



# 1516 SPEISEKARTE

## BRAUHAUS SUPPENKÜCHE

<b>Pfannkuchensuppe</b> <sup>3</sup> Kräuter-Pfannkuchenstreifen in einer kräftigen Fleischbrühe	EUR 3,00
<b>Leberknödelsuppe</b> <sup>1,3</sup> in einer kräftigen Fleischbrühe	EUR 3,50
<b>Herzhafte Kartoffelsuppe</b> mit Wienerle im Suppentopf	EUR 4,50
<b>Hausgemachte Gulaschsuppe</b> in der großen Terrine mit Bierbrot	EUR 4,50

## KALTE BRAUHAUS SCHMANKERL

Bei allen kalten Schmankerl sind zwei Scheiben 1516 Bierbrot inbegriffen!

<b>1516 Würstsalat nach Brauer Art</b> von der mageren Lyoner Stadtwurst mit Weinessig, Rapsöl und milden roten Zwiebeln	EUR 5,70
auf Wunsch auch mit Schweizer Alpenkäse	EUR 6,40
<b>1516 Bierkutscher Brotzeitbrät'l</b> <sup>1</sup> mit schwarzgeräuchertem Speck, kaltem Braten, Käse, Leberkäs, Landjäger, Butter, Gurke und Tomate, fein garniert	EUR 7,90
<b>1516 Obazda</b> <sup>9</sup> Bayerischer Käseschmankerl aus Camembert, Frischkäse, Butter, Paprika und Zwiebeln mit Breze oder 1516 Bierbrot	EUR 5,50
<b>Hausgemachte Braten-Tellersülze</b> mit 1516 Bierbrot	EUR 4,90
<b>Brezn</b>	EUR 1,00
<b>Semmel</b>	EUR 0,70
<b>1 Scheibe Bierbrot</b>	EUR 0,50

## WURSTKUCHL

<b>1 Paar Original bayerische Weißwürste</b> <sup>7,8</sup> mit süßem Hausmacher Senf und Breze	EUR 3,80
<b>1 Paar Wiener Würstel</b> <sup>1,2,3,8,14</sup> mit Senf und einer Scheibe Bierbrot	EUR 2,80
<b>6 Nürnberger</b> <sup>7,8</sup> mit Sauerkraut und einer Scheibe Bierbrot	EUR 5,80

## CURRYWURSTKUCHL

<b>Currywurst</b> <sup>2,3,7,8,14</sup> mit Pommes Frites	EUR 5,20
<b>Teufelscurrywurst</b> <sup>2,3,7,8,14</sup> mit höllisch scharfen Soßen	EUR 6,50
<b>Stufe 1 - Rachenkitzler:</b> mit scharfer Siracha Soße	
<b>Stufe 2 - Feuerhammer:</b> scharfe Soße mit 4.500 SCU/Einheiten	
<b>Stufe 3 - Chilibrenner:</b> mit roten und grünen Thai Chili	
<b>Stufe 4 - Kreislaufbeschleuniger:</b> scharfe Soße mit Habaneros	EUR 7,00
<b>Stufe 5 - Atemblocker:</b> scharfe Soße mit 50.000 SCU/Einheiten	
<b>Stufe 6 - Brauhaus Kini:</b> scharfe Soße mit 600.000 SCU Einheiten dazu servieren wir Pommes Frites	

## 1516 KLASSIKER

<b>Bayerische Schweinshax'n knusprig gebraten</b> <sup>2,3,7</sup> mit würziger 1516 Biersoße, Kartoffelknödel und Krautsalat	EUR 8,90
<b>1516 Schweinebraten mit Kruste aus der Schulter geschnitten</b> <sup>3</sup> in würziger Biersoße, mit Semmel- und Kartoffelknödel, dazu Blaukraut	EUR 8,70
<b>Bayrischer Entenbraten</b> (nur von September bis April, oder auf Vorbestellung)	
<b>¼ Hof-Ente</b> <sup>3</sup> mit feiner Entensoße, Kartoffelknödel und Apfelblaukraut	EUR 9,80
<b>½ Hof-Ente</b> <sup>3</sup> mit feiner Entensoße, Kartoffelknödel und Apfelblaukraut	EUR 14,90

## 1516 SCHNITZELEI

<b>Oma's Schnitzel</b> <sup>3</sup> von der glücklichen Sau nach Wiener Art gebraten mit hausgemachten Kartoffelsalat	EUR 8,90
<b>Putenschnitzel „Wiener Art“</b> <sup>3</sup> mit Kartoffel-Gurkensalat oder Pommes Frites	EUR 8,50
<b>Brauburschen Schnitzel</b> natur gebraten mit herzhafter Dunkelbiersoße und Speck- Bratkartoffeln	EUR 8,90
<b>Champignonrahmschnitzel</b> mit Spätzle	EUR 8,90
<b>Zigeunerschnitzel</b> mit scharfer Paprika-Maissoße und Pommes Frites	EUR 8,90
<b>1516 Braumeisterschnitzel</b> <sup>1,2,3,7,14</sup> Zartes Schweinefilet mit süßem Senf und Meerrettich bestrichen in hausgemachter Brezenpanade gewälzt und in Butter gebacken serviert mit Kartoffel-Gurken-Salat	EUR 10,90
<b>Beilagen extra:</b>	
Gemischter Beilagensalat	EUR 2,90
Kartoffel-Gurkensalat, Bratkartoffeln, Blaukraut oder Sauerkraut	EUR 1,50
Knödel	EUR 1,00
Pommes Frites, Spätzle, Käsespätzle, Folienkartoffel	EUR 2,50

