Spritzer sorgt ab sofort für erfrischende Momente. Basis des Spritzers ist wie bei allen JESUITENQUELLE Getränken das erstklassige Mineralwasser aus dem hauseigenen Tiefbrunnen. Himbeersaft und Zitronensaft übernehmen den „Job“ der fruchtigen Komponente. Gerade an heißen Sommertagen ist der neue Spritzer der perfekte Durstlöcher, der am besten eisgekühlt genossen wird.

Lust auf mehr fruchtige Erfrischung? Dann probieren Sie auch den Apfel-Hollerblüten Spritzer und den Johannisbeer Spritzer.

SOCIAL MEDIA

Erfrischende JESUITENQUELLE Neuigkeiten

Hier sprudeln die News:

Auf dem Instagram Account [jesuitenquelle_mineralbrunnen](#) gibt es spritzige JESUITENQUELLE Neuigkeiten – vom Inhaltsstoff über Neuzugänge im Sortiment bis zur Rezeptidee. Dazu informieren wir über Aktionen, Unternehmensaktivitäten und Gewinnspiele. Folgt uns unter: [instagram.com/jesuitenquelle_mineralbrunnen/](#)

Alle Informationen zum kompletten JESUITENQUELLE Sortiment gibt es außerdem online unter: [www.jesuitenquelle.de](#)



Cooler Entdeckungen

Sie ist Maskottchen, Spielgefährtin und tierisches Mitglied der NORDBRÄU Familie: Brauereihündin Luna. Was der Jack Russel Terrier so alles erlebt, das erzählt uns Luna gerne selbst:



Puh. Diesen Sommer bin ich schon ganz schön ins Schwitzen gekommen. Die Menschen um mich herum auch. Ob das nur am Wetter liegt? Meine Lieblingsmenschen in der Buchhaltung werden anscheinend von ihren Computern ziemlich auf Trab gehalten. So ein neues Programm steckt dahinter. Da haben sie jetzt keine Zeit, um mit mir zu spielen. Ich versteh das. Dafür haben sie mir einen Ball geschenkt, der ganz von alleine rumhüpft. Cooles Spielzeug!

Genauso cool war die Begegnung mit Milo. Das ist mein neuer Kumpel. Er ist ein Kleinspitz und er ist Spitze im Gassi gehen.

Und jetzt verrät ich euch noch ein Geheimnis. Wenn es so richtig heiß ist, dann trinken die Leute hier im Büro gar kein Bier, sondern Eiskaffee! Verrückt. Ich zieh mich bei Hitze lieber in den Keller zurück. Da bin ich im Archiv auf Bilder vom „Feld“ gestoßen. Das war ein Jagdhund, der schon vor vielen, vielen Jahren hier gelebt hat und der beweist: Ohne Hund geht hier in dem Laden gar nichts. Wuff!

Einen entspannten Sommer wünscht euch eure Luna

DAS NORDBRÄU-KREUZWORTRÄTSEL

Un- wetter	Vorname d. Schau- spielerin Dagover †	sehr aktuell, explosiv	festes See- zeichen	Zeit- schrift	ältester Sohn Noahs (A. T.)	Radauf- hänge- vor- richtung	Heiligen- schein	persönl. Fürwort, 2. Person Plural	scharfes Gewürz aus Chili (...pfeffer)
Mittel- meer- insel Italiens			schim- mernd lackiert (engl.)	9		4			
effektiv; aktiv				1		5	ugs. Ausruf des Er- staunens		2
fl.	8		ugs.: Feier, Party		span. Likör- wein				3
Garten-, Wappen- blume	Segel- kom- mando	prächtig, ausge- zeichnet					nord. Nutztier		Laut eines Esels
Schau- kelreck		10		12	ein Rausch- gift				
nieder- länd.: eins			Vorname Eulen- spiegels			11	Schwung		7
bergen				6	Mono- gamie				

GEWINN-COUPON

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

Lösungswort bitte hier eintragen.

