



Genieß' das Ries!

**ANKER-KURIER/BRAUEREI ZEITUNG**  
**APR/MAI/JUN 2006**  
**K O S T E N L O S !**

☞ **„ICH WÜRDE ALL MEIN RUHM  
GEBEN FÜR EINEN KRUG BIER UND  
SICHERHEIT.“**

*W. Shakespeare*

Hallo, liebe Freundinnen  
und Freunde des Nördlinger Bieres !

Das erste Viertel des Jahres 2006 liegt schon wieder hinter uns, und langsam geht es auch mit dem schönen Wetter aufwärts (hoffentlich!). Die Biergartensaison wurde offiziell am 1. Mai wieder eröffnet und seit Ende April schmücken schmucke Maibäume wieder das Ries und seine Umgebung. Die Bewertung der Maibäume erfolgte auch heuer wieder durch die Rieser Nachrichten und Ihre Ankerbrauerei. Die Preisverleihung findet alljährlich beim Maibaumabend am Samstag, den 13. Mai, im Festzelt Papert auf der Kaiserwiese anlässlich des Nördlinger Stabenfestes statt. Am Montag ist dann wieder der traditionelle Staben-Umzug zur Kaiserwiese, der für die mitwirkenden Schüler aus Nördlingen und Umgebung ein alljährliches Highlight darstellt.

In Sachen Feste geht's dann wieder Schlag auf Schlag. Wie bereits in der letzten Ausgabe berichtet, findet unser Brauereihoffest am 20. und 21. Mai statt. Wir laden Sie herzlich ein, uns an diesen Tagen zu besuchen. Am Samstag-nachmittag findet das 1. Anker-Human-Table-Soccer-Turnier statt. Abends stehen „Die Störzelbacher“ auf der Bühne des Festzeltes im Brauereihof. Am Sonntag ist den ganzen Tag Betrieb mit vielerlei Unterhaltung auf dem Brauereigelände. Wir freuen uns schon auf Sie!

Im Juni steht dann die Nördlinger Pfingstmesse auf dem Programm. Sie beginnt am Samstag, den 17., und endet mit dem traditionellen Herrenmontag, am 26. Juni. Begleitet wird sie von der leistungsstarken Rieser-Verbraucher-Ausstellung in den Ankerhallen. Hier können sich die Besucher über heimische Produkte und Dienstleister informieren und sich am

Ausstellungsstand Ihrer Ankerbrauerei über uns und unsere Produkte informieren.

Unser Libella-Segment hat sich vergrößert! Ab sofort können die neuen Sorten „Apfel-Aronia-Kirsch“ mit Vitamin C, Multivital „Fruchtgarten“ mit Zusatz von 7 Vitaminen und Multivitamin „Früchtekorb“ mit 9 Vitaminen sowie Provitamin A über uns bezogen werden. Für die Grillsaison haben wir uns heuer einen Kracher ausgedacht. Nach dem Erfolg der letztjährigen Kronkorken-Sammelaktion ist dieses Jahr der Begriff „Voller Genuss“ zu ersammeln. Die ersten 100 Sammler, die diesen Begriff bei uns vorlegen können, erhalten den Original Anker Edelstahl-Trommelgrill. Der Beginn der Aktion wird noch bekannt gegeben.

Das war's für diese Ausgabe von meiner Warte. Einen gesunden Durst im zweiten Viertel des Jahres 2006 wünscht

Ihr

*Gutes aus der Bierküche!*

*Der ultimative Koch-Tipp mit unserem Staben-Festbier:*

### **Hähnchenbrust mit Staben-Festbier- Apfel-Sauce und Sellerie-Rösti**

Zutaten für 4 Personen:

*250 g Sellerie, 500 g Kartoffeln, Salz, Pfeffer, Speiseöl zum Braten, 300 g Zuckererbsen (Kaiserschoten), 500 g Hähnchenbrustfilet, 1 Schalotte, 1 kleiner roter Apfel, 3 EL Apfeldicksaft, 2 EL Wasser, 2 EL Staben-Festbier, 150 ml Sahne, Zimt.*

Zubereitung:

Sellerie waschen, schälen und putzen. Kartoffeln schälen. Sellerie und Kartoffeln grob reiben, gut vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Speiseöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, Rösti formen und von beiden Seiten insgesamt 6 Minuten bei mittlerer Hitze braten. Anschließend warm stellen. Zuckererbsen waschen und 5 Minuten in Salzwasser blanchieren. Hähnchenbrust kalt abspülen und trockentupfen. Schalotte schälen und fein hacken. Apfel waschen und mit der Schale in kleine Würfel (1x1 cm) schneiden. 2 EL Speiseöl in einer Pfanne erhitzen und Hähnchenbrust von beiden Seiten insgesamt 6 Minuten braten. Fleisch aus der Pfanne nehmen, in Alufolie schlagen und warm halten. In dem Bratfett Schalotte dünsten. Bratfond mit Apfeldicksaft, Wasser und Festbier loskochen. Sahne hinzugeben und etwas einkochen lassen. Mit Zimt und Pfeffer abschmecken. Apfelwürfel eine Minute in der Sauce ziehen lassen und Fleisch in die Sauce geben. Auf einem Teller Hähnchenfleisch mit Kartoffel-Sellerie-Rösti und Kaiserschoten anrichten.

*Pro Person: 460 kcal/1933 kJ, 36,0 g Eiweiß, 16,3 g Fett, 38,5 g Kohlenhydrate*

**Guten Appetit!**

Quelle: CMA

**AB SOFORT:**

**Bestellaktion Biermixxer !**

Alle drei Sorten bestellen, pro Kiste eine Anker-Kühltasche erhalten (Mindestabnahme 15 Kisten).

termin-ator 2006	
<b>MAI</b>	
1.	Eröffnung der Biergartensaison „Gasthaus zur Wallfahrt“, Wemding
SA 6.	m1-Party mit Reggae - LIVE
SO 7.	Floriansfest Freiw. Feuerwehr Wolferstadt
13.-15.	<u>600 Jahre Nördlinger Stabenfest</u> SA Maibaumabend SO Muttertag MO Stabenumzug
MI 17.	Großes Traditionelles Spargelessen Hotel Meerfräulein, Wemding
SA 20.	Jägermeister-Party Maihingen, Geflügelhalle
20./21.	<b>Anker-Hoffest</b> SA Kicker-Turnier & „Störzelbacher“ SO Tag der offenen Brauerei
SO 21.	Kirchweih Auhausen, Mehrzweckhalle
DO 25.	Jugendfußball-Turnier FCPD, Sportplatz
SA 27.	Sommerfest Kindergarten Schillerschule
<b>JUNI</b>	
ab 1. DO-MO	Kirchweih Döckingen "Zur Linde", Fam. Stechhammer
MO 5.	Gebratene Ochsenkeule im Lokal und im Biergarten „Gasthaus zur Wallfahrt“, Wemding
7.-29.	Schwäbische Maultaschen original oder raffiniert Hotel Meerfräulein, Wemding
FR 9.	WM-Eröffnungsspiel Allianz-Arena München Deutschland vs. Costa Rica (LIVE-Übertragung der WM-Spiele im Kulturzentrum Ochsenzwinger Nördlingen bis 9.7.2006)
17.-26.	Nördlinger Pfingstmesse + Rieser-Verbraucher- Ausstellung Kaiserwiese/Ankerhallen Nördlingen
28.-30.7.	Sommerfestspiele in der „Alten Bastei“ Nördlingen
30.-4.7.	Ipf-Meß Bopfingen
20.-2.7.	Wemdinger Marktplatzfest mit Bewirtung durch das Hotel Meerfräulein
<b>JULI</b>	
SA 1.	Sonnwendfeuer FFW Löpsingen
	Sommerfest SC Nähermemmingen-Baldingen
SO 2.	Dorffest Untermichelbach
SA 8.	Bergfest Utzmemmingen (Ausweichtermin 15.7.)
14. und 28.	Spezialitäten vom Holzkohlegrill im Biergarten „Gasthaus Zur Wallfahrt“, Wemding
SA 15.	Waldfest SV Hohealtheim
15./16.	10 Jahre Spitalhoffest Nördlingen
SO 16.	Sommerfest Ederheim
SO 23.	Diakoniefest Deiningen
<b>AUGUST</b>	
3.-6.	Scharlachrennen Kaiserwiese, Nördlingen
7. und 14./ 11. und 25.	Schlachtschüsseessen Spezialitäten vom Holzkohlegrill im Biergarten „Gasthaus zur Wallfahrt“, Wemding
DI 15.	Dorffest Otting

Stand 4/2006

Wollen Sie Ihre Veranstaltung im Anker-Kurier bekannt geben?  
Sagen Sie mir einfach Bescheid (☎09081-2906010/Hr. Russe).