## AUS SEEN, FLÜSSEN UND MEER

<b>Pangasiusfilet vom Grill</b> mit Folienkartoffel und knackig frischem Salat	EUR 8,90
<b>Seelachsfilet</b> im Biertieg mit Kartoffelsalat und Remoulade	EUR 8,90

## SCHMANKERLKÜCHE

<b>1516 Schlemmertost</b> <sup>1</sup> 2 Schweinefilets vom Grill auf geröstetem Toast mit feiner Champignonrahmsauce	EUR 8,90
<b>Toast Hawaii</b> <sup>1,4,14</sup> mit Schinken, Ananas belegt und Käse überbacken, dazu Salatgarnitur	EUR 6,20
<b>Allgäuer Käsespätzle</b> mit geschmolzenem Käse und Röstzwiebeln dazu reichen wir einen kleinen bunten Blattsalat	EUR 7,80
<b>Abgebräunter bayerischer Leberkäs</b> <sup>1,2,3,7,8,14</sup> mit Spiegelei und Kartoffelsalat	EUR 5,50
<b>2 Fleischpflanzerl</b> <sup>1,2,3,7,14</sup> mit würziger Naturbratensoße und Kartoffel-Gurkensalat	EUR 6,70
<b>Geschnetzeltes vom Schweinefilet</b> in SchwammerlrahmsöÙe mit Butterspätzle	EUR 11,90
<b>„Schanzer Ochsenfetzen“</b> gesottener Tafelspitz in der Senfruste mit Lauch-Tomatengemüse und Speck-Bratkartoffeln <sup>2,3,7,14</sup>	EUR 9,90
<b>Zwiebelrostbraten</b> <sup>3</sup> von der zarten Premium-Rinderlende mit Röstzwiebeln	EUR 13,90
<b>BratensoÙe und Kartoffelrösti</b>	
<b>„Rustikale Grillplatte“</b> von Pute, Schwein und Rind mit Kräuterbutter, Ofenkartoffel und Salat	EUR 13,90

## KNACKIGE SALATE

Bitte wählen Sie zwischen 1516 Balsamico- und Joghurt-Dressing	
<b>Kleiner frischer Salatteller</b> mit Croutons <sup>1</sup>	EUR 3,90
<b>Gemischter Salat der Saison</b> <sup>1</sup> mit Ei und Thunfisch	EUR 7,90
<b>1516 Herrensalat</b> frische Blattsalate der Saison, mit Streifen von der Premium Rinderlende, Kirschtomaten	EUR 11,90
<b>Backhendl Salat</b> <sup>1</sup> Salat der Saison, Broteroutons, Kirschtomaten, krossem Speck und Hähnchenbrust in der Kürbiskernkruste	EUR 9,90
<b>1516 Fitmachersalat</b> bunte Blattsalate, mit Kirschtomaten, Artischockenherzen und gebratenen Streifen von der Putenbrust	EUR 8,90

Zu allen Salaten servieren wir frisches Baguette !

## OHNE FLEISCH

<b>Leckere Rahmschwammerl</b> <sup>3</sup> mit frischen Kräutern und Semmelknödel	EUR 6,50
<b>Schwäbische Schupfnudeln</b> auf Sauerkraut	EUR 5,90
<b>Penne Mediterraneo</b> mit Tomaten-Olivensauce und Sardellenfilets	EUR 6,90
<b>Penne Aurora</b> mit Tomaten-Sahnesauce	EUR 6,50
<b>Gebackener Camembert</b> mit Preiselbeeren und Toastbrot an Salatgarnitur	EUR 4,90

## OFENKARTOFFELN

<b>Folienkartoffel</b> mit Kräuter-Quark und Blattsalat	EUR 5,50
<b>Folienkartoffel</b> mit Putenstreifen, Sour Creme und Blattsalat	EUR 6,90
<b>Folienkartoffel</b> mit Schweinefiletspitzen, rotem Pfeffer und Sour Creme	EUR 8,90

## FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

<b>Jack Sparrow</b> Fischstäbchen mit Pommes Frites	EUR 2,50
<b>Hänsel &amp; Gretel</b> Kloß mit Sauce	EUR 2,50
<b>Räuber Hotzenplotz</b> kleines Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites	EUR 4,50
<b>Dolli</b> Pommes Frites mit Ketchup	EUR 2,50

Bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter nach der „1516 Kinderkarte“ zum Ausmalen

## SÜSSE SCHMANKERL

<b>Kaiserschmarrn</b> im Pfänderl serviert mit feinem Apfelmus	EUR 5,90
<b>1516 Apfelstrudel</b> mit Vanilleeis und Schlagsahne	EUR 4,90
<b>Topfenguarkstrudel</b> mit VanillesoÙe	EUR 4,90

## FRÜHSTÜCK

<b>1516 Frühshoppen</b> 1 Paar Weißwürste mit Hausmachersenf, dazu eine ofenfrische Breze und 0,5l 1516 Weißbier	EUR 5,90
<b>1516 Brauhausfrühstück</b> <sup>2,3,7,8</sup> Brotzeitbrett'l mit Schinken, Salami, einem gekochten Landei, dazu Butter, Konfitüre einer Semmel und zwei Scheiben 1516 Bierbrot.	EUR 4,90
<b>2 Rührreier mit Speck</b> <sup>2,3,7,8</sup> mit Speck oder Vorderschinken	EUR 2,90

Alle Preise in Euro inklusive Bedienungsgeld und gesetzlicher Mehrwertsteuer. Informationen über vorhandene Zusatzstoffe in den Speisen finden Sie auf der Vorderseite.