Name, Vorname

Straße, Hausnummer

PLZ, Ort

Einsendeschluss ist der 24.08.2026. 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. 172



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 Kegelstüberl im Wert von 25,- €
 - 4. bis 10. Preis
Je einen Kasten NORDBRÄU Jubiläumsbier 333 0,5 l
 - 11. bis 20. Preis
Je einen Kasten JESUITENQUELLE Himbeer-Zitrone-Spritzer 0,5 l
- Einsendeschluss: 24.08.2026
Gewinnerin des 1. Preises der letzten Ausgabe: Isolde Bender

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, ah design

Fotos: NORDBRÄU
Auflage: 65.000 Exemplare
Ausgabe Nr. 172, Juli 2026

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



WEISSBIERZEITUNG



EIN GANZ BESONDERES BRAUEREIFEST

333 Jahre Brautradition in Oberhaunstadt – und die werden jetzt gefeiert! Genau da, wo auch nach 333 Jahren immer noch bestes Bier gebraut wird: Am **Samstag, 8. August** lädt die Privatbrauerei NORDBRÄU zum Brauereifest ein. Dann verwandelt sich das Firmengelände in der Gutsstraße 5 in Oberhaunstadt in ein Festgelände, auf dem ein buntes Programm für Genießer aller Altersklassen geboten ist. Nach den offiziellen Geburtstagsgrüßen steigt ab 12 Uhr die Party mit Bierzeltbetrieb, bayrischen Schmankerln und Musik von den Schanzer Musikanten. Es werden Brauereiführungen angeboten und die „Kids“ können sich bei einem speziellen Kinderprogramm (u.a. Pony-Reiten) so richtig austoben. Am Abend sind dann die „Großen“ dran, denn ab 19 Uhr beginnt die Jubiläumsparty mit fetzigen Sounds vom DJ. Wichtig: bei all der Aktivität immer an den Flüssigkeitshaushalt denken...

UNSERE JUBILÄUMSWEBBSITE IST ONLINE!

Zum 333-jährigen Bestehen von NORDBRÄU geht eine neue Website an den Start. Unter [333.nordbraeu.de](#) kann man sich nicht nur über das Jubiläumsfest informieren. Hier finden die Leserinnen und Leser auch einen Überblick über weitere Events, das Jubiläumsbier und die Geschichte von NORDBRÄU.





EDITORIAL

Ein Hoch auf 333 Jahre!

Sie steckt in jedem Schluck NORDBRÄU Bier: Höchste Qualität und ganz viel Tradition. So viel, dass man sie feiern sollte!

1693 haben Jesuitenmönche im Schlossgut Oberhaunstadt mit einer Brautradition begonnen, die bis heute anhält. 1833 hat mein Vorfahre Simon Wittmann die Brauerei übernommen, die bis heute von meiner Familie geführt wird. Mit meinem Sohn Simon steht nun die siebte Generation in den Startlöchern, das freut mich außerordentlich.

333 Jahre im Auftrag des Biergenusses – das feiern wir natürlich mit Bier! Anlässlich unseres Schnapszahl-Jubiläums haben wir ein eigens eingebrantes NORDBRÄU Jubiläumsbier auf den Markt gebracht. So können Sie auch zuhause dieses besondere Jahr genießen.

Außerdem möchte ich Sie herzlich einladen, mit uns zusammen zu feiern. Am **Samstag, den 8. August** findet unser großes Brauereifest auf dem Firmengelände hier in Oberhaunstadt statt. Sie erwartet ein unterhaltsames Programm und wir freuen uns auf viele Gäste, die mit uns anstoßen möchten.

Noch ein Tipp: Auf der Website 333.nordbraeu.de haben wir Wissenswertes und Veranstaltungen rund um unser Jubiläum zusammengefasst.

Jetzt wünsche ich Ihnen viel Vergnügen beim Lesen!

