

Erlebnis Bier

rein & unverwechselbar



INGOLSTADT

Für Überraschungen gut!

Inhaltsverzeichnis

ANNO 1516 - INGOLSTADT SCHREIBT BIERGESCHICHTE

Ingolstadt nimmt in der Geschichte des Bieres und des Bierbrauens eine bedeutsame Rolle ein.

Gehen Sie auf eine spannende Entdeckungsreise und stöbern Sie in unserer Bierbroschüre. Lernen Sie Interessantes zur Ingolstädter Biergeschichte, den Brauereien, der Ingolstädter Bierkultur sowie vieles mehr...

Zum Abschluss empfehlen wir eine Kostprobe der Ingolstädter Biere in den traditionellen Wirtshäusern und gemütlichen Biergärten.

Prost und viel Spaß wünscht das Team der Ingolstadt Tourismus und Kongress GmbH

**Prost aus
Ingolstadt!**



	Seite
Ingolstadt und das Bier	4 - 7
Bayerisches Reinheitsgebot für Bier	8 - 11
Kleine Bierkunde	12 - 15
Ingolstädter Bierbotschafter	16 - 17
Ingolstädter Biergenuss	18 - 21
Ingolstädter Wirtshäuser und Biergärten	22 - 25
Führungen rund ums Bier	26 - 27
Entdeckertouren rund ums Bier	28 - 29
„Mitbringsel“ rund ums Bier	30
Bieriges Schmankerl	31
Kurioses aus der Bierwelt	32 - 33
Bierige Ausflugsziele in der Region	34 - 37
Veranstaltungen rund ums Bier	38



INGOLSTADT UND DAS BIER

ERST WEIN, DANN BIER

Tatsächlich verband man Ingolstadt zum Ende des Mittelalters hin eher mit gutem Wein als mit Bier. Über Land und Donau kamen die verschiedensten Weine nach Ingolstadt und machten es im 14. Jahrhundert u. a. zum Hauptumschlagplatz für Weine aus Franken und dem Rheingebiet. Doch Ende des 16. Jahrhunderts kamen die Ingolstädter nicht mehr gegen ihren Konkurrenten Ulm an und verloren letztendlich ihre Bedeutung für den Weinmarkt.

GUTE ZEITEN

Zu dieser Zeit begann die Bedeutung des Bieres immer weiter zu wachsen. Bis Ende des 14. Jahrhunderts hat es die Brauerzunft - übrigens nachweislich die älteste Zunft Ingolstadts seit mindestens 1369 - bereits zu hohem Ansehen

gebracht, aber erst im Laufe des 15. Jahrhunderts holte das Bier im Vergleich zum Wein deutlich auf. Spätestens mit der Gründung der ersten bayerischen Landesuniversität 1472 wuchs das Interesse für Bier mehr und mehr. Aber nicht nur die Studenten und Professoren waren dem Bier zugetan, auch die Soldaten, die in der im 16. Jahrhundert erbauten Festung Ingolstadt stationiert waren, trugen ihren Teil dazu bei. Immer mehr Brauereien entstanden, gefördert durch die Landesfürsten mit der Vereinigung der bayerischen Länder im Jahre 1506. So gab es bis in die 1570er Jahre bereits knapp 30 gewerbetreibende Bierbrauer in Ingolstadt, wobei es noch keine großen Brauereien wie heute gab. Die kleinen Familienbetriebe brauten vor allem für den eigenen Hausschank.

BAYERISCHES REINHEITSGEBOT 1516

Durch die Wiedervereinigung der damals vier Teilherzogtümer Bayerns im Jahre 1506 wurde es notwendig, die verschiedenen Landrechte einander anzugleichen. Aus diesem Grunde kamen 1516 Vertreter des Adels, Prälaten und Abgesandte der Städte und Märkte zum bayerischen Landständerstag nach Ingolstadt. Dort wurde am Georgitag (23. April) als Bestandteil einer Landesverordnung die weltweit älteste und bis heute gültige lebensmittel- sowie Verbraucherschutzrechtliche Bestimmung erlassen: das Bayerische Reinheitsgebot für Bier. Der regierende Herzog Wilhelm IV. legte dabei zusammen mit seinem Bruder und baldigem Mitregenten Ludwig X. fest, dass nur noch Gerste, Hopfen und Wasser zum Brauen von Bier zulässig waren.

Ins Hochdeutsch übersetzt:

Ganz besonders wollen wir, dass forthin allenthalben in unseren Städten, Märkten und auf dem Lande zu keinem Bier mehr Stücke als allein Gerste, Hopfen und Wasser verwendet und gebraucht werden sollen.

Mit dieser Vorschrift wollten die Herzöge zum einen dafür sorgen, dass das Volksnahrungsmittel der Zeit bekömmlich und nicht mehr gesundheitsschädlich war - sogar der berühmte Professor Johannes Eck beschwerte sich einst über die schlechte Qualität des Bieres und befürchtete die Abwanderung der Ingolstädter Studenten. Denn bis dahin herrschten im wahrsten Sinne des Wortes „mittelalterliche“ Gepflogenheiten: Gerne wurden dem Bier Zutaten wie Wermut, Ochsenkrallen, Tollkirsche,

Johanniskraut oder Pech zugemischt, um einerseits die Rauschwirkung zu verstärken oder andererseits einfach als billige geschmacksbildende Alternative zum teuren Hopfen und Malz. Zum anderen galt es, die anderen Getreidesorten für die Brotherstellung zu schützen.

BRAUEN OHNE HEFE?

Das war freilich auch früher schlichtweg unmöglich, nur wusste man damals noch nichts von ihr. Was man jedoch wusste war, dass sehr wohl noch das „Zeug“ zum Gelingen des Bieres notwendig war, aber es war eben nur ein Zufallsprodukt des Brauens. So verwundert es nicht, dass die Bäcker gleichzeitig die besten Brauer waren. Schon damals galt: Heute back ich, morgen brau ich. Gelingt der Gärprozess nicht, waren Hopfen und Malz nicht nur sprichwörtlich verloren.

WEIL NICHT SEIN KANN, WAS NICHT SEIN DARF? DAS WEISSBIER

Weizen als Getreide für das Bierbrauen zu verwenden war gemäß des Reinheitsgebotes von 1516 eigentlich nicht zulässig, was aber nicht an der Qualität des Weizens lag, sondern daran, dass er als zu wertvoll dafür angesehen wurde und die Brotversorgung sichergestellt werden sollte. Nun kam es, dass derselbe Herzog Wilhelm IV., der für den Erlass des Reinheitsgebotes gesorgt hatte, im Jahre 1548 bereits das erste Weißbierprivileg (Degenberger) vergab. Ein weiteres wurde von dessen Enkel Wilhelm V. ausgesprochen (Schwarzenberger). Mit Beginn des 17. Jahrhunderts zog Maximilian I., Urenkel Wilhelms

IV., die von seinen Vorfahren ausgegebenen Privilegien wieder an sich. Somit erschaffte er ein bayerisches Weißbiermonopol für die Wittelsbacher, das ihnen viel Geld einbrachte. Denn für alle anderen galt weiterhin ein Verbot, mit Weizen zu brauen. Aufgrund der hohen und immer weiter steigenden Nachfrage entstanden neben dem „Weißen Brauhaus“ in München bald überall im Land kurfürstliche Brauhäuser, darunter auch in Kelheim (heute Schneiderbräu). Auch in Ingolstadt erfreute sich das „Weiße Bier“ immer mehr Beliebtheit, vor allem unter den Professoren und Studenten. So bezog man zum einen das Weißbier aus Kelheim, zum anderen wurde es vom fürstbischöflichen Eichstädtischem Brauhaus in Wettstetten nach Ingolstadt geschmuggelt. Wettstetten lag nämlich im kurfürstlichen „Ausland“ und die Einfuhr von „ausländischem“ Bier war streng verboten. In Ingolstadt selbst durfte erst Anfang des 18. Jahrhunderts zum ersten Mal Weißbier gebraut werden, und zwar im Kloster St. Johann im Gnadenthal. 1799 endete das Weißbierprivileg.