# BRAUHAUS **1516** ZEITUNG



## DAS BRAUHAUS 1516

### Erlebnisgastronomie mit vielen Live-Events

Lachen, bis sich die Balken biegen; den Tränen nahe, bei einem traurigen Liedtext oder mit den Händen über dem Kopf bei einem Song mitklatschen – Livekonzerte haben es in sich. Sie machen Spaß und lassen einen Abend oftmals zu einem Erlebnis werden, das man nicht so schnell vergisst – anders als in einem Lokal einfach nur stumpfe Radio-Musik aus schlechten Boxen zu hören.



Dass letzteres kein gute-Laune-Garant ist, wissen auch die Macher des Brauhauses 1516. Deswegen sind Live-Auftritte von rockigen Performern,

regionalen Stimmungsmachern oder witzigen Kabarettisten Hauptbestandteil des Brauhauses 1516 – natürlich neben leckerem Essen und süffigem Bier. „Wir wollen, dass sich unsere Besucher wohlfühlen, es sich gut gehen lassen, die Stimmung genießen, egal ob es romantisch zugeht oder auf den Bänken getanzt wird“, sagt Stefan Sengl, Teilhaber des 1516.

Und das wird in Ingolstadt und Augsburg mindestens je-

prozent, was bei einem Essen und 3 Bier mit nicht einmal 1,-€zu Buche schlägt.

Gerockt wir auch freitags im 1516 Augsburg. Einmal im Monat findet die Ü29 Rocknight statt. Ein Muss für alle junggebliebenen Rocker und Life-Band-Enthusiasten. Mit Salsa Bavaria lädt das Brauhaus ebenfalls regelmäßig zu einem Event ein, das erst live richtig Vergnügen bereitet. Salsa Bavaria bedeutet: sich von ausgebildeten Salsa-Lehrern in Dirmld oder Lederhosen das Tanzen beibringen lassen. Ola, auf geht's! Und wenn wir gleich schon bei Bavaria sind. Ganz neu gibt es im Brauhaus 1516 Augsburg einmal im Monat die Wiesn-Party mit Stimmungsmusik wie im Bierzelt.

Zudem steigt z. B. in Ingolstadt jeden zweiten Samstag die Country-Party, bei der Newcomer und Größen der Szene in schniekem Hut und Cowboy-Stiefeln das Publikum rocken. Während der Starkbierzeit unterhalten auch wie am Nockherberg, mehrfach Kabarettisten die Besucher in Ingolstadt und Augsburg, dazu gibt's deftige Speisen und - natürlich – das hausgemachte Starkbier.

Fortsetzung auf Seite 2

## DAS REZEPT ZUM NACHKOCHEN „SCHANZER OCHSENFETZEN“

Gesottener Tafelspitz in der Senfruste mit Tomaten-Lauchgemüse und Speckbratkartoffeln



Sie benötigen:  
150g gesottenen Tafelspitz  
2 Teelöffel Dijon Senf  
4 Kirschtomaten  
½ Stange Lauch  
1/8 Liter Sahne  
1 Prise Salz  
1 Prise Muskat  
1 Prise Pfeffer  
2 gekochte Kartoffeln  
1 Zwiebel  
20g Speck  
Steirer Kren

Gesottenen Rindertafelspitz fein aufschneiden und mit Dijon Senf bestreichen und in Mehl wenden. Die Kirschtomaten halbieren, die ½ Stange Lauch in feine Julienn

schneiden und kurz blanchieren. Den Lauch und die Kirschtomaten leicht anschwitzen und mit 1/8 Sahne aufgießen. Mit einer Prise Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die gekochten Kartoffeln in Scheiben schneiden und in die heiÙe Pfanne geben und anbraten. Speck und Zwiebeln dazugeben und abschmecken. Den Tafelspitz dann in Butter goldgelb braten. Die Bratkartoffeln mit dem Lauch-Tomatengemüse auf dem Teller anrichten und die gebratenen Ochsenfetzen darauf legen. Das Ganze mit Steirer Kren garnieren. Guten Appetit!

## INHALT

SEITE 02

Day Spa ...

Die 1516 Comedy-Nacht  
Das Brauhaus 1516  
Benzingespräche  
Feste feiern

SEITE 03

Bockbier

Wie stark ist Starkbier?  
Bier lässt die Herzen höher schlagen

Die Kunst des Brauens  
Die Brauerei Herrnbräu

SEITE 04

Speisekarte

## LIVE-MUSIK

Ein besonderes Highlight bieten wir Ihnen im Brauhaus 1516 Ingolstadt mit unseren wechselnden Live-Bands. Wir sind stolz darauf Ihnen jede Woche ein neues musikalisches Schmankerl – von Country über Rock bis hin zu Pop – präsentieren zu können. Der Eintritt ist frei – wir erheben lediglich einen Veranstaltungsaufschlag von 10 % auf alle Getränke. Termine entnehmen Sie bitte den aktuellen Event-Flern – fragen Sie einfach die Bedienung!