E. Wittmann

HISTORIE

333 Jahre Brauereigeschichte in Oberhaunstadt

Lasst das mal die Profis machen. Diese Devise galt im Jahr 1693 für die Brauerei im Schlossgut Oberhaunstadt. Die Profis waren die Jesuiten-Mönche, die von diesem Zeitpunkt an die Bierproduktion systematisch aufnahmen. Das Jahr 1693 gilt deshalb als offizieller Ursprung der heutigen Nordbräu-Tradition. Schnell erfreute sich das Bier großer Beliebtheit – über die Grenzen des Ortes hinaus. Noch heute kann man in historischen Beschwerdebriefen nachlesen, dass die Bierlieferungen aus Oberhaunstadt den Brauern im Stadtgebiet so gar nicht „schmeckten“.

Nach Aufhebung des Jesuitenordens 1773 übernahmen die Maltesser das Brauhaus, bis es schließlich im Zuge der Säkularisation verstaatlicht wurde. Das hätte das Ende sein können, denn es war nicht einfach einen Pächter für Gut und Brauerei zu finden. Zum Glück interessierte sich der Hopfenpionier Simon Wittmann für die Anlage, die er ab 1822 zunächst pachtete. 1833 entschloss

er

sich,

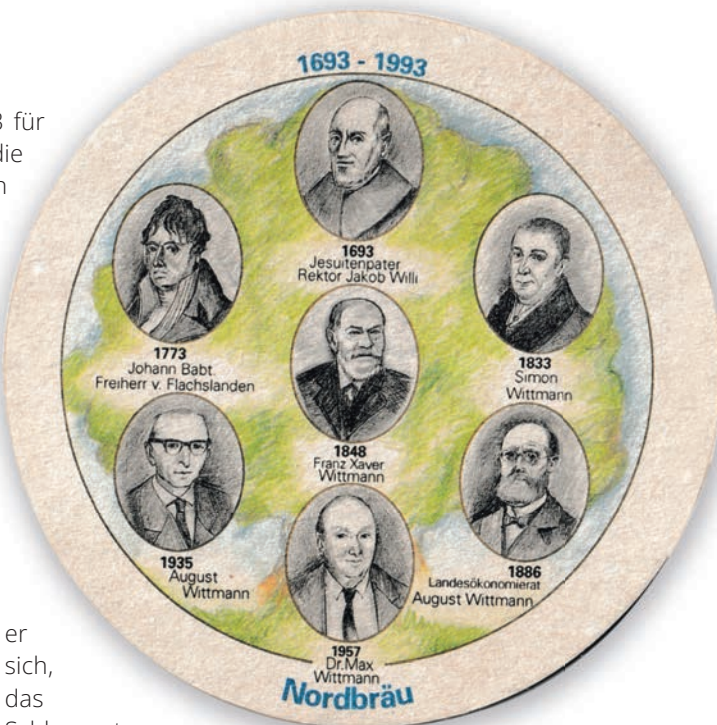
das

Schlossgut

samt Brauerei zu

kaufen. So wurde aus der ehemaligen Klosterbrauerei eine privat geführte Braustätte, die bis heute von den Nachfahren Simon Wittmanns betrieben wird.

Eva Wittmann und ihr Sohn Simon sind die sechste und siebte Generation, die in Oberhaunstadt eine lange Familientradition fortsetzen. Der Pioniergeist des Firmengründers hat auch die nachfolgenden Generationen beflügelt, denn neue technische Entwicklungen sind bei NORDBRÄU schon immer eingesetzt worden – zum Wohl von Hersteller und Genießer. Der heutige Name der Brauerei geht übrigens auf das Jahr 1972 zurück. Im Zuge der Gebietsreform wurde Oberhaunstadt nach Ingolstadt eingemeindet und als Brauerei im Norden der Stadt nannte man sich NORDBRÄU.



JUBILÄUMSBIER

Zum Jubiläum ein neues Bier!

Wie feiert man ein Brauereijubiläum am besten? Natürlich mit einem Bier! Im neuen Jubiläumsbier 333 werden Tradition und Moderne schmackhaft kombiniert. Das Ergebnis ist ein vollmundiger und ausgewogener Genuss. NORDBRÄU Braumeister Felix Fersch kennt die inneren Werte des Jubiläumsbiers.