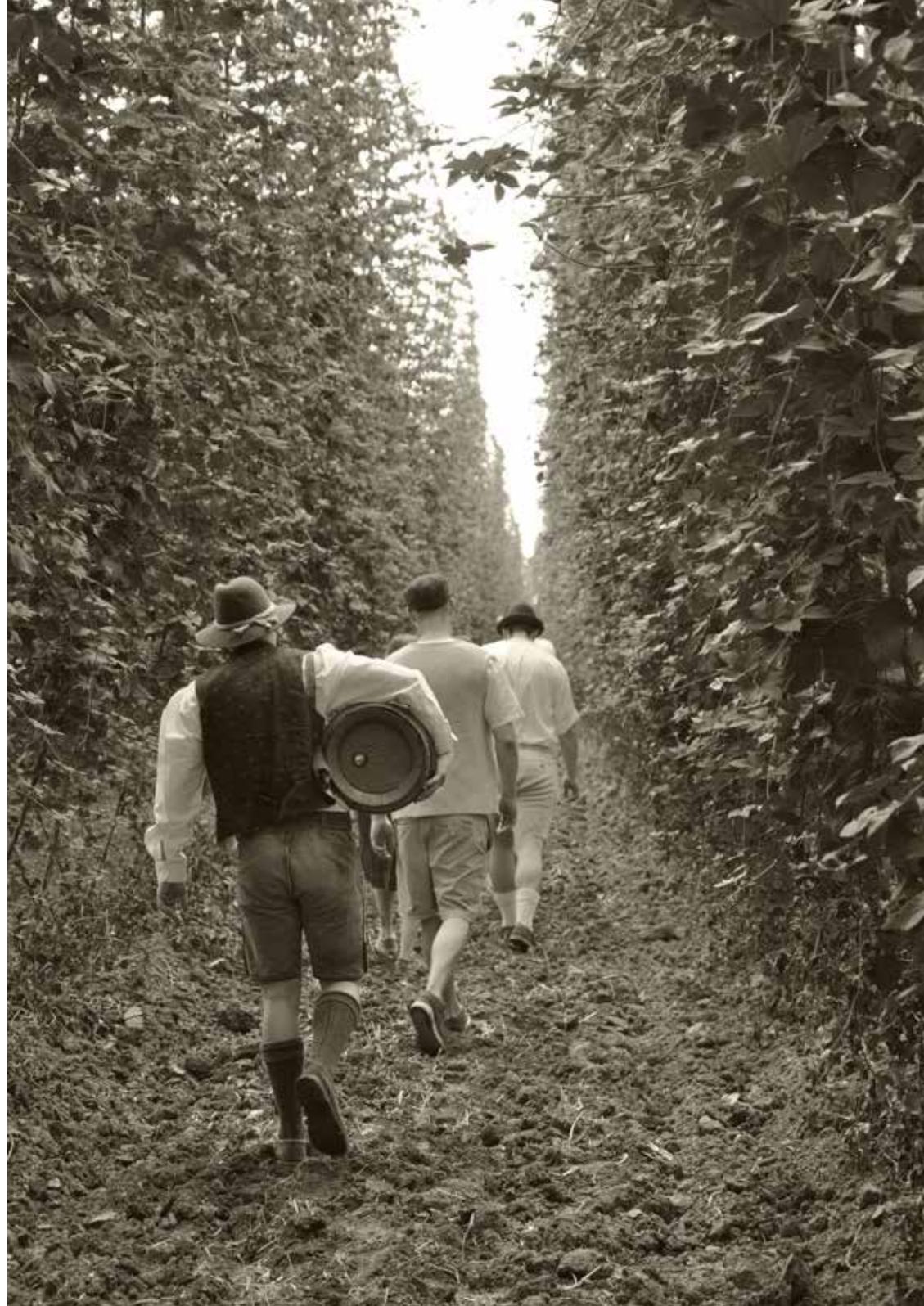
SCHLECHTE ZEITEN

Anfang des 19. Jahrhunderts führten die Napoleonischen Kriege, die Schleifung der Festung, die Verlegung der Universität nach Landshut und zudem noch eine Missernte Ingolstadt in den wirtschaftlichen Ruin. Zwar gab es dann immer noch zahlreiche Brauereien, aber nur noch wenige genügten den damaligen Ansprüchen noch einigermaßen. Zwar sorgte der erneute Festungsbau 1838-1860 mit seinen Arbeitern und Soldaten für eine

kurze Erhöhung der Biernachfrage, aber schon kurz darauf war wieder ein allgemeiner wirtschaftlicher Rückgang zu verzeichnen. Im Laufe des 19. Jahrhunderts setzte ein regelrechtes Brauereisterben ein. Viele alteingesessene Brauereien wurden eingestellt oder sie wurden von anderen Brauereien übernommen. Die entstehende Fusionspolitik wurde zudem durch die einsetzende Industrialisierung begünstigt.

DIE „GROSSEN“

Viele Betriebe, darunter auch namhafte Brauereien wie Danielbräu, Herrnbräu und Hetzerbräu, schlossen sich nach und nach zusammen zur „Actienbrauerei“. Daneben entstand - unter Übernahme von Brauereien wie Schwabenbräu und Schmalzingerbräu - die „Bürgerliche Brauhaus AG“. Beide fusionierten 1899 zum „Bürgerlichen Brauhaus“ (Herrnbräu). Mit Übernahme mehrerer alter Sudstätten durch die Brauerei Schöffbräu entstand die „Schöffbräubrauerei“ (Ingobräu). In Oberhaunstadt - damals noch eigenständige Gemeinde - ging die Brauerei vom Jesuitenorden in private Hände über (Nordbräu). In die Zeit der Fusionen fällt tatsächlich auch eine nennenswerte Neugründung: In der damaligen Schwaiger-gasse (heutige Dollstraße) entstand das Weißbräuhaus. Dieses wurde allerdings 1929 vom Bürgerlichen Brauhaus übernommen. 2007 stellte Ingobräu das Brauen ein, die Markenrechte sicherte sich Herrnbräu im Jahr darauf, so dass sich heute nur noch zwei große Brauereien den Markt teilen: Herrnbräu im Süden und Nordbräu im Norden Ingolstadts.





DIE BEDEUTUNG DES BAYERISCHEN REINHEITSGEBOTES

VERBRAUCHERSCHUTZ

Mit dem Erlass des Bayerischen Reinheitsgebotes für Bier 1516 in Ingolstadt entstand eine wichtige verbraucherschutzrechtliche Verordnung. Freilich ist es eher unwahrscheinlich, dass für die Bayernherzöge das Wohl der Bürger dabei an erster Stelle stand. Dies ist eher ein positiver Miteffekt, denn nur gesunde Bürger können arbeiten und für Steuereinnahmen sorgen.

VOM BAYERISCHEN ZUM DEUTSCHEN REINHEITSGEBOT

Die hohe Qualität des Bayerischen Bieres sorgte dafür, dass das Reinheitsgebot von anderen Ländern des Deutschen Reiches übernommen wurde: Baden 1896, Würt-

temberg 1900. Zwar gab es für das Reich ein einheitliches Gesetz zur Bierbesteuerung, das auch die Verwendung von Stärkemehl, Zucker, Sirup und Reis für die Bierproduktion zuließ, aber Bayern, Baden und Württemberg wurden von dieser Regelung ausgenommen. 1906 galt das Bayerische Reinheitsgebot dann im ganzen deutschen Kaiserreich:

„Wir Wilhelm, von Gottes Gnaden Deutscher Kaiser, König von Preußen, verordnen im Namen des Reiches nach erfolgter Zustimmung des Bundesrats und des Reichstags, [...]

§1: Zur Bereitung von untergäurigem Bier darf nur Gerstenmalz, Hopfen, Hefe und Wasser verwendet werden.[...]”

Mit der Gründung der Weimarer Republik nach dem Ersten Weltkrieg wurde das Reinheitsgebot wiederum übernommen – die Bayern machten sogar ihre Zugehörigkeit zum Reich davon abhängig.

Heute findet man das Reinheitsgebot in §9 der Bekanntmachung der Neufassung des Vorläufigen Biergesetzes vom 29. Juli 1993:

- (1) Zur Bereitung von untergäurigem Bier darf nur Gerstenmalz, Hopfen, Hefe und Wasser verwendet werden.
- (2) Die Bereitung von obergäurigem Bier unterliegt derselben Vorschrift; es ist hierbei jedoch auch die Verwendung von anderem Malz und die Verwendung von technisch reinem Rohr-, Rüben- und Invertzucker, sowie von Stärkezucker und aus Zucker der bezeichneten Art hergestellten Farbstoffen zulässig.

Hier wird deutlich, dass das heutige “Deutsche Reinheitsgebot” sich inhaltlich vom ursprünglichen “Bayerischen Reinheitsgebot” unterscheidet, denn die Verwendung von “technisch reinem Rohr-, Rüben- und Invertzucker ...” ist in Bayern weiterhin verboten.

Doch die ausschließliche Verwendung von Gerstenmalz zum Brauen von untergäurigem Bier gilt heute noch wie damals. Nur bei der Herstellung von obergäurigem Bier sind heute – natürlich auch in Bayern – auch andere Getreidesorten zur Herstellung der Malz zugelassen, so z.B. natürlich der Weizen, Dinkel oder Roggen.