# 1516 GETRÄNKEKARTE

## 1516 SPEZIALITÄTEN

<b>Blond ohne Filter</b>		
1516 Blond vom Faß	0,3 l	EUR 1,90
<b>Blond ohne Filter</b>		
1516 Blond vom Faß	0,5 l	EUR 2,80
Blond Faß	5,0 l	EUR 24,00

Das 1516 Blond ist ein untergäriges, bernsteinfarbenes Bier, das unfiltriert vom Lagertank ins Fass abgefüllt wird. Wir können unseren Gästen damit ein kellerfrisches, sowie vollmundiges und süffiges, hausgebrautes Bier anbieten.

<b>Radler</b>	0,5 l	EUR 2,80
<b>Radler</b>	0,3 l	EUR 1,90
<b>1516 Weißbier</b> in der Flasche	0,5 l	EUR 2,90
<b>Saisonbier</b>	0,3 l	EUR 2,00
<b>Saisonbier</b>	0,5 l	EUR 3,00
<b>1516 Weipi</b> Weißbierpils in der Bügelflasche	0,5 l	EUR 2,90

## WEITERE BIERE

<b>Krombacher Pils</b> vom Faß	0,3 l	EUR 2,80
<b>Krombacher alkoholfrei</b>	0,33 l	EUR 2,80
<b>Herrnbräu helles Weizen</b> vom Faß	0,5 l	EUR 2,90
<b>Herrnbräu dunkles Weizen</b>	0,5 l	EUR 2,90
<b>Herrnbräu leichtes Weizen</b>	0,5 l	EUR 2,90
<b>Herrnbräu Panther-Weisse</b>	0,5 l	EUR 2,90
<b>Russ'n Halbe</b>	0,5 l	EUR 2,90
<b>Cola-Weizen</b> <sup>1,10</sup>	0,5 l	EUR 3,10

## ZUM MITNEHMEN

<b>6x 1 l Blond Maurerflasche</b> à 2,80	EUR 16,80
<b>6x 1 l Saison Maurerflasche</b> à 3,00	EUR 18,00
<b>Pfand für Sixpack</b>	EUR 15,00
<b>1516 Partyfass</b>	
5,0 l	EUR 12,50
10,0 l	EUR 25,00
15,0 l	EUR 33,50
<b>Pfand für Partyfass</b>	EUR 75,00

## KAUFWARE (NUR AUSSER HAUS)

<b>2 Liter Siphon</b>		
befüllt mit 1516 Blond	EUR 14,80	
befüllt mit 1516 Saisonbier	EUR 15,30	
<b>Nachbefüllung des Siphons</b>		
je Liter Blond	EUR 2,80	
je Liter Aktion	EUR 3,00	

## WASSER, LIMO & CO

<b>Tafelwasser</b>	0,3 l	EUR 1,60
<b>Tafelwasser</b>	0,5 l	EUR 2,40
<b>Tafelwasser Karaffe</b>	1,0 l	EUR 3,90
<b>Adelholzener Gastro Classic</b>	0,25 l	EUR 2,20
<b>Adelholzener Gastro Classic</b>	0,5 l	EUR 3,00
<b>Adelholzener Gastro Naturell</b>	0,25 l	EUR 2,20
<b>Adelholzener Gastro Naturell</b>	0,5 l	EUR 3,00
<b>Cola Mix</b> <sup>1,10</sup>	0,3 l	EUR 2,30
<b>Cola Mix</b> <sup>1,10</sup>	0,5 l	EUR 2,90
<b>Fanta</b> <sup>1,7</sup>	0,3 l	EUR 2,30
<b>Fanta</b> <sup>1,7</sup>	0,5 l	EUR 2,90
<b>Zitronenlimonade</b> <sup>7</sup>	0,3 l	EUR 2,10
<b>Zitronenlimonade</b> <sup>7</sup>	0,5 l	EUR 2,90
<b>Coca Cola</b> <sup>1,10</sup>	0,3 l	EUR 2,30
<b>Coca Cola</b> <sup>1,10</sup>	0,5 l	EUR 2,90
<b>Coca Cola light</b> <sup>1,10,4</sup>	0,3 l	EUR 2,30
<b>Coca Cola light</b> <sup>1,10,4</sup>	0,5 l	EUR 2,90
<b>Bitter Lemon</b> <sup>7,11</sup>	0,2 l	EUR 2,40
<b>Red Bull</b> <sup>1,10,17</sup>	0,25l	EUR 3,10

## SÄFTE & NEKTARE

<b>Orange</b>	0,3 l	EUR 2,40
<b>Orangensaftschorle</b> <sup>2</sup>	0,5 l	EUR 3,10
<b>Apfelsaftschorle</b> <sup>2</sup>	0,3 l	EUR 2,30
<b>Apfelsaftschorle</b> <sup>2</sup>	0,5 l	EUR 2,90
<b>Apfel</b>	0,2 l	EUR 2,40
<b>Traube</b>	0,2 l	EUR 2,40
<b>Kirsche</b>	0,2 l	EUR 2,40
<b>Multivitamin</b>	0,2 l	EUR 2,40
<b>Fruchtsaftschorle nach Wahl</b>	0,5 l	EUR 3,30