Um was für ein Bier handelt es sich?

Das Jubiläumsbier 333 ist ein untergäriges Bier, das etwas stärker eingebräut wurde als ein „normales“ Helles. Dadurch erhält es seinen besonderen Charakter. Der Alkoholgehalt liegt bei 5,2 Prozent. Dabei ist es ausbalanciert und trotzdem so süffig, dass man gerne ein Zweites trinkt.

Das Jubiläumsbier 333 ist ein unfiltriertes Bier, aber nicht naturtrüb. Wie funktioniert das?

Es wird bei Temperaturen um die 0 Grad über mehrere Wochen im Lagerkeller gelagert. Während dieser kalten „Ruhephase“ setzen sich die groben Trübstoffe allmählich von selbst ab. So können wir auf eine Filtration verzichten. Gleichzeitig bleiben wertvolle Vitamine und Inhaltsstoffe erhalten. Das ermöglicht einen standhaften Schaum und ein angenehmes, volles und weiches Mundgefühl.

Liegt ein Geschmacks-Geheimnis auch in den Zutaten?

Ja. Für das Jubiläumsbier verwenden wir helles Gerstenmalz und zwei speziell gemälzte Karamellmalze, darunter das Karamellmalz „CaraRed“, das zudem eine leicht rötlich-orange schimmernde Farbe erzeugt. Eine sorgfältig dosierte Hopfengabe aus 100 Prozent feinstem Aromahopfen unterstreicht zudem die besondere Milde dieses einzigartigen Bieres. Das Jubiläumsbier 333 von NORDBRÄU ist im Handel erhältlich – in der 0,5 l Flasche, im 4er Pack und in der 20er Kiste.



Felix Fersch, Dipl.-Braumeister / Technischer Betriebsleiter bei NORDBRÄU, stellt das Jubiläumsbier 333 vor



REZEPT-TIPP

Special-Wurstsalat „Kastaniengarten“

So gelingt echtes Biergarten-Feeling auf dem Teller: Der Special-Wurstsalat – kreiert von Kastaniengarten-Wirt Raimund Kuppe – ist die ideale Sommer-Brotzeit. Zarte Weißwurst, knackige Radieschen, feine rote Zwiebeln und ein cremiges Senf-Dressing ergeben eine sensationelle Kombination, von der man nicht genug bekommen kann.

Zutaten für 2 Portionen:	2 rote Zwiebeln	4 EL Weißweinessig	Salz
300 g Weißwurst	1 Lauchzwiebel	8 EL Sonnenblumenöl	Pfeffer
einige Radieschen	2 EL süßer Senf	1 Bund Schnittlauch	Petersilie

Zubereitung:

Die Weißwürste ca. 5 - 7 Minuten in heißem, nicht kochendem Wasser ziehen lassen. Anschließend leicht abkühlen lassen, pellen und mit den Radieschen in Scheiben schneiden. Die Zwiebeln und Lauchzwiebeln in feine Ringe schneiden. Für das Dressing süßen Senf mit Essig, Öl, Salz und Pfeffer verrühren. Danach alles zusammen mit der Weißwurst in eine Schüssel geben, gut vermengen und mit Petersilie toppen. Den Salat anschließend 15 Minuten ziehen lassen. So entfalten sich die Aromen am besten. Zu diesem Special-Wurstsalat passt auch unser besonderes Jubiläumsbier hervorragend! Guten Appetit!