BAYERISCHES REINHEITSGEBOT FÜR BIER

ORIGINALTEXT

Wir verordnen, setzen und wollen mit dem Rat unserer Landschaft, dass forthin überall im Fürstentum Bayern sowohl auf dem Lande wie auch in unseren Städten und Märkten, die keine besondere Ordnung dafür haben, von Michaeli (29. September) bis Georgi (23. April) eine Maß (bayerische, entspricht 1,069 Liter) oder ein Kopf (halbkugelförmiges Geschirr für Flüssigkeiten – nicht ganz eine Maß) Bier für nicht mehr als einen Pfennig Münchener Währung und von Georgi bis Michaeli die Maß für nicht mehr als zwei Pfennig derselben Währung, der Kopf für nicht mehr als drei Heller (gewöhnlich ein halber Pfennig) bei Androhung unten angeführter Strafe gegeben und ausgeschenkt werden soll.

Wo aber einer nicht Märzen sondern anderes Bier brauen oder sonstwie haben würde, soll er es keineswegs höher als um einen Pfennig die Maß ausschenken und verkaufen.

Ganz besonders wollen wir, dass forthin allenthalben in unseren Städten, Märkten und auf dem Lande zu keinem Bier mehr Stücke als allein Gersten, Hopfen und Wasser verwendet und gebraucht werden sollen.

Wer diese unsere Anordnung wissentlich übertritt und nicht einhält, dem soll von seiner Gerichtsobrigkeit zur Strafe dieses Fass Bier, so oft es vorkommt, unnachsichtig weggenommen werden.

Wo jedoch ein Gastwirt von einem Bierbräu in unseren Städten, Märkten oder auf dem Lande einen, zwei oder drei Eimer (enthält etwa 60 Liter) Bier kauft und wieder ausschenkt an das gemeine Bauernvolk, soll ihm allein und sonst niemand erlaubt und unverboden sein, die Maß oder den Kopf Bier um einen Heller teurer als oben vorgeschrieben ist, zu geben und auszuschchenken.

Gegeben von Wilhelm IV.
Herzog in Bayern
am Georgitag zu Ingolstadt anno 1516



MIT NUR VIER ZUTATEN ZUM REINEN BIER

Wasser, Hopfen, Malz und Hefe sind die vier Rohstoffe, die zum Bierbrauen verwendet werden.

MALZ

Die rohen Getreidekörner werden im Wasser aufgeweicht - auch „Mälzen“ genannt - und beginnen dort zu keimen. Nach einigen Tagen wird das entstandene „Grünmalz“ dann „gedarrt“, also getrocknet.

WASSER

Das süßlich schmeckende Malz wird mit einer Schrotmühle gemahlen und mit Wasser zur „Maische“ vermischt. Diese wird auf verschiedene Temperaturstufen erhitzt, so dass die in den Malzkörnern enthaltenen Enzyme die wasserunlösliche Stärke des Getreides in Malzzucker umwandeln. Im Läuterbottich werden die festen Bestandteile der Maische von der Flüssigkeit getrennt und so

die „Würze“ gewonnen.

HOPFEN

Zur Würze kommt nun der Hopfen und wird in der Würzpfanne gekocht. Danach darf das Gemisch in den sogenannten „Whirlpool“, wo die verbliebenen Trübstoffe entfernt werden. Im „Würzekühler“ wird die Lösung abgekühlt.

HEFE

Nun kann die Hefe zugegeben werden, die für die Gärung sorgt und dabei den Zucker in Alkohol und Kohlensäure umwandelt. Danach wird die Hefe abgezogen und das Jungbier kommt zur Reifung in den Lagertank, wo es je nach Biertyp bis zu drei Monate verbleibt. Nach Herausfiltern der restlichen Trübstoffe wird das fertige Bier abgefüllt.

KLEINE BIERKUNDE

MALZ

Je nach Trocknungsdauer und -temperatur des Grünmalzes erhält man z. B. helles (80°), dunkles (105°) oder sehr dunkles bzw. Karamellmalz (220°). Es bestimmt also die Farbe und auch das Aroma des Bieres sowie - unter Mitwirkung der Hefe - dessen Gehalt an Alkohol und Kohlensäure.

STAMMWÜRZE

Das Malz bringt den für den Gärprozess wichtigen Zucker in die durch das „Maischen“ entstandene Würze. Die Stärke der Würze wird als „Stammwürze“ bezeichnet, sie gibt den Zuckergehalt des Bieres vor der Vergärung an. 10% Stammwürze bedeutet z.B. 10g Zuckergehalt in 100g Würze. Je nach Stammwürzegehalt unterscheidet das Biersteuergesetz vier Biergattungen:

Einfachbier 2-5,5%, Schankbier 7-8% (z.B. Berliner Weiße), Vollbier 11-14% (z.B. Alt, Kölsch, Weißbier, Pils, Export, Lager) und Starkbier mit mindestens 16% (z.B. Bock, Weizen-, Doppel-Bock).

WASSER

Nachdem das fertige Bier zu etwa 90% aus Wasser besteht, ist die Qualität des Wassers entscheidend für die des Bieres. Ging es früher in der Hauptsache darum, „sauberes“ Wasser zum Bierbrauen zu verwenden, so muss das Brauwasser heute in der Regel sogar höheren Anforderungen gerecht werden als gemäß Gesetzgeber für Trinkwasser gelten. Je nach Gehalt an Salzen wie z.B. Calcium oder Magnesium und je nach Härtegrad eignet sich das Wasser für bestimmte Biertypen. So benötigt man für ein helles und hop-

fenreiches Bier nach Pilsener Art z.B. weiches, salzarmes Wasser und für ein dunkles und malzigeres Bier hartes Wasser. Um verschiedenste Biersorten brauen zu können, nutzen die Brauereien deshalb technische Wasseraufbereitungsverfahren. Oft besitzen die Brauereien eigene Tiefbrunnen oder sogar eine eigene Trinkwasserquelle.

HOPFEN

Der Hopfen bzw. genauer gesagt das sogenannte Lupulin (auch "Hopfenmehl"), ist ebenfalls entscheidend für das Bier und den Biertyp. Denn es enthält u.a. ätherische Öle, Gerbstoffe, Eiweiß, Mineralstoffe und Bitterstoffe und ist daher ursächlich für mehrere Eigenschaften des fertigen Bieres: Die Bitterstoffe des Hopfens sind für die Bitterkeit und das Aroma verantwortlich, sorgen aber auch für eine natürliche Haltbarkeit. Für die Bitterkeit des Bieres gibt es sogar eine offizielle Skala, die "International Bitterness Unit (IBU)". Ein Weizenbier liegt z.B. bei 10-15, ein Pils bei 30-45 auf der IBU-Skala. Zudem sorgt der Hopfen dafür, dass das Bier klar und der Schaum stabil sind.

Zum Brauen werden lediglich die weiblichen Hopfen-Dolden benötigt. Diese werden nach der Ernte, die zwischen August und September stattfindet, getrocknet und mittlerweile fast nur noch in Form von Pellets oder auch Extrakt verwendet.

Mittlerweile gibt es sehr viele verschiedene Hopfensorten, die den Bieren ihre jeweilige "Blume" verleihen. Dabei unterscheidet man grundsätzlich je nach ihrem Al-

phasäuregehalt zwischen Bitterhopfen- (mind. 10% Alphasäure) und Aromahopfen-Sorten. Eines der wichtigsten Hopfenanbaugebiete Deutschlands ist übrigens die nahe gelegene Hallertau, wo etwa 25 verschiedene für den Weltmarkt wichtige Hopfensorten angebaut werden wie z.B. "Hallertauer Mittelfrüh", "Hallertauer Tradition", "Herkules" oder "Perle". Der Hallertauer Hopfen ist nicht nur in Deutschland, sondern auch unter anderem in Asien und Nordamerika sehr beliebt.

HEFE

Ohne die Hefe – dem "Zaubermitel" bei der Bierherstellung – gelingt kein Brauprozess. Diese mikroskopisch kleinen Einzeller der Pilzgattung ernähren sich vor allem von Zucker und wandeln bei der Gärung den Malzzucker in Alkohol und Kohlensäure um, das Bier erhält seine Spritzigkeit. Erst seit dem Ende des 19. Jahrhunderts konnten Bierhefen als Reinkultur gezüchtet werden, so dass heutzutage Qualität und guter Geschmack des Bieres sichergestellt sind. Beim Einsatz der Hefe unterscheidet man zwei Hefegruppen: die obergärige und die untergärige Hefe.