## WARME GETRÄNKE

<b>Haferl Kaffee</b> (auch ohne Koffein)	EUR 2,20
<b>Café au lait</b>	EUR 2,40
<b>Cappuccino</b>	EUR 2,40
<b>Espresso</b>	EUR 1,80
<b>Latte Macchiato</b>	EUR 2,40
<b>Haferl heiÙe Schokolade</b>	EUR 2,30
<b>Glas warme Milch mit Honig</b>	EUR 2,30

<b>Haferl Tee</b>		
Schwarzer Tee		
Früchtetee		
Kamille		
Pfefferminze	EUR 2,10	

## WEINE

<b>Weißweine</b>		
Silvaner	0,2 l	EUR 3,60
Weingut Probst Franken		

## DIE 1516 COMEDY-NACHT

weiter geht's mit Matthias Matuschik



Quelle: www.matuschik.de

Es ist keine einfache Frage: Wie lacht man am besten? Doch das Brauhaus 1516 kann Ihnen in freudiger Voraussicht mitteilen: Die Antwort darauf gibt's jeden ersten Sonntag im Monat im Brauhaus 1516 Augsburg, den zweiten Sonntag im Brauhaus 1516 Ingolstadt, und zwar bei der 1516 Comedy-Nacht mit Matthias „Matuschke“ Matuschik.

Matuschik, einer der bekanntesten Radiomoderatoren Deutschlands (BAYERN 3-Matuschke-show/Kult-Nacht) und Moderator von Comedy-Veranstaltungen in München und Ulm, bringt einmal im Monat

die besten Comedians Süddeutschlands nach Augsburg und Ingolstadt! Bayerisch/schwäbischer Humor mit noch unentdeckten Talenten und den „Big playern“ aus der süddeutschen Comedyszene. Das Brauhaus wird zum einzigartigen Humor-Haus. Das witzige daran: Welche Gäste den Comedian begleiten bleibt bis zum Auftritt geheim!

Ab jetzt ist es nicht mehr notwendig, zum Lachen das Land zu verlassen, es reicht, zum Bahnhof oder in den Westpark zu kommen!

Und das schönste - wie immer im Brauhaus 1516 ist der Eintritt frei.

### Fortsetzung von Seite 1 „DAS BRAUHAUS 1516“

Das „Brauhaus 1516“ gibt es seit nunmehr acht Jahren in Ingolstadt und seit zwei Jahren in Augsburg. Die beiden Wirtshäuser mit klarem Bezug zu den bayerischen Gepflogenheiten und zu den eigenen Bierspezialitäten, schenken in Augsburg wie in Ingolstadt verschiedene regional verwurzelte Biersorten aus. Das Highlight ist natürlich das Eigenbier, das in Ingolstadt in der im Lokal stehenden Anlage selbst gebraut wird, und ohne Filter,

naturnrüb aus dem Schankhahn in's Glas läuft. In Augsburg wird das 1516 Zwickl eigens von der Allgäuer Meckatzer Brauerei für das Brauhaus 1516 gebraut. In Zukunft werden die Augsburger auch noch in den Genuss der in Ingolstadt schon bekannten und allseits beliebten Saisonbiere aus eigener Produktion kommen.

Denn: Bier hat bei uns Heimat – unsere Heimat ein Bier.



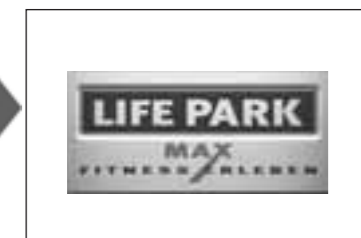
## FESTE FEIERN – BEI UNS!

Wir bieten Ihnen für jeden Anlass das passende Ambiente, die entsprechende Speisekarte und unseren bekannt professionellen und freundlichen Service.

Schmankerplatte für zwei (oder natürlich auch mehr) Personen – mit Ente (je nach Saison), Schweinshax'n, Schweinebraten, Blaukraut und Knödel, dazu ein Liter Siphon 1516 Zwickl-Bier. Ein Familienfest,

die Firmenfeier oder ein Seminar für Ihre Mitarbeiter? – Wir halten die individuelle Lösung für Sie bereit!

Sprechen Sie mit uns unter der Telefonnummer 08 41/ 95 68 777 oder schicken Sie uns eine e-Mail an [ingolstadt@brauhaus1516.de](mailto:ingolstadt@brauhaus1516.de).



## DAY SPA ...

... im \*\*\*\*S Parkhotel Heidehof

gleichnamigen „Gang der Sinne“ testen. Neben einer finnischen Sauna offeriert Ihnen das DAY SPA auch ein besonderes Sauna-Erlebnis – eine Himalaya-Salz-Sauna. Tief Durchatmen lautet das Motto in der Sole-Inhalation und dem Aroma-Dampfbad. Nach den „hei-

Um dieses Ihr individuelles Fitness- und Wohlfühlprogramm abzurunden, steht Ihnen die Wellnessfarm mit orientalisch anmutendem Ambiente für ein luxuriöses Beautyprogramm jederzeit zur Seite. Mit Verwendung von ausgewählten Produkten der Linie St. Bath



ßen Sitzungen“ lädt das Tauchbecken, ein Kneipp-Gang oder der Eisbrunnen zu einer Erfrischung ein. Im Innenbereich lädt der mit einer kleinen Grotte versehene Swimmingpool oder der Whirlpool zur prickelnden Entspannung ein. Der wohltemperierte Pool in der gepflegten Außenanlage bietet ganzjährig die Möglichkeit zum Baden.

und KLAPP Kosmetik werden Sie bei Anwendungen, Massagen und Bädern in mystische Welten entführt.