GASTRO-TIPP

Ein Update für den Anker-Biergarten

Wo fühlt sich ein Genießer im Sommer besonders wohl? Logisch – im Biergarten. Sehr beliebt ist der am Hotel/Restaurant „Zum Anker“ in der Ingolstädter Innenstadt. Der hat jetzt eine „Frischzellenkur“ verpasst bekommen. Auf den ersten Blick erkennbar ist der neue Boden aus Naturstein, der den Hackschnitzel-Belag abgelöst hat – aus praktischen Gründen: „Nach Regenfällen stand der Innenhof unter Wasser und wir haben in Gummistiefeln versucht, den Biergarten wieder zum Laufen zu bringen“, erklärt Sebastian Schmailzl, der den Familienbetrieb in der Tränktorstraße 1 in Ingolstadt mit seinem Bruder Korbinian leitet. Natursteinmauern haben die alten Holzkonstruktionen ersetzt, zusätzliche Pflanzen sorgen für mediterranes Flair und die beiden Biergarten-Bäume sind nun in die Erde verpflanzt worden. Extrem gut angenommen werden der kleine Piraten-Sandkasten und der Brunnen: „Es kommt immer wieder vor, dass Eltern sich deswegen bedanken“, so Schmailzl. Ein neues Beleuchtungs- und Stromkonzept komplettieren den Biergarten-Umbau, der es den Wirten jetzt auch ermöglicht, flexibler auf Wetterkapriolen und Kundenanfragen zu reagieren. „Ein großer Dank geht an die Brauerei NORDBRÄU, die dem Konzept sofort zugestimmt hat.“ So ist der Anker-Biergarten für heiße Sommermonate und gewitzte Zwischenspiele bestens gerüstet.

Im Übrigen gilt im Biergarten (täglich geöffnet) dieselbe Speisekarte wie im Innenraum. Der Außenbereich ist für alle Veranstaltungsarten geeignet – vom Geburtstag bis zur Firmenfeier.

Öffnungszeiten und Reservierungen telefonisch unter:

0841 30 05 0 bzw. **online unter:** hotel-restaurant-anker.de

Aktuelle News gibt es auf Instagram: [@HotelGasthofzumAnker](https://www.instagram.com/HotelGasthofzumAnker)



GASTRO-TIPP

Mehr als ein Lokal: das Kegelstüberl Lenting

„Wir haben sehr nette Gäste. Alle lächeln, wenn sie zu uns kommen!“ freuen sich Slawa und Jana Muravskij. Seit über einem Jahr sind sie die Wirtsleute im Kegelstüberl in Lenting – und das mit ganz viel Herzblut. Die Gaststätte ist weit mehr als ein Vereinslokal: Hier treffen sich Sportler und Stammtischfreunde, es werden (Kinder-)Geburtstage gefeiert oder Versammlungen durchgeführt. Der Hit im Sommer ist die neue, große Terrasse, die bis zu 100 Gästen Platz bietet. Weil sie überdacht ist, kann hier auch bei größter Hitze oder Regen gespeist werden – ein Brunnen und ein Kinderspielplatz machen den Außenbereich zum Familienparadies. Eine Neu-Investition ist auch die Küche: „Ein Dankeschön geht an Bürgermeister Christian Conradt und die Gemeinde Lenting für die Unterstützung“, betont Slawa Muravskij. Schließlich ist hier allen daran gelegen, dass das Kegelstüberl als lebendiger Treffpunkt (inkl. Kegelbahn, die jedem zur Verfügung steht) erhalten bleibt. Deshalb ist hier das Kartenspielen auch ausdrücklich erlaubt! Aufgetischt werden hausgemachte Klassiker wie Wiener Schnitzel, Schweinebraten und Currywurst mit Pommes, aber auch „heißes Brot“ (gegrilltes Brot mit Schweinefilet), Burger und vegetarische Speisen. Jetzt im Sommer sind außerdem kalte Brotzeiten, Salate und Flammkuchen angesagt und eine eigene Sommer Aperitivo Karte ergänzt das NORDBRÄU Getränkeangebot.

Öffnungszeiten: Dienstag – Samstag ab 17 Uhr, Sonntag ab 10 Uhr (Montag Ruhetag). **Reservierungen telefonisch unter:** 01629067027

Aktuelle News gibt es auf Instagram: [@kegelstuberllenting](https://www.instagram.com/kegelstuberllenting)

Strohhut-Zugabeaktion

BEIM KAUF EINES KASTENS
HELLES, GUTSBRÄU
ODER JUBILÄUMSBIER



www.nordbraeu.de

IN AUSGEWÄHLTEN MÄRKTEN.
NUR SOLANGE DER VORRAT REICHT.