UNTERGÄRIG

Untergärige Hefe gärt bei eher niedrigen Temperaturen von 5°C bis 10°C und war deshalb früher nur im Winter einsetzbar, bis entsprechende Kühltechniken erfunden wurden. Aus diesem Grunde unterschied man damals zwischen dem untergärigen "Winterbier" und dem obergärigen "Sommerbier". Die un-

tergärige Hefe sinkt nach unten ab und kann nach 6 bis 8 Tagen abgeschöpft werden. Untergärige Biere sind z.B.: Münchner, Pils, Lager, Export, Märzen.

OBERGÄRIG

Obergärige Hefe benötigt nur etwa 4 bis 6 Tage bei 15°C bis 20°C und steigt an die Oberfläche. Da hierfür früher kein großer Kühlungsbedarf bestand, wird die obergärige Hefe traditionell schon viel länger verwendet. Aufgrund der unterschiedlichen Gärungsart sind obergärige Biere aromatischer als untergärige. Zu den obergärigen Bieren gehören z.B.: Weiß-/Weizenbier, Altbier, Kölsch.

ALKOHOL

Der Alkohol entsteht durch die Vergärung des Zuckers durch die Hefe. Je mehr Zucker in der Würze, desto höher letztendlich der Alkoholgehalt. Dieser kann also direkt aus der Stammwürze errechnet werden: Etwa ein Viertel bis ein Drittel des Stammwürzegehaltes sind Alkoholprozentage. Die meistgetrunkenen Biere haben einen Stammwürzegehalt von 11% bis 15% und liegen dabei bei einem Alkoholgehalt von etwa 3,5% bis 5%.

ALKOHOLFREI?

Den typischen Biergeschmack gibt es nur in Verbindung mit der Alkoholbildung bei der Gärung. Somit ist ein alkoholfreies Bier nicht wirklich alkoholfrei, sondern kann noch bis zu 0,5% Alkohol enthalten. Bei der

Herstellung gab und gibt es unterschiedliche Ansätze: Bei der "gedrosselten" Gärung erfolgt diese bei sehr niedrigen Temperaturen knapp über 0°C, so dass die Hefe deutlich langsamer arbeitet – und zwar so lange, bis die 0,5%-Marke erreicht ist. Andere Brauereien "stoppen" den normalen Gärprozess des Bieres, sobald der Alkoholgehalt von 0,5% erreicht ist und tötet die Hefe durch kurzzeitliches Erhitzen ab. Bei beiden Verfahren verbleibt viel mehr Restzucker als beim regulären Gärvorgang, wodurch diese alkoholfreien Biere süßlicher ausfallen. Beim moderneren Dialyseverfahren wird dem regulär gebrauten Bier im Nachhinein der Alkohol entzogen: Alkoholhaltiges und alkoholfreies Bier werden aneinander vorbeigeleitet. Getrennt werden sie nur durch eine Membran, durch die nur die Alkoholmoleküle auf die andere Seite abwandern, wo der Alkohol durch stetige Destillation verdunstet. Mittlerweile wurden sogar neue Hefesorten gezüchtet, die bei ca. 0,4% Alkoholgehalt den Gärprozess selbstständig beenden, so dass keine weitere "Bearbeitung" des Bieres mehr notwendig ist.

Das erste alkoholfreie Bier wurde übrigens 1972 in der ehemaligen DDR hergestellt.



BIERBOTSCHAFTER

Harald Mödl

Biergarten Schutterhof
1. Vorsitzender der DEHOGA
Bayern Kreisstelle Ingolstadt

Unser Bayerisches Bier und unsere Wirtshauskultur ist eine Tradition die zusammen gehört, gerade in Ingolstadt, wo das älteste Lebensmittelgesetz, das Bayerische Reinheitsgebot, im Jahre 1516 von Herzog Wilhelm erlassen wurde.

Bayerische Schmankerl sowie eine gute, freundliche Bewirtung sind ein Erlebnis und das besondere Lebensgefühl für einen vielleicht unvergesslichen Urlaubsaufenthalt in unserer Region.

Als Wirt darf ich auch Geschichte erlebbar machen, für mich der schönste Beruf, denn die liebste Tagesunterbrechung ist doch eine entspannte Mahlzeit mit der Familie und Freunden, die zu einer zünftigen Brotzeit mit einer Köhler Halbe oder Mass anstoßen. Denn wie es so schön heißt, Liebe geht durch den Magen...

„ALS WIRT DARF ICH GESCHICHTE
ERLEBBAR MACHEN“



BIERBOTSCHAFTER

Oswin Dotzauer

Langjähriger Darsteller des
Herzog Wilhelm IV.

Ingolstadt und Bier - diese beiden Begriffe gehören schon seit langer Zeit untrennbar zusammen. Ingolstadt kann es sich sogar leisten, sich den Titel „Welthauptstadt des Bieres“ zu geben! Dies mag zunächst ein wenig hochtrabend klingen, doch wenn man sich einen bestimmten Teil aus der Stadtgeschichte herausnimmt und ihn genauer beleuchtet, so wird man feststellen, dass Ingolstadt diesen Titel zu Recht trägt: Das Bayerische Reinheitsgebot für Bier wurde 1516 am Georgitag, also am 23. April, hier in Ingolstadt erlassen. Und seit dieser Zeit darf zum Brauen von Bier nichts weiter als Hopfen, Wasser und Malz verwendet werden. Das Reinheitsgebot ist somit das älteste, landesweit gültige Lebensmittelgesetz der Welt - stammend aus Ingolstadt! Herzog Wilhelm IV. hat es hier seinem Volk gegeben und als langjähriger Darsteller eben dieses Landesherrn ist es mir eine große Ehre und auch Freude, die Kunde des reinen Bieres in die Welt zu tragen.

„INGOLSTADT - WELTHAUPTSTADT
DES BIERES“





INGOLSTÄDTER BIERGENUSS



Georgi-Sud
Naturtrübes Dunkles Kellerbier

GEORGI-SUD

2016 feierte „Das Bayerische Reinheitsgebot“ seinen 500. Geburtstag. Speziell hierfür wurde der Georgi-Sud mit einem Stammwürzegehalt von 12,8 % im klassischen Ein-Maischverfahren gebraut. Alle verwendeten Rohstoffe stammen aus der Region. Als Resultat eines altüberlieferten Rezeptes mit einem extra hohen Anteil an Röst- und Karamellmalz eingebracht, unter Zugabe aromatischen Hallertauer Hopfens und einer exakt kontrollierten Gärung mit frischer untergäriger Hefe entsteht ein dunkles Bier mit kräftiger Farbe und einem milden, angenehm süßen und malzig-würzigem Geschmacksbild. Naturbelassen und unfiltriert. Ein kräftig aromatisches Bier mit feiner Hefe. Der ideale Trunk für Bierkenner mit einer Neigung zu vollen und geschmacklich stark ausgeprägten Bieren.



Mikrobrauerei Gasthaus Daniel
Roseneckstraße 1
85049 Ingolstadt
Tel.: +49 841 35272

Facebook: gasthausdaniel
Instagram: gasthausdaniel

MIKROBRAUEREI GASTHAUS DANIEL

Unweit der ersten bayerischen Universität in der Hohen Schule entstand zeitgleich - im Jahr 1472 - der „Danielbräu“. Die Gasthausbrauerei „Der Daniel“ zählt zu den Sehenswürdigkeiten Ingolstadts als älteste Wirtschaft der Stadt und liegt im Herzen der historischen Altstadt. Das Gasthaus blickt auf eine über 500 Jahre lange Tradition zurück. Damals schon wurden hier die ersten Gäste bewirtet und Bier gebraut. Im Jahre 1873 fusionierte die „Danielbrauerei“ mit „Herrnbräu“ und wurde zur neu gegründeten „Aktienbrauerei“. 1899 ging die Aktienbrauerei an das „Bürgerliche Brauhaus“, dem heutigen „Herrnbräu“ über. Das kann man auch heute noch in der eigenen Gasthausbrauerei hautnah miterleben.



Griesmüllers Altstadtbrauerei
Schulstraße 19
85049 Ingolstadt
Tel.: +49 841 99476896

Email: info@griesmueller.de
www.griesmueller.de
Facebook: griesmuellers.altstadtbrauerei
Instagram: griesmuellersaltstadtbrauerei

GRIESMÜLLERS ALTSTADTBRAUEREI

Die Griesmühle ist seit über 150 Jahren in Familienbesitz und gibt somit von Alters her den Haus- & Hofnamen „Griesmüller. Einst von der Schutter angetrieben, versorgte die Mühle seit dem 13. Jahrhundert die Altstadtbewohner mit Schrot, Gries und Mehl. Der Name „Gries“ kommt von den Anschwemmungen des Stadtbaches und bedeutet soviel wie Schotter/Schutt. 1962 wurde der Mahlbetrieb eingestellt. Doch heute verbindet das Handwerk ein paar Straßen weiter Tradition und Moderne in Griesmüllers Altstadtbrauerei. Als Schanzer sind sie mit ihrem Land und der Region verwurzelt, deshalb sind ihre Biere mit Jura-Gerste, Hopfen aus der Holledau und Karstwasser aus Ingolstadt nach dem Reinheitsgebot gebraut. So garantieren sie ein Maximum an Geschmack, Frische, Qualität und Genuss!