Der Eintritt beträgt von 10-16 Uhr pro Person 16,00 EUR, ganztägig 20,00 EUR. [www.parkhotel-heidehof.de](http://www.parkhotel-heidehof.de)

## INGOLSTÄDTER BENZINGESPRÄCHE

Forum für Motor-Sympathisanten aller Art – im 1516

Das Gefährt schrieb Geschichte. Es war genau das Auto, das Ingolstadt eine Auto-Stadt werden ließ. Die Rede ist vom DKW-Schnellaster, dem ersten nach dem Krieg in Ingolstadt produzierten Wagen.

Das Brauhaus 1516 hat einen eigenen und auch Herbert Schöffner möchte seinen nicht mehr hergeben – aus Liebe zur Stadt und dem Interesse an Motoren. Damit er sein Interesse künftig an andere weitergeben

kann, die wiederum ihm Geschichten über ihre Leidenschaft für alle motorisierten Mobile erzählen, gründet der Metallbaumeister, der Rallyes rund um die Welt organisiert, die Ingolstädter Benzingespräche – eine Talkrunde für Motor-Sympathisanten, aller Art. Stattfinden wird dieses Forum jeden ersten Freitag im Monat, ab 18 Uhr im Brauhaus 1516. Es ist für alle gedacht, die sich über ihre Gefährte austauschen wollen, „ein zwangloses Zusammenkommen“.



wie es der 49-jährige Schöffner nennt. Nicht nur für Menschen aus Ingolstadt, mehr noch für jeden von Pfaffenhofen bis Greding, von Donauwörth bis Neustadt an der Donau.

Schöffner selbst besitzt heute 20 Old- und Youngtimer, hat ein eigenes kleines Privatmuseum und damit wohl mehr als eine Geschichte zu erzählen – nur ein Grund mit ihm Benzin zu reden.



## ES BRAUCHT SEINE ZEIT... Wie stark ist Starkbier?

Es gibt auch obergärige Weizenbock- und Weizendoppelbockbier. Doch die allermeisten Bock- und Doppelbockbier werden untergärig aus Gerstenmalz gebraut. Die Bezeichnung Stark- oder Bockbier ist dabei in Deutschland gesetzlich geschützt.

Danach darf Bier unter der Bezeichnung Starkbier oder einer sonstigen Bezeichnung, die den Anschein erweckt, als ob das Bier besonders stark eingebraut sei, nur in Verkehr gebracht werden, wenn der Stammwürzegehalt des Bieres nicht unter die festgesetzte Grenze (von 16 Prozent) herabgeht. Unter der Bezeichnung „Bockbier“ darf nur Starkbier in Verkehr gebracht werden.

Unter „Stammwürze“ versteht man dabei den Anteil an gelösten Stoffen im Biersud, bevor er vergoren wird, wie Eiweiße, Vitamine, Mineralien, Aromastoffe oder Malzzucker. Die 16 Prozent Stammwürze bedeuten also, dass in 1.000 Gramm Bierwürze vor dem Gären 160 Gramm Extrakt enthalten sein müssen. Der Extrakt entsteht durch die natürlichen Zutaten, die nach dem Deut-

schen Reinheitsgebot von 1516 für das Brauen von Bier erlaubt sind: Wasser, Gerste und Hopfen. (Die Hefe wurde damals nicht gesondert erwähnt, weil Hefesporen aus der Luft die Gärung beeinflussen. Erst später gelang es, Hefe zu züchten und damit auch eine gleichbleibende Qualität des Bieres sicherzustellen.)

Starkbier hat es durchaus in sich. Bockbier kommt auf einen Alkoholgehalt von rund sieben Prozent gegenüber 4,5 Prozent bei hellem Vollbier, der Doppelbock weist noch höhere Werte auf. Hier liegt die Stammwürze bei mindestens 18 Prozent und der Alkohol bei mehr als 7,5 Prozent. Dadurch hat es auch mehr Kalorien als ein „normales“ Vollbier.

Mit dem Doppelbock-Anstich auf dem Nockherberg wird die Saison der Frühjahrsstarkbiere in Bayern offiziell als die fünfte Jahreszeit eingeleitet. Doch auch im Mai werden Bockbier und Doppelbock gern getrunken. Beide Biere sind auch zu Weihnachten beliebt, wenn alles etwas gemütlicher und besinnlicher wird.



Quelle: Bayerischer Brauer-Bund e.V.

## DIE KUNST DES BRAUENS

Das 1516-Bierkenner-Diplom

Wie wird Bier eigentlich gebraut? Welche Zutaten verwendet? Wie lange dauert der Prozess? Jeder Bier-Interessierte hat sich diese Fragen schon einmal gestellt.

