

FLÜSSIGES KLOSTERGOLD

Sommerzeit – Biergartenzeit. Im Kloster Reutberg,
malerisch auf einem Hügel gelegen, kann
man süffiges Bier, regionale Küche und einen fantastischen
Blick in die Berge genießen

Der kupferne
Kessel ist das
Herzstück einer
Brauerei. Hier wird
die Braugerste
eingemaischt

M

Malz aromatisch nennen die Reutberger Brauer den legendären Josefibock – das bernsteinfarbene Bier aus dunklem und hellem Malz mit seinen kräftigen 6,9 Volumenprozent. Jedes Jahr um den Josefitag am 19. März wird zu seinem Anstich ein Fest gefeiert. Wer probieren will, sollte sich beeilen, denn den Josefibock gibt es wie den Reutberger Weißbierbock nicht das ganze Jahr. Diese Spezialität wird immer nach Ostern ausgeschenkt und ist nur erhältlich, solange der Vorrat reicht. Doch man muss keine Angst haben, dass den Reutbergern das Bier ausgehen könnte – insgesamt zehn verschiedene Sorten brauen Michael Pichler und Florian Auracher, die Braumeister der Genossenschaft. Selbstverständlich nach dem Reinheitsgebot von 1516, als die Herzöge Wilhelm IV. und Ludwig X. festgelegt hatten, dass Bier nur drei Zutaten enthalten darf: Hopfen, Malz und Wasser.

Hopfen und Malz, Gott erhalt's

Es ist sicher keine Übertreibung: Bier ist in und den Bayern heilig, ganz offiziell abgeseignet übrigens. Die Legende sagt, dass die Mönche, die sich mit starkem Bier über die lange Fastenzeit retteten, extra nach Rom gepilgert seien, um sich vom Papst ihr „flüssiges Brot“ als Fastenspeise genehmigen zu lassen. Ein Nachteil, der schließlich zum Vorteil gereichen sollte: Eine Reise nach Rom war im Mittelalter beschwerlich und dauerte bestimmt zwei Wochen; sie führte über eisige Gebirgszüge und durch

die in der vorösterlichen Zeit schon heißen italienischen Regionen. In Rom angekommen, war das so transportierte Bier schlichtweg verdorben, sauer, „umg'standen“, wie man in Bayern sagt. Der Papst probierte und soll verkündet haben: „Wenn die Brüder nördlich der Alpen mit einem solch schauerlichen Getränk Buße tun wollen, dann sei ihnen dies gestattet.“ Starkbierzeit mit päpstlichem Segen also.

Eine kurze Biergeschichte

Der Mensch braut Bier – jedenfalls so etwas Ähnliches –, seit er in der Jungsteinzeit sesshaft geworden ist. Man baute Getreide an und stellte irgendwann fest, dass es sich – mit Wasser vergoren und wie wir heute wissen mithilfe von Hefen, die in der Natur vorkommen – in ein nahrhaftes und auch berauschendes Getränk verwandelte. Die Sumerer und die alten Ägypter vervollkommneten die Braukunst; Bier wurde zu einem „Kultge-

tränk“ und den Pharaonen mit ins Grab gegeben. Die Römer verbreiteten ein bierähnliches Getränk in ganz Europa, obschon sie sich auch schon mit der Vergärung von Trauben zu Wein auskannten. Seit dem Mittelalter spielen Klöster in der Geschichte des Hopfengetränks eine ganz maßgebliche Rolle. Auch wenn die Mönche Bier zunächst für den eigenen Verbrauch und als Fastengetränk brauten, so wurde es bald zur wichtigen Handelsware, denn die Klöster waren auch Wirtschaftszentren. Mönche in Andechs, Weihestephan oder Weltenburg studierten die Abläufe im Brauprozess. Ein Meilenstein in der Braukunst war die Verwendung eines Heilkrauts zur Bierherstellung – des Hopfens, der Haltbarkeit und somit Lagerfähigkeit des Bieres garantierte.