## The story of beer/Die Geschichte des Bieres

*Nördlingen/III. und letzter Teil:* Die Herstellung von obergärigem Bier, das warm vergoren wird und bei dem die Hefe nach oben ausfällt, bestimmte bis zum 30-jährigen Krieg die Bräulandschaft. In einem bayerischen Kloster wurde um 1500 das untergärige Bier erfunden. Es wird kalt vergoren und die Hefe fällt nach unten aus. Das untergärige Bier setzte sich von Bayern aus in ganz Deutschland durch. In den bedeutenden Bierländern Tschechien und der Slowakei braut man bis heute fast ausschließlich untergärig, in Belgien, England und Irland dagegen

hauptsächlich obergärig. Die Ankerbrauerei in Nördlingen braut seit 1608.

Als Gastherberge zum Goldenen Anker mit Braustätte gehörte sie damals zu den jüngeren der Nördlinger Wirtschaften. Das Ankerzeichen war in der frühchristlichen Kunst ein Symbol für Hoffnung, Halt und Sicherheit. In Nördlingen zählte man 1730 zehn heimische Braubetriebe. War das Bierbrauen bisher Handwerkskunst, so begann zu Anfang des 20. Jahrhunderts, einhergehend mit der zunehmenden Industrialisierung, auch die wissenschaftliche Erforschung des Bieres. Auch verdrängten zunehmend die hellen Biere die bis dato dominierenden dunklen Varianten. Man erkannte die Bedeutung der Getreidezucht und der Zusammensetzung des Wassers. Die enthaltenen Mineralien und Salze beeinflussen stark die Eigenschaften des Bieres. Der Däne Hansen erfand die Reinzucht der Hefe, bei der nur besonders gut entwickelte Hefezellen abgesondert und zur Vermehrung angesetzt werden. So wurden spezielle Bierhefen entwickelt, die die Qualität des Bieres positiv beeinflussen. Bis heute wird die Kunst des Bierbrauens in nur mehr einer Nördlinger Brauerei fortgesetzt. Der Ankerbrauerei! Hier entstehen nach dem knapp 500 Jahre alten Reinheitsgebot und mit den modernsten Methoden die untergärigen Sorten Lager Hell, Premium Pils, Edel-Tropfen, Export dunkel, saisonale Festbiere und Goldrausch. Die obergärigen Sorten Rieser Hefeweizen, Dunkles und Kristall-Weizen sowie die Biermixxer Original Radler, Schwarzer Radler und Rieser Russn.

Ende/ar

### IMPRESSUM

## ANKER-KURIER

*Auflage* 1.000 Exemplare  
*Erscheinung* 3monatlich  
*Herausgeber* Ankerbräu Nördlingen  
*Redakteur* Alex Russe

☎ 09081-2906010

✉ alexander.russe@ankerbrauerei.de

*Gestaltung* Microsoft Word  
*Produktion* Nashuatec CopyPrinter CP306  
Irrtum & Druckfehler vorbehalten.

Für Magen- & Darmbeschwerden beim Verzehr des Kuriers übernehmen wir keine Haftung!

## Sammler & Jaeger

Unter die Rubrik Schadenfreude fallen diese Ergüsse.  
Ein kleiner Einblick in die Fanpost der Ankerbrauerei:

Sehr Geërter Firma. Da ich ein sammler von bierdeckel bin frage ich bei innen an,weil ich meine versammlung ausbreiten möchte. Ich möchte freundlich bitte mir einige bierdeckel von ihre bierbrauerei zu schicken. Eventuelle kosten will ich gerne übernehmen. (Niederlande)

**Sehr geehrten Frau/Herr Ich bin Versammlerin bieretiketten (keg und flaschen etiketten) aus der Tschechische republik. Ich bitte Ihnen, damit sendem Sie mir bieretiketten aus euerem Brauerei, VIELEN DANK!Ich werde sehr glücklich, wenn Sie mir antworten.Ich wünsche Ihnen viele Erfolgreich für die Arbeit. (Tschechien)**