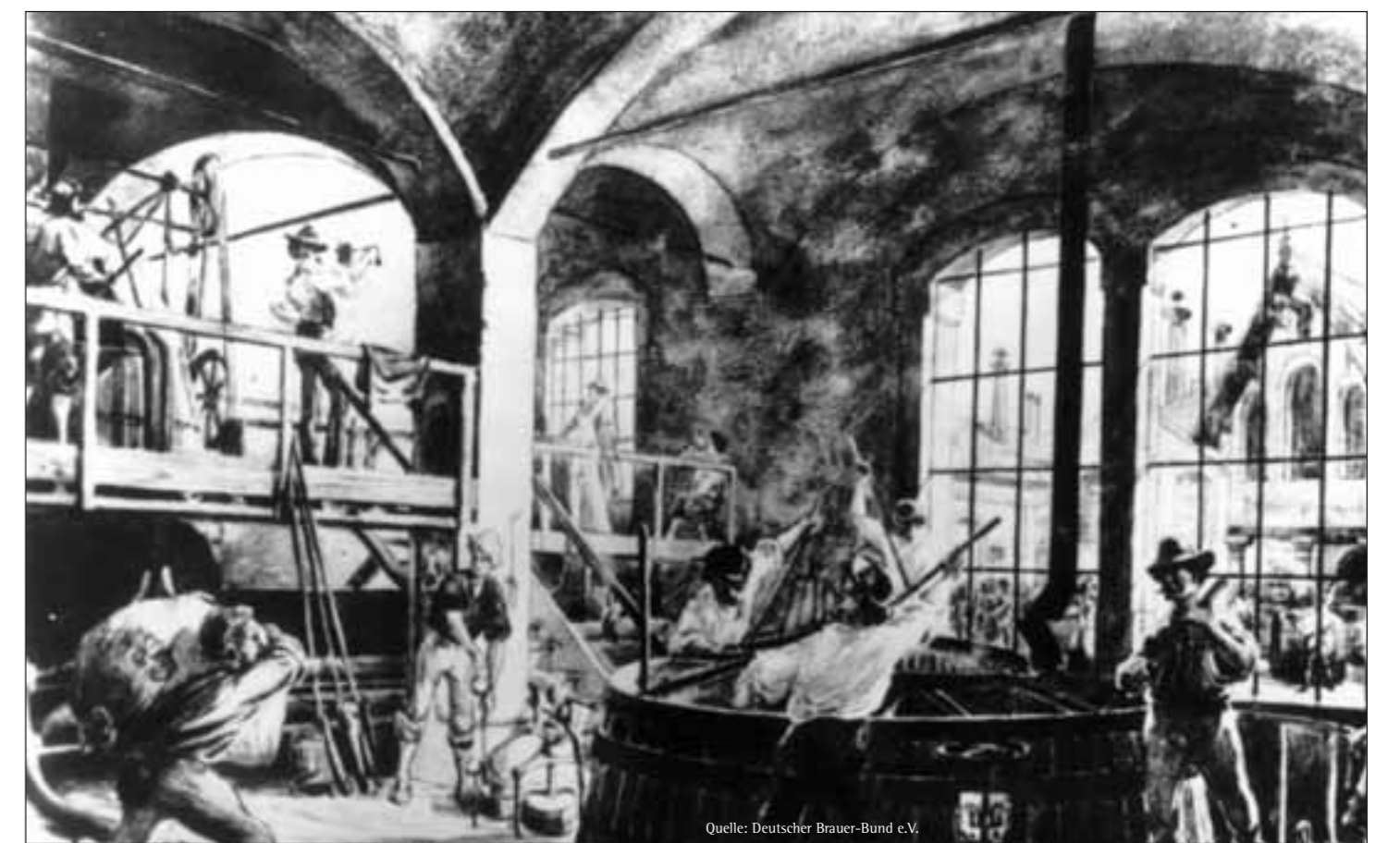
hüteten Geheimnisse unserer „1516-Biere“ ein: Bei einem Rundgang durch die Mikrobrauerei führt er Sie und Ihre Gäste – detailliert und auch für den Laien nachvollziehbar – in die Kunst des Bierbrau-

## MACHEN SIE DOCH DAS 1516-BIERKENNER-DIPLOM!

ab 10 Personen  
Unkostenbeitrag pro Person EUR13,80 inkl. 1516 Schweinebraten und einem 1516 Blond 0,3l

Doch hat er die Antworten darauf auch hautnah miterleben dürfen? Das Brauhaus 1516 Ingolstadt wehlt Sie gemeinsam mit unserem Braumeister hier vor Ort – auf Wunsch gerne in die best ge-

ens ein. Er hilft Ihr Wissen über bayerische Bierspezialitäten zu vertiefen und vermittelt interessante Hintergrundinformationen über die „1516-Biere“ und die Ingolstädter Biergeschichte.



Quelle: Deutscher Brauer-Bund e.V.

## WENN DIE KNURRENDEN MÄGEN GESTILLT SIND

Bockbier – ein starkes Bier mit langer Tradition

Jedes Jahr Anfang März wird in München die fünfte Jahreszeit mit einer bayerischen Zeremonie eingeleitet: dem feierlichen Salvator-Starkbier-Anstich auf dem Nockherberg. Dann steht das Bockbier im Mittelpunkt, ein vollmundiges Bier mit einem kräftigen Malzgeschmack.

Auch im Brauhaus 1516 wird die Starkbierzeit zelebriert – ebenfalls mit einem feierlichen Anstich und dem dazugehörigen politischen Kabarett, dem sogenannten Derblecken.

Das Bockbier gilt als ein Bier für besondere Gelegenheiten. Deshalb wird auch relativ wenig davon gebraut. An der jährlichen Bierproduktion von knapp 110 Millionen Hektolitern haben Bockbiere einen Anteil von weniger als einem Prozent. Aber als Spezialität ist dieses starke Bier überall in Deutschland bekannt. Weniger bekannt ist, dass Bockbier keine bayerische Erfindung ist. Es stammt aus Norddeutschland.