Braukunst im Kloster Reutberg

Das Kloster Reutberg wurde Anfang des 17. Jahrhunderts gegründet; Graf

Braumeister Florian Auracher und Geschäftsführer Stephan Hoepfl von der Klosterbrauerei Reutberg





Malerisch liegt das Kloster Reutberg im Tölzer Land. Vom Biergarten aus hat man einen herrlichen Blick in die Berge

Papafava rodete den Hügel, um dort eine Kapelle zu errichten. Doch sehr fromm schien der Graf nicht gewesen zu sein, denn er trachtete nach den Reichtümern seiner Gattin Anna und verübte einen Mordanschlag auf sie. Anna überlebte und gelobte daraufhin, ein Kloster zu gründen. So entstand das heutige Franziskanerinnenkloster Reutberg. Schon früh, bereits 1677, wurde dort Bier gebraut, Gerste und Hopfen wurden auf Klostergründen kultiviert. Auch wenn das Bier zunächst als milde Gabe hungrigen Gläubigen gereicht wurde, die an die Klosterpforte klopfen, entstand bald eine Schänke, deren Einnahmen

beträchtlich waren. Da eine solche Schänke jedoch erheblich in die klösterliche Ruhe eingriff, verlegte man die Gaststube vor die Klostermauern: Das heutige Klosterbräustüberl entstand.

Der Weg in die Neuzeit

Anfang des 20. Jahrhunderts wurde modernisiert, ein neues Kühlschiff angeschafft und elektrischer Strom installiert. Doch die Zeiten waren schwierig: Erster Weltkrieg und Wirtschaftskrise führten dazu, dass die Schwestern den Braubetrieb einstellen wollten. Acht Monate blieb die Brauerei 1924 geschlossen, bis

die Bauern der Umgebung auf maßgebliche Anregung des Pfarrers Alois Daisenberger beschlossen, mit einer Genossenschaft den Braubetrieb zu retten. 42 Mitglieder gründeten am 23. Oktober 1924 die Brauereigenossenschaft Reutberg, die heute stolze 5.200 Mitglieder hat; Menschen aus der Region, aber auch Bierfans aus ganz Deutschland sind dabei.

Erklärtes Ziel der Genossenschaft war anfangs vor allem, günstiges Bier zu produzieren, doch immer mehr wurde man sich der jahrhundertelangen Tradition bewusst. Stolz feierte man 1977 Jubiläum: 300 Jahre Klosterbrauerei und über 50 Jahre

GENUSS AUF ITALIENISCHE ART

WIR FÜHREN NUR PRODUKTE VON KLEINEN FAMILIÄR GEFÜHRTEN BETRIEBEN, WIE Z.B.

- NUDELN AUS NEAPEL GRAGNANO
 - ANTIPASTI
 - PESTO

- PROSECCO AUS VALDOBBIADENE
 - GRAPPA + LIKÖR + WEIN

- IM HOLZFASS GELAGERTER BALSAMICO, OLIVENÖL
- PRODUKTE AUS UNSERER FRISCHETHEKE WIE ORIG. ITALIENISCHER KOCHSCHINKEN, ROHSCHINKEN AUS SOAVE, FENCHELSALAMI A. D. TOSCANA, BÜFFELMOZZARELLA, PARMESAN+PECORINO, ETC.

GESCHENKKÖRBE ZU JEDEM ANLASS, FÜR SIE, ODER MIT IHNEN ZUSAMMENGESTELLT.

ÖFFNUNGSZEITEN: Mittwoch 9-13 Uhr.

Donnerstag +Freitag 9-12 Uhr und 15-18 Uhr. Samstag 9-12 Uhr.
Außerhalb der Geschäftszeiten nach telefonischer Vereinbarung.