Nordbräu Ingolstadt
GmbH & Co. KG
Gutsstraße 5
85055 Ingolstadt
Tel.: +49 841 95596-0

Email: info@nordbraeu.de
www.nordbraeu.de
Facebook: Nordbraeu
Instagram: privatbrauerei_nordbraeu

NORDBRÄU GMBH & CO. KG

Seit über 300 Jahren sind für die süffigen Biere erfahrene Braumeister und Brauer verantwortlich. Schon damals bestand bereits auf dem ehemaligen Gelände des Jesuitenordens in Oberhaunstadt, an dem NORDBRÄU heute zu Hause ist, eine Brauerei. Im Jahre 1822 pachtete der Unternehmensgründer Simon Wittmann das Gelände der Brauerei und erwarb es käuflich im Jahr 1833. Nach kurzer Zeit war das Bier bekannt für seinen ausgezeichneten Geschmack und der Grundstein für eine der bedeutendsten Privatbrauereien in Bayern war gelegt. So wurde die Herstellung des Gerstensaftes über mehrere Generationen hinweg von der Familie Wittmann bis in unsere Gegenwart erfolgreich getätigt. Mit der Eingemeindung der eigenständigen Gemeinde Oberhaunstadt 1972 erfolgte auch die Umfirmierung der Brauerei Oberhaunstadt in NORDBRÄU. Die Privatbrauerei NORDBRÄU ist ein Betrieb, bei dem Tradition auf Moderne trifft und dessen Produkte für Geschmack, Frische und Qualität stehen.



ZWØLF by Yankee&Kraut
Kreuzstraße 6
85049 Ingolstadt

Email: info@yankeeundkraut.de
www.yankeeundkraut.de
Facebook: yankeeundkraut
Instagram: yankeeundkraut

ZWØLF BY YANKEE&KRAUT

Yankee&Kraut ist eine in Ingolstadt gegründete Braufirma, die seit 2016 im Lohnbrauverfahren verschiedenste Kreativbiere herstellt. In diesem Zeitraum entstanden bereits über 50 verschiedene Biere, viele davon als limitierte Sondersude oder als Kollaborationen mit anderen Brauereien. Der Fokus liegt vor allem extrem hopfenbetonten Bieren, für die Ingolstädter auch schon mehrfach ausgezeichnet wurden. Seit neuestem betreibt Yankee&Kraut auch eine Bierbar im Herzen der Altstadt.



Herrnbräu GmbH
Manchinger Straße 95
85053 Ingolstadt
Tel.: +49 841 631-0

Email: info@herrnbraeu.de
www.herrnbraeu.de
Facebook: Herrnbraeu
Instagram: herrnbraeu_in

HERRNBRAU GMBH

Eine Zinsurkunde aus dem Jahre 1527 erwähnte die Herrnbräuerei erstmals als Brauhaus in Ingolstadt. Die Namensgebung lässt sogar vermuten, dass der Braubetrieb wenige Jahre nach der Universitätsgründung 1472 entstanden sein könnte und in dieser Zeit um etwa 1500 das Bier für die genießerischen „Herrn Professoren“ braute. Im Jahre 1873 schlossen sich die Ingolstädter Braubetriebe „Herrnbräu“ und „Danielbräu“ zur „Aktienbrauerei“ zusammen. Diese erste Ingolstädter Aktiengesellschaft ging dann 1899 in neu gegründeten „Bürgerlichen Brauhaus“, dem heutigen HERRNBRAU, auf. Nach dem ersten Weltkrieg wurde schließlich die einzige Ingolstädter Weizenbierbrauerei, das „Weißbräuhaus“ übernommen. Seit Mitte der 60er Jahre vertreibt die Brauerei ihre Biere unter dem Markennamen „HERRNBRAU“. Heute blickt Herrnbräu stolz auf über 130 Jahre Brauerfahrung zurück und hat sich als der traditionelle bayerische Bierspezialist mit besonderem Schwerpunkt auf Weißbierspezialitäten etabliert.





INGOLSTÄDTER WIRTSHÄUSER UND BIERGÄRTEN

1516 WESTPARK

**Am Westpark 6, Eingang D
85057 Ingolstadt**
Tel.: +49 841 9568777
Email: kontakt@brauhaus1516-
ingolstadt.de
www.brauhaus1516-ingolstadt.de
Facebook: Brauhaus1516Ingolstadt
Instagram: brauhaus1516

AUGUSTINER BRÄU THERESIENHOF

**Theresienstraße 15
85049 Ingolstadt**
Tel.: +49 841 99325700
Email: kontakt@augustiner-braeu-
theresienhof.de
www.augustiner-braeu-theresienhof.de
Facebook: AugustinerTheresienhof
Instagram: augustiner_ingolstadt

ANTONIUS SCHWAIGE

**Antoniusstraße 47
85049 Ingolstadt**
Tel.: +49 841 32680
Email: info@antonius-schwaige.de
www.antonius-schwaige.de
Facebook: Antonius-SchwaigeIngolstadt
Instagram: Antonius-Schwaige

BIERGARTEN AM KÜNETTEGRABEN

**Jahnstraße 1
85049 Ingolstadt**
Tel.: +49 841 99362071
Email: ingolstadt@brauhaus1516.de
www.biergarten-am-kuenettegraben.com
Facebook: BiergartenamKünettegraben

BIERGARTEN SCHUTTERHOF

**Friedhofstraße 1 a
85049 Ingolstadt**
Tel.: +49 173 6406952
Email: info@schutterhof-in.de
www.schutterhof-in.de
Facebook: Schutterhof
Instagram: schutterhof_ingolstadt

DAS „MO“ - NEUE GALERIE

**Bergbräustraße 7
85049 Ingolstadt**
Tel.: +49 841 33960
Email: info@dasmoe.de
www.dasmoe.de
Facebook: das.mo.ingolstadt
Instagram: dasmo_official

GASTHAUS BONSCHAB

**Münchener Straße 8
85051 Ingolstadt**
Tel.: +49 841 62579
Email: kontakt@gasthaus-bonschab.de
www.gasthaus-bonschab.de
Facebook: Gasthausbonschab8
Instagram: gasthaus_bonschab

GASTHAUS MITTL

**Canisiusstraße 9
85053 Ingolstadt**
Tel.: +49 841 65222
www.gasthaus-mittl.de
Facebook: GasthausMittl

GLOCK'N AM KREUZTOR

**Oberer Graben 1-3
85049 Ingolstadt**
Tel.: +49 176 60276689
Email: info@glockn-ingolstadt.de
www.glockn-ingolstadt.de
Facebook: glockn.ingolstadt
Instagram: glockn.ingolstadt

BRÄUSTÜBERL ZUR SUDPFANNE

**Manchinger Straße 95
85053 Ingolstadt**
Tel.: +49 841 68446
www.sudpfanne-in.de
Facebook: Sudpfanne

GASTHAUS ALMSCHÄNKE

**Weicheringer Straße 146
85051 Ingolstadt**
Tel.: +49 8450 928333
Email: info@almschaenke.de
www.almschaenke.de
Facebook: almschaenke

GASTHAUS DANIEL

**Roseneckstraße 1
85049 Ingolstadt**
Tel.: +49 841 35272
Facebook: gasthausdaniel
Instagram: gasthausdaniel

GASTHAUS STANGL

**Am Speiselsaum 5
85053 Ingolstadt**
Tel.: +49 841 67282
Email: info@gasthaus-stangl.de
www.gasthaus-stangl.de
Facebook: GasthausStangl

HOTEL RESTAURANT ZUM ANKER

Tränktorstraße 1
85049 Ingolstadt
Tel.: +49 841 30050
Email: info@hotel-restaurant-anker.de
www.hotel-restaurant-anker.de
Facebook: HotelGasthofZumAnker
Instagram: hotelgasthofzumanker

KASTANIENGARTEN BRAUEREI- SCHÄNKE OBERHAUNSTADT

Gutsstraße 4
85055 Ingolstadt
Tel.: +49 841 55541
Email: info@kastaniengarten.de
www.kastaniengarten.de
Facebook: kastaniengarten
Instagram: kastaniengartenoffiziell

WEISSBRÄUHAUS INGOLSTADT

Dollstraße 3
85049 Ingolstadt
Tel.: +49 841 32890
Email: info@weissbraeuhaus-in.de
www.weissbraeuhaus-in.de
Facebook: WeissbräuhausIngolstadt
Instagram: weissbraeuhaus_ingolstadt