Nach der bekanntesten Überlieferung wurde schon 1351 in Einbeck bei Hannover ein kräftiges Bier gebraut, das wegen seiner hervorragenden Qualität bis nach Bayern exportiert wurde. Dort kamen auch die Herzöge und Fürsten auf den Geschmack. Statt sich das beliebte, aber teure Bier weiterhin aus dem Norden kommen zu lassen, nahmen sie einen Einbecker Braumeister in ihre

Dienste. Das Bier „nach einpöckischer Brauart“ wurde in München heimisch, und da die Münchner praktische Leute sind, blieb es nicht bei dem sperrigen Namen. Es wurde zum „Bock“.

Doch nicht nur weltliche Braumeister verstanden sich auf die Kunst, ein starkes und wohl-schmeckendes Bier zu brauen. Auch die Mönche in den Klöstern Süddeutschlands wussten,

### Flüssige Geschichte im Glas

wie sie ihre täglichen Mahlzeiten durch flüssige Nahrung aufbessern konnten. Das kam ihnen vor allem in der Fastenzeit zugute, wenn die ohnehin schon schmale Kost noch spärlicher wurde. Denn: „Flüssiges bricht Fasten nicht“. Das schmackhafte, kräftige und dank seiner Inhaltsstoffe auch gesunde Bockbier half, die mageren Wochen zu überstehen und tröstete über den knurrenden Magen hinweg.

Die meisten Starkbiere stammen heute noch aus Bayern. Hier enden die Namen der besonders starken Doppelbockbiere traditionell mit der Silbe „ator“, und auch das hat seine Geschichte: Seit Beginn des 17. Jahrhunderts – in Europa tobte der 30-jährige Krieg – brauten die Mönche des Heiligen Franz von Paula ihr starkes Fastenbier und nannten es zu Ehren ihres Ordensgründers „Sankt-Vaters-

Bier“. Das Bier schmeckte nicht nur den Mönchen, sondern auch den Münchnern: ein gutes Geschäft für das Kloster. Den „weltlichen Brauern“ war das natürlich nicht recht, und so setzten sie bei ihrem Kurfürsten durch, dass auch sie das „Sankt-Vaters-Bier“ brauen und aus-schenken durften. Den Namen verballhornten sie mit der Zeit

zu „Salvator“. Das brachte den Zacherl-Bräu (heute Paulaner) auf den Plan, dem vom Bayernkönig Ludwig I. das alleinige Recht zugesprochen worden war, sein Starkbier unter diesem Namen zu vertreiben. Die anderen Brauer mussten sich etwas einfallen lassen, und es entstanden die Bockbiernamen mit der Endung „-ator“.

## BIER LÄSST HERZEN HÖHER SCHLAGEN...

...mit einem Cartoon von Dieter Hanitzsch



Moderater Alkoholgenuss verringert die Risikofaktoren für Herz-Kreislauf-Erkrankungen. Zu diesem Ergebnis kommt eine Studie des Robert Koch-Instituts in Berlin. Das Wissenschaftlerteam wertete die Blutwerte von über 7.000 gesunden Deutschen aus, die zwischen 18 und 79 Jahren alt waren.

Die wichtigsten Ergebnisse: Diejenigen, die maßvoll Alkohol tranken, hatten wesentlich mehr HDL-Cholesterin im Blut als Abstinenzler. Das HDL- oder "gute" Cholesterin schützt die Gefäßwände vor Fettablagerungen. Gleichzeitig sanken bei Alkoholtrinkern die Fibrinogen-Werte, wodurch das Risiko von Gefäßverschlüssen verringert wird. Fibrinnetze (eine Art "Kleb-

stoff der Natur“) können Blutgefäße verstopfen und einen Herzinfarkt oder Schlaganfall auslösen.

Als weiterer Risikofaktor für Herz-Kreislauf-Erkrankungen und Demenz gilt Homocystein. Auch diese Aminosäure war im Blut von denjenigen, die maßvoll Alkohol tranken, in einer verringerten Konzentration zu finden.

Als die Forscher jedoch die Art des Alkohols genauer unter die Lupe nahmen, machten sie eine erstaunliche Entdeckung: Nur wer Bier trank, hatte einen geringeren Homocystein-Spiegel. Dies könnte mit den B-Vitaminen – vor allem Folsäure, einem natürlichen Homocystein-Stopper – zusammenhängen, die im Bier in hoher Konzentration zu finden sind.



IMPRESSUM  
BRAUHAUS 1516 ZEITUNG  
Am Westpark 6 - 85257 Ingolstadt  
Telefon: 08 41/95 68 777  
eMail: [ingolstadt@brauhaus1516.de](mailto:ingolstadt@brauhaus1516.de)  
[www.brauhaus1516.de](http://www.brauhaus1516.de)

Herausgeber:  
Brauhaus 1516 Ingolstadt  
Redaktion: Luise Carlson  
[pr@brauhaus1516.de](mailto:pr@brauhaus1516.de)  
Design & Layout:  
[idehochzwei@werbeagentur.com](mailto:idehochzwei@werbeagentur.com)  
[www.idehochzwei.de](http://www.idehochzwei.de)  
Druck:  
Humbach & Nennazal Offsetdruck  
Auflage: 1.500 Exemplare