ToscAnna August-Moralt-Straße3, 83646 Bad Tölz Tel. 08041 / 79 40 94
WWW.TOSCANNA.DE * INFO@TOSCANNA.DE



ToscAnna
GENUSSVOLL LEBEN

Genossenschaft. Doch zehn Jahre später zogen erneut dunkle Wolken auf dem Reutberg auf: Die Klosterbrauerei sollte ihre Selbstständigkeit aufgeben und mit der Nachbargenossenschaft Holzkirchen fusionieren. Aber die drohende Auflösung konnte abgewendet werden. Stephan Hoepfl, der heutige Geschäftsführer, lächelt zufrieden: „Über 90 Prozent der Mitglieder stimmten damals gegen die Fusion.“

Reutberger Brautradition bleibt erhalten

Erneut krepelte man die Ärmel hoch und investierte in moderne Brautechnik, Kühlanlagen, Kessel, alles was man so braucht, um gutes Bier zu brauen. Stolze 20.000 Hektoliter bestes Bier verlassen heute jährlich die Brauerei. Ein großes Glück, nicht nur für Freunde des Hopfenelixiers, sondern auch für die umliegenden Bauernhöfe. Denn von dort kommt das Getreide, die Gerste und der Weizen, der Hopfen wächst in der nahen Holledau, und das Wasser entstammt der Klosterquelle.

Soweit es geht, verwendet auch das Klosterbräustüberl Produkte der heimischen Bauern. Traditionelle und der Jahreszeit entsprechende regionale Gerichte werden den Gästen entweder im wunderschönen historischen Gemäuer oder im Sommer im herrlichen Biergarten serviert.

Frisch vom Fass werden die Reutberger Biere ausgeschenkt, das süffige Export oder das Reutberger Kloster Hell; selbst das obergärige Weißbier kommt vom Fass ins Glas. Pfarrer Alois Daisenberger, der Initiator der Genossenschaft, wird mit dem dunklen Weißbier geehrt. Eine Rarität ist das Kloster Märzen, das zwar heute ganzjährig zur Verfügung steht, doch seinen Namen hat es, weil man früher im Sommer mangels Kühltechnik nicht brauen konnte. Man produzierte im Monat März ein Bier mit einem etwas höheren Alkoholgehalt (5,3 statt 4,9 Volumenprozent), damit es länger haltbar blieb. In Bierseminaren, die in Reutberg stattfinden,

kann man dies lernen und den Unterschied schmecken.

Und bevor man im Biergarten den Blick auf Brauneck, Benediktenwand und Karwendelspitze genießt, könnte man einen Spaziergang vom Kloster Reutberg durch den Dietramszeller Wald machen, vorbei am Haberermarterl, an der schönen gedrechselten Armenseelensäule und der Wallfahrtskapelle Maria Elend, um sich dann den wohlverdienten Schweinsbraten mit Dunkelbiersoße und den Aegidius-Trunk, ein naturtrübes, unfiltriertes Kellerbier mit 13,5 Prozent Stammwürze, schmecken zu lassen.

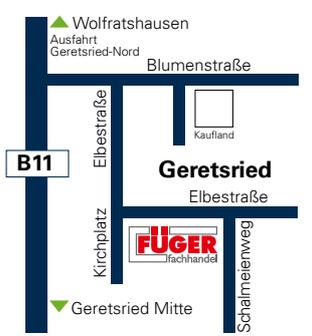
Heike Hoffmann



Seit 1677 wird auf dem Reutberg Bier gebraut. Heute gibt es stolze zehn Sorten, vom Kloster Hell bis zum Josefibock



Ihr Traumbad wartet auf Sie!



Delphis

Wir bringen Leben ins Bad.

Planen und gestalten Sie mit uns Ihr Traumbad
Besuchen Sie unsere Badausstellung – wir freuen uns auf Sie!



Füger Fachhandel GmbH
Schalmeienweg 9/Ecke Elbestraße
82538 Geretsried
Tel.: 08171/98 10-0

Öffnungszeiten:
Mo. - Fr. 7.00 - 17.00 Uhr
Samstag 8.30 - 12.30 Uhr
www.füger.eu