WIRTSCHAUS AM AUWALDSEE

Am Auwaldsee 20
85053 Ingolstadt
Tel.: +49 841 99390815
Email: info@auwaldsee.restaurant
www.auwaldsee.restaurant
Facebook: Auwaldsee
Instagram: wirtshausamauwaldsee

KLEINES HAUS

Levelingstraße 86
85049 Ingolstadt
Tel.: +49 841 81077
Email: info@restaurant-kleines-haus.de
www.restaurant-kleines-haus.de
Facebook: Restaurant"kleinesHaus"
Instagram: restaurantkleineshaus

MOOSHÄUSL INGOLSTADT

Mooshäuslweg 1
85049 Ingolstadt
Tel.: +49 841 32043
Email: info@mooshaeusl.de
www.mooshaeusl.de
Facebook: Mooshaeusl
Instagram: mooshaeusl

WIRTSCHAUS ZUM PAULI

Akeleistraße 12
85055 Ingolstadt
Tel.: +49 841 36730
Email: info@wirtshaus-zum-pauli.de
www.wirtshaus-zum-pauli.de
Facebook: WirtshausZumPauli
Instagram: wirtshaus_zum_pauli

ZUM KUCHLBAUER INGOLSTADT

Schäffbräustraße 11 a
85049 Ingolstadt
Tel.: +49 841 35512
Email: info@zum-kuchlbauer-ingolstadt.de
www.zum-kuchlbauer-ingolstadt.de
Facebook: zumkuchlbauer-ingolstadt
Instagram: zum_kuchlbauer_ingolstadt

RESTAURANT HUGL

Schutterstraße 6
85049 Ingolstadt
Tel.: +49 841 99377929
Email: hugl.neure@gmail.com
www.hugl-restaurant.de
Facebook: RestaurantHugl
Instagram: hugl_ingolstadt

SCHANZER RUTSCHN

Kanalstraße 1 a
85049 Ingolstadt
Tel.: +49 841 3791733
Email: service@schanzer-rutschn.de
www.schanzer-rutschn.de
Facebook: schanzerrutschn
Instagram: schanzerrutschn

ZUM PETERWIRT

Dorfstraße 2
85051 Ingolstadt
Tel.: +49 841 8859896
Email: peterwirt@gmx.de
www.peterwirt.de
Facebook: ZumPeterwirt

SPORTGASTSTÄTTE OBERHAUNSTADT

Weckenweg 27
85055 Ingolstadt
Tel.: +49 841 99362677
Facebook: SportgaststätteOberhaunstadt

WAGENRAD'L

St.-Michael-Straße 7
85055 Ingolstadt
Tel.: +49 841 390622
www.wagenrad-l.de
Facebook: WagenradlEtting
Instagram: wagenradl.etting





FÜHRUNGEN RUND UMS BIER

AUF DEN SPUREN DES REINEN BIERES

Das Brauen von Bier hat in Ingolstadt eine lange Tradition. Dementsprechend geben auch heute noch zahlreiche Orte in der Historischen Altstadt sichtbar Zeugnis der bewegten Brauereigeschichte der Donaustadt. Begeben Sie sich mit einem Bierkundigen auf eine Spurensuche zu den Originalschauplätzen des Bayerischen Reinheitsgebots für Bier aus dem Jahre 1516. Lernen Sie alte Brauereien und Gasthäuser in Ingolstadt kennen und tauchen Sie ein in die Mittelalteratmosphäre am Vorabend der Verkündung des Reinheitsgebots...

**Tourist Information am
Rathausplatz**
Moritzstraße 19
85049 Ingolstadt
Tel.: +49 841 305-3030
info@ingolstadt-tourismus.de
www.ingolstadt-tourismus.de

ERLEBNISFÜHRUNG SCHANZER BIERTOUR

Vor über 500 Jahren wurde in Ingolstadt das Bayerische Reinheitsgebot für Bier verkündet. Seit jenem denkwürdigen Tag 1516 gehören Ingolstadt und Bier ein für allemal zusammen. Damit dieser unterhaltsame Spaziergang durch die Altstadt nicht zu trocken gerät, können sie vier Biersorten aus dem Hause Herrnbräu verkosten (freiwillige Teilnahme, ca. 0,2 l pro Sorte), überwiegend solche, die normalerweise nicht erhältlich sind. Teilnahme ab 16 Jahren.

**Ingolstadt erleben
Klarner, Gohlke & Dotzauer GbR**
Jesuitenstraße 9
85049 Ingolstadt
Tel.: +49 841 95199961
info@ingolstadt-erleben.de
www.ingolstadt-erleben.de

BRAUEREIFÜHRUNG HERRNBÄU

Besichtigen Sie bei der Führung das verzweigte Labyrinth aus Rohren und Kesseln in Edelstahl, angefangen im Sudhaus bis zur vollautomatischen Flaschenabfüllung. Natürlich darf eine Geschmacksprobe vom edlen Getränk nicht fehlen. Lassen Sie sich beeindrucken von der hochtechnologischen Braukunst der Brauerei HERRNBÄU.

Brauerei HERRNBÄU
Manchinger Straße 95
85053 Ingolstadt
Tel.: +49 841 305-631-0
info@herrnbraeu.de
www.herrnbraeu.de

BRAUEREIFÜHRUNG NORDBRÄU

Hinter den Kulissen der Brauerei... Von den Jesuiten-Mönchen bis zum heutigen modernen Unternehmen: Blicken Sie hinter die Kulissen von Nordbräu und erleben Sie, wie wir heute brauen. Wie entsteht das beliebte Nordbräu Helle, das würzige Dunkle und was ist eigentlich das besondere am Brauvorgang für unser kultiges Privat Pilsener? Wenn Sie auf diese Fragen schon immer nach Antworten gesucht haben, sind Sie bei unserer Führung genau richtig – und können an der einen und der anderen Ecke noch den mittelalterlichen Geist der Jesuiten erleben.

Brauerei NORDBRÄU
Gutsstraße 5
85055 Ingolstadt
Tel.: +49 841 95596-15
leichtle@nordbraeu.de
www.nordbraeu.de





ENTDECKERTOUREN RUND UMS BIER

INGOLSTÄDTER BIERRUNDGANG

Ingolstadt nimmt in der Geschichte des Bieres und des Bierbrauens eine bedeutsame Rolle ein. Die Spuren dieses historischen Erbes finden sich an vielen Stellen in der Ingolstädter Altstadt, nicht zuletzt auch beim reinen Bier selbst, das in den uralten Gaststätten und gemütlichen Biergärten der Schanz genossen werden kann. Der Ingolstädter Bierrundgang nimmt Sie mit auf eine spannende und unterhaltsame Entdeckungsreise zu den Wurzeln des Bayerischen Reinheitsgebotes.

Start- und Ziel:
Tourist Information am Rathausplatz,
Moritzstraße 19, 85049 Ingolstadt
Länge: 6 Kilometer
Dauer: ca. 1,5 Stunden

Hier gibt es die Karte mit Beschreibung:
www.ingolstadt-tourismus.de/unterwegs/detail/ingolstaedter-bierrundgang

RAD-RUNDTOUR WEGE ZUM FLÜSSIGEN GOLD

Mitten in Bayern liegt die Hallertau, das größte zusammenhängende Hopfenanbaugebiet der Welt. Flankiert wird die Heimat des Hopfens von den bedeutendsten Bierstädten Ingolstadt und Freising. Diese abwechslungsreiche Radtour verbindet somit nicht nur den Donauradweg mit dem Isarradweg sondern auch das Flair dieser oberbayerischen Städte mit der beeindruckenden Kulisse der Hopfengärten. Dass dabei Genuss und regionale Schmankerln nicht zu kurz kommen, versteht sich von selbst.

Start- und Ziel:
Rathausplatz Ingolstadt
Länge: 160 Kilometer

Hier gibt es die Karte mit Beschreibung:
www.ingolstadt-tourismus.de/unterwegs/fahrradtouren/detail/wege-zum-fluessigen-gold

RADTOUR ZUM URSPRUNG DES BIERES

Die Streckentour kann in beide Richtungen befahren werden. Exemplarisch startet diese Beschreibung in Ingolstadt, der Stadt, in der 1516 das Bayerische Reinheitsgebot für Bier erlassen wurde, und führt über die Hallertau mit ihrer einzigartigen Hopfenlandschaft nach Freising, der Stadt der Braukultur. Sie reisen bequem nach Ingolstadt mit dem Zug an und können direkt aufs Rad umsteigen. Zuvor lohnt sich ein Abstecher in die von Tradition geprägte Donaumetropole.

Start- und Ziel:
Rathausplatz Ingolstadt
Länge: 88 Kilometer

Hier gibt es die Karte mit Beschreibung:
www.ingolstadt-tourismus.de/unterwegs/fahrradtouren/detail/radtour-zum-ursprung-des-bieres

RADTOUR INGOLSTÄDTER BIERGÄRTEN

Ingolstadt ist die Stadt des reinen Bieres. Anno 1516 wurde in der Donaustadt das Bayerische Reinheitsgebot für Bier erlassen – das älteste, auch heute noch gültige Lebensmittelgesetz der Welt, und gleichzeitig die Grundlage für die weltweit berühmte hohe Qualität des bayerischen Bieres. Diese Tradition lebt man natürlich in Ingolstadt, bei zahlreichen Festen und auf Veranstaltungen, aber auch in den vielen Wirtshäusern, Gaststätten und Biergärten. Auf dieser Rundtour lässt sich die Vielfalt an Biergärten in Ingolstadt erkunden.

Start- und Ziel:
Tourist Information am Rathausplatz,
Moritzstraße 19, 85049 Ingolstadt
Länge: 41 Kilometer

Hier gibt es die Karte mit Beschreibung:
<https://www.ingolstadt-tourismus.de/unterwegs/fahrradtouren/detail/biergaertentour>





„MITBRINGSEL“ RUND UMS BIER

Überraschen Sie Ihre Liebsten zu Hause mit einem ausgefallenen Mitbringsel aus Ingolstadt.

BIERNUDELN

Hier trifft Nudelgenuss die Bierbraukunst! Überraschen Sie auch große Nudelfans mit diesen witzigen Motivnudeln in Form von Bierkrügen, hergestellt aus bestem Hartweizengrieß.

BIERSCHOKOLADE

Die Schanzolade ist eine ganz besondere Schokoladenkreation mit feinem Bieraroma. Handgeschöpft entwickelt jede Tafel eine ganz individuelle Symbiose aus Schokolade und Hopfen und bildet so ein unvergleichlich leckeres Geschmackserlebnis.

Die Schanzolade wird mit Ingolstädter Bier hergestellt.

BIERKRUG

Der Steinkrug aus Keramik für den uralten Biergenuss aus der Stadt des Bayerischen Reinheitsgebots für Bier mit dem Motiv des Platzes an der Hohen Schule in der Ingolstädter Altstadt - angelehnt an das Logo des Festes

UND NOCH VIELE MEHR...

Die Produkte sind hier erhältlich:

Tourist Information am Rathausplatz
Moritzstraße 19
85049 Ingolstadt
Tel.: +49 841 305-3030
info@ingolstadt-tourismus.de
www.ingolstadt-tourismus.de

oder in unserem Onlineshop unter
www.souvenirs-ingolstadt.de/shop



BIERIGES SCHMANKERL

OBAZDA NACH INGOLSTÄDTER ART

Rezept für 4 Portionen

- 250 g reifer Camembert
- 1 EL Butter
- 100 g Frischkäse (Rahmstufe)
- 1 Zwiebel (fein gehackt)
- 4 EL Ingolstädter Bier (Lager/Hell)
- Paprika edelsüß, Salz, Pfeffer und Kümmel zum Abschmecken

Zubereitung

Den Camembert in einer Schüssel mit einer Gabel zerdrücken.

Anschließend die weiche Butter, den Frischkäse und die feingehackte Zwiebel untermengen.

Mit Paprika, Salz, Pfeffer und Kümmel nach Geschmack würzen.

Damit der Obazda schön streichfähig wird, zum Schluss ca. 4 Esslöffel Lager / Helles unterrühren.

Nach Belieben mit Zwiebelringen, Schnittlauch oder Radieserln garnieren.

Dazu passen Mischbrot und Radieschen... und natürlich ein frisches Ingolstädter Bier!



KURIOSES AUS DER BIERWELT

US-Amerikanische Forscher haben sich das Bier als „Glücks-bringer“ vorgenommen und Erstaunliches heraus gefunden. Denn es ist der Geschmack des Bieres, der beim Menschen die Dopamin-Aktivität im Belohnungszentrum des Hirns auslöst. So werden beim Genuss von Bier echte Glücksgefühle verursacht. Dabei ist es völlig egal, ob Alkohol im Spiel ist oder nicht.

Eine Maß in 1,3 Sekunden - Seit 1977 ist dieser zugegeben etwas fragwürdige Rekord ungebrochen: der US-Amerikaner Steven Petrosino hat einen Liter Bier in nur 1,3 Sekunden getrunken. Oder sollte man sagen gekübelt? Weil diese Zeit jedenfalls so ungalublich kurz ist, hat es bisher noch niemand weltweit geschafft, diese Sauf-Schallmauer zu durchbrechen.

Auch wenn man das Pils mit der tschechischen Stadt Pilsen verbindet, der Erfinder dieser weltberühmten Biersorte kommt aus Bayern. Braumeister Josef Groll aus Vilshofen wurde im Jahre 1842 im Bürgerlichen Brauhaus engagiert, um „den Böhmen in Pilsen ein gutes Bier zu brauen“. Das bisherige war nämlich derart unbeliebt, dass es aus Protest sogar öffentlich auf dem Marktplatz der böhmischen Stadt ausgeschüttet worden war. Diesem Misstand setzte Josef Groll ein Ende. Und mit der Erfindung moderner Kühltechnik eroberte das Pils die Welt.

In Ingolstadt gab es ein Commun-Brauhaus, eine kommunale Brauerei, dort konnte jeder Bürger sein Bier selbst brauen.

Was ist eine Hosenboden-Bierprobe?
Ob der frisch gebraute Gerstensaft den gesetzlichen Bestimmungen und auch der vorgegebenen Rezeptur entspricht, wird heute durch strenge Qualitätskontrollen in den Labors der Brauereien festgestellt. Früher hatte man eine zwar äußerst fragwürdige, aber trotzdem effiziente Untersuchungsmethode – die „Hosenboden-Bierprobe“. In der Köschinger Chronik von 1853 ist der genaue Ablauf einer derartigen Bierprobe überliefert. Demnach stellten die Kieser (Bierbeschauer) eine Holzbank mit einer Mulde auf. Dann gossen die Bierbeschauer die erste frisch gezapfte Maß gleichmäßig über die naturbelassene Eichenholzbank und in deren Mulden. Mit ihren bockledernen Hosen setzten sich dann die Kieser in die Bierbrühe der Prüfbank. Je nach Biersorte durften sie sich während dieser „Visitation“ ca. zwei bis vier Stunden nicht mehr vom Platz entfernen.
Bis die vollgesogene Lederhose trocknete, vertrieben sie sich die Zeit mit Kartenspielen oder einer ausgiebigen Bier Testverköstigung. Nachdem die Sanduhr abgelaufen war, sprangen die Bierkieser auf Kommando gleichzeitig auf. blieb die Holzbank am Hosenboden der Ledernen kleben, dann befand sich genügend Malz im Bier und es wurde amtlich als „gehaltig genug“ ausgewiesen. Auch wenn dieser Prüfvorgang heute originell erscheint, in Deutschland war diese gesetzliche „Hosenboden-Bierprobe“ bis zum 17. Jahrhundert üblich.

Das „Reinheitsgebot“ ist ein echter regionaler Krimi, geschrieben von Thomas Neumeier zum 500jährigen Jubiläum des Reinheitsgebotes.



BIERIGE AUSFLUGSZIELE IN DER REGION



Marktverwaltung Altmannstein

Marktplatz 4
93336 Altmannstein
Tel.: +49 9446 90210

www.altmannstein.de/wege/hopfenlehrpfad-121/

HOPFENLEHRPFAD ALTMANNSTEIN

Das Hopfenanbaugebiet Jura-Altmanstein, das sich von der Altmühl bis zur Donau erstreckt und seit 1992 zum weltgrößten Hopfenanbaugebiet, der Hallertau, gehört, lässt sich auf dem Hopfenlehrpfad auf kurzweilige Art erwandern oder erradeln. Von Tettenwang bei Altmannstein über Laimerstadt führt der attraktive Rundweg auf 7,5 km durch eine herrliche Natur und zu elf interessanten Stationen. Sein Ausgangs- und Zielpunkt ist in Tettenwang am Parkplatz gegenüber dem Hopfenlehrerbauhof. Die Info-Tafeln mit ihren Graphiken und den ansprechenden Texten bieten einen guten Überblick zum Hopfenanbau der Region. Wer Lust auf weiterreichende Informationen hat, kann sich auch von fachkundigen Begleitern über den Lehrpfad führen lassen.



Weltenburger Klosterbetriebe GmbH

Asamstraße 32
93309 Kelheim

www.klosterschenke-weltenburg.de

KLOSTERSCHENKE WELTENBURG

Umgeben von der beeindruckenden Barock-Architektur der Brüder Asam und unter alten Kastanienbäumen bietet die Klosterschenke Weltenburg mit ihrem großen Biergarten Genuss und gelebte bayerische Gastfreundschaft in einmaliger Atmosphäre. Bis heute führt eine unterirdische Bierleitung aus dem Lagerkeller direkt in die Schenke. Nicht wenige behaupten, dass das Bier dort deshalb immer noch etwas besser zu schmecken vermag.



Kuchlbauer Turm – ein Hundertwasser Architekturprojekt, geplant und bearbeitet von Architekt Peter Pelikan ©Gruener Janura AG, Glarus, Schweiz ©Foto: Brauerei zum Kuchlbauer GmbH & Co KG

Brauerei zum Kuchlbauer GmbH & Co. KG

Römerstraße 5–9
93326 Abensberg
Tel.: +49 9443 9101-50

besucherinfo@kuchlbauer.de
www.kuchlbauer.de/besucherinfo

KUHLBAUERS BIERWELT – BIER UND KUNST BEIM KUHLBAUER

In Kuchlbauer's Bierwelt präsentiert sich die Welt des Bieres auf außergewöhnliche Weise. Erleben Sie Brautradition, Kunst und Gastlichkeit in einer der ältesten Brauereien der Welt! Der Kuchlbauer Turm ist das Wahrzeichen von Kuchlbauer's Bierwelt. Er ist ein Architekturprojekt des weltbekannten Künstlers Friedensreich Hundertwasser, geplant, geändert und bearbeitet von Architekt Peter Pelikan. Weltweit einzigartig ist der Kuchlbauer Turm zudem innen und außen eine Hommage an das bayerische Bier.

Im Jahr 2014 wurde Kuchlbauer's Bierwelt mit dem KunstHausAbensberg erweitert. In einer umfangreichen Ausstellung wird Hundertwasser mit einer Ausstellung seines graphischen Werkes und Dokumentationen zu ausgewählten Architekturprojekten geehrt.



Deutsches Hopfenmuseum

Elsenheimerstraße 2
85283 Wolnzach
Tel.: +49 8442 7574

www.hopfenmuseum.de

DEUTSCHES HOPFENMUSEUM

Im Deutschen Hopfenmuseum erfahren Sie alles Wissenswerte zum Hopfen. Von der Botanik bis zum Bierbrauen, vom Anbau bis zum Hopfenhandel, von der Geschichte bis zur Gegenwart. Das Museum befindet sich im Zentrum der Hallertau (Oberbayern), der größten Hopfenregion der Welt. Hier können Sie nicht nur eine über 1000 m² große Erlebnisausstellung besuchen. In ungewöhnlichen Biergenussseminaren lernen Sie das Bier von einer ganz neuen Seite kennen. Unsere Veranstaltungsräume stehen zur Miete für Ihre Tagungen und Feiern bereit. Das reichhaltige Jahresprogramm bietet Seminare, Vorträge und Kultur für jedes Alter und Interesse. Im museumseigenen Shop finden Sie eine einzigartige Auswahl an Hopfen- und Bierprodukten.



Hopfenland Hallertau Tourismus e.V.

Münchener Vormarkt 1
85276 Pfaffenhofen a.d.Ilm

<https://www.hopfenland-hallertau.de/erleben/hopfen-erleben/hopfenbotschafterinnen>

HOPFENERLEBNISSE

Die speziell ausgebildeten Hopfenbäuerinnen und Gästeführerinnen erzählen mit viel Charme vom „Grünen Gold“ Ihrer Heimat. Von Vegetationszeiten und Arbeitsspitzen vom Leben mit und von der Hopfenpflanze. Sie leben Brauchtum und Kultur in der Hallertau. Für Ihre Gäste gibt es bei den individuell gestalteten Hofführungen, z.B. Bierverkostungen mit der Biersommeliere, Schauspiel aus längst vergangener Zeit zum Thema Hopfen, hopfige Kostproben oder eine Sammlung historischer Arbeitsgeräte. Zutaten, die den Besuch auf einem Hopfenhof zu einem unvergesslichen Erlebnis machen!



Kloster-Brauerei Scheyern

Schyrenplatz 1
85298 Scheyern
Tel.: +49 8441 752 – 0

www.klosterbrauerei-scheyern.de

KLOSTER-BRAUEREI SCHEYERN

Es gibt nur wenige Klosterbrauereien, genauer gesagt nur ein gutes Dutzend, die sich rechtmäßig so nennen dürfen. Von diesen werden lediglich sieben noch selbst durch die Klöster betrieben und geführt. Wir sind stolz darauf, bereits seit 1119 Spezialitäten der Klosterbrauerei anbieten zu können! Zusammen mit unserem Braumeister präsentieren wir Ihnen unsere Bierspezialitäten. Zum Einen sind dies die Traditionsbiere, gebraut mit holledauer Aromahopfen. Zum Anderen können Sie auch auf den Geschmack der Craftbiere kommen, welche sich auch durch neue Hopfenzüchtungen wie Mandarina Bavaria oder Polariss auszeichnen. Führungen sind auf Anfrage möglich.



Haus im Moos

Kleinhohenried 108
86668 Karlshuld
Tel.: +49 8454 95-205
www.haus-im-moos.de

HAUS IM MOOS GRUNDKURS BIERBRAUEN: BRAUEN MIT REICHER HOPFENNOTE

Mit dem Grundkurs Bierbrauen wird an alte Traditionen angeknüpft: dem Brauen von eigenem Bier. In Theorie und Praxis erfahren die Teilnehmer die wichtigsten Schritte zum erfolgreichen Bierbrauen. Natürlich dürfen während des Braukurses Bierverkostungen von besonders gewürzten Bieren und eine Einführung in die Biergeschichte nicht fehlen.



VERANSTALTUNGEN RUND UMS BIER

MÄRZ / APRIL / MAI

- Starkbieranstich
- Wahl der Weißbierkönigin bei Herrnbräu
- Nordbräu Brauereifest
- Start Schanzer Bierführung
- Fest zum reinen Bier
- Start Bierbrunnenführungen
- Pfingstvolksfest

JULI / AUGUST / SEPTEMBER

- Bürgerfest
- Herzogsfest
- Fest der Kulturen
- Barthelmarkt in Oberstimm
- Hopfazupfafest
- Radifest
- KultURIG Festival
- Herbstvolksfest

**WEITERE VERANSTALTUNGEN UND DIE GENAUEN
TERMINE FINDEN SIE UNTER:**

www.ingolstadt.de/Kultur/Veranstaltungen/Veranstaltungskalender



In unserer Tourist Information erhalten Sie Broschüren und Besichtigungstipps,
Veranstaltungstickets und Stadtpläne sowie Souvenirs und vieles mehr.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch in Ingolstadt!

TOURIST INFORMATION AM RATHAUSPLATZ
Moritzstraße 19, 85049 Ingolstadt

Telefon +49 841 305-3030

Telefax +49 841 305-3039

info@ingolstadt-tourismus.de

www.ingolstadt-tourismus.de

[@ingolstadttourismus](https://www.instagram.com/ingolstadttourismus)



ITK  **INGOLSTADT
TOURISMUS
& KONGRESS**

HERAUSGEBER:

INGOLSTADT TOURISMUS UND KONGRESS GMBH

MORITZSTRASSE 19

85049 INGOLSTADT

TELEFON +49 841 305-3030

TELEFAX +49 841 305-3039

INFO@INGOLSTADT-TOURISMUS.DE

WWW.INGOLSTADT-TOURISMUS.DE

FOTOS: 1. CANVA, 2. CANVA, 4-7. GRIESMÜLLERS ALTSTADTBRAUEREI, 8-10. INGOLSTADT TOURISMUS UND KONGRESS GMBH,
12-13. CANVA, 16. HARALD MÖDL, 17. OSWIN DOTZAUER, 18, 21. HERRNBRAU GMBH, 22. INGOLSTADT TOURISMUS UND KONGRESS GMBH,
25. HARALD MÖDL, 26-27. ERICH REISINGER, 28-29. CANVA, 30. INGOLSTADT TOURISMUS UND KONGRESS GMBH, 31-35. CANVA,
35. BRAUEREI ZUM KUCHLBAUER GMBH & CO. KG, 36. DEUTSCHES HOPFENMUSEUM WOLNZACH, KLOSTER-BRAUEREI SCHEYERN,
37. HOPFENLAND HALLERTAU TOURISMUS - ANTON MIRWALD, HAUS IM MOOS, 38-39. ERICH REISINGER

STAND: DEZEMBER 2021/ ALLE RECHTE VORBEHALTEN