

# Weltenburg – die Heimat des „Festspiel-Biers“

Das Urtyp Hell, das Anno 1050 und das Weißbier kommen aus der Oberpfalz – und aus der ältesten Klosterbrauerei der Welt.

SONJA SCHLINGENSIEPEN

**W**arum wird im Festspielhaus kein Vorarlberger Bier ausgeschenkt? Mit Mohren, Fohren, Frastanzer oder Egger gibt es schließlich vier heimische Brauereien, die – je nach Geschmack des einzelnen Bregenzerwälders, Unter- oder Oberländers – das beste Bier der Welt brauen.

Diese Frage und die Miss-töne hörten die Verantwortlichen der Weltenburger Klosterbrauerei sehr wohl – und nahmen sie beim Neujahrsempfang im Festspielhaus mit bayerischer Gelassenheit und der „Mir-san-mir-Mentalität“ zur Kenntnis. „Die einen können wir vielleicht überzeugen, die anderen werden immer bei ihrem Bier bleiben“, sagt Marketingleiter Tobias Funke.

Selbstbewusstsein haben die Bayern – Preise und Auszeichnungen offenbar auch: 30-mal gab es Gold, 1-mal Silber bei DLG-Prämierungen. Beim World Beer Cup in den USA holten sie fünf Medaillen. 2004 und 2008 gab es Gold für das Barock Dunkel.

## Keine Konkurrenz

Auf dem kleinen Vorarlberger Markt wollen die Bayern nicht als Konkurrenten der heimischen Brauereien auftreten. „Wir denken aber, dass wir das Gesamtsortiment ergänzen können. Mit dem Asam Bock oder dem Weißbier haben wir Sorten, die es in Vorarlberg nicht gibt.“ Zudem seien auch andere bayerische Brauereien auf dem österreichischen Markt präsent.

Doch nicht nur die Brauerei profitiert vom Umsatz und hofft darauf, den Bekanntheitsgrad in Vorarlberg und im süddeutschen Raum zu erhöhen. „Wir haben ja eine Kooperation mit den Festspielen. Das bedeutet, dass sich die Festspiele auch bei uns präsentieren können. So waren sie beispielsweise beim letzten Bürgerfest vertreten. Wir versorgen unsere Kunden im Ausland mit den Informationen zu den Festspielen“, berichtet Funke. Weitere Projekte seien in Planung.

Die nächsten zwei Jahre – genau genommen noch bis 31. Dezember 2012 – wird das Festspiel-Bier aus der Oberpfalz angeliefert. Aus Weltenburg, einem kleinen Städtchen an der Donau, nur wenige Kilometer von Regensburg entfernt.

## Benediktinerkloster

Auf dem Klostergelände, das direkt an der Donau liegt, leben noch elf Benediktiner-Mönche. Herzstück des Klosters ist – neben dem Biergarten – die Barockkirche. Sie ist ein gemeinsames Werk des Malers Cosmas Damian Quirin, Bildhauer und Stuckateur. Architektur, Malerei und Plastik verschmelzen in dem prachtvollen Gotteshaus zu einem einzigartigen Kunstwerk des europäischen Barocks.

Das Kloster gilt als älteste Niederlassung in Bayern. Das „monasterium Weltinpurc“ ist 1040 erstmals schriftlich belegt. Bier gebraut wird dort seit 1050. Damit ist die Klos-

terbrauerei übrigens weltweit die älteste.

Von den Vorrattanks im alten Felsenkeller, in denen das dunkle Bier gelagert wird, führt eine Leitung unter dem Biergarten hindurch direkt zur Klosterschänke. „In Weltenburg brauen wir neben dem Dunklen noch das Asam Bock, das Anno 1050 und den Winter-Traum. Wenn wir Kapazitäten frei haben, dann auch Weißbier“, erklärt Funke. Abgefüllt werde das Bier in Regensburg.

Bierbrauen gehört nämlich schon seit längerer Zeit nicht mehr zu den Aufgaben der Mönche. Die Brauerei ist ebenso wie die Klosterschenke verpachtet. Seit 1973 wird sie von der Regensburger Brauerei Bischofshof als GmbH geführt. Auch diese hat kirchliche Wurzeln, ist Stiftungsbrauerei der Diözese und steht im Eigentum des Bischofs Gerhard Ludwig Müller.

## „Koane Nackerten“

Aufgrund der kirchlichen Wurzeln gibt es aber auch schon mal Diskussionen mit den Geschäftspartnern in Brasilien. Mit der drittgrößten Brauereigruppe Brasiliens, der Grupo Petrópolis, haben die Bayern erstmals in ihrer tausendjährigen Geschichte eine Lizenzvereinbarung geschlossen. „Was die Werbung betrifft, muss man die Südamerikaner manchmal ein bisschen einbremsen“, erzählt Funke. Die Brasilianerinnen auf den Werbeplakaten seien den Oberpfälzern manchmal doch etwas zu freizügig angezogen.

Bei den Festspielen werden das Urtyp Hell, das Anno 1050 und das Weißbier ausgeschenkt.  
ROLAND PAULITSCH (9)



Marketingchef Tobias Funke.



### WELTENBURGER BIERKARTE

**Urtyp Hell:** Der Gerstentrunk hat eine leicht malzige Note, die zum Weitertrinken anregt und mild im Geschmack ausklingt. Passt besonders gut zu Suppen, Pizza und Nudelgerichten (4,9 % Alkohol).

**Anno 1050:** Das gold-gelbe Jubiläumsbier hat einen leicht fruchtigen Geschmack sowie eine dichte Malznote. Vollmundig würzig vom Antrunk bis zum Abgang bietet es dem Bierfreund eine milde Rezens. Passt besonders gut zu kräftigem, reifen Käse, Braten oder Wildgeflügel wie Fasan oder Wildente (5,5 % Alkohol).

**Barock Hell:** Das „Barock“ erinnert an die Blütezeit des Klosters. Das Festbier hat eine ausgewogene, klare Geschmackskomposition mit einem leicht malzigen Duft. Passt besonders gut zu Festtagsbraten, Rinderrouladen, Bergkäse und reiferen Käsesorten (5,6 % Alkohol).

**Asam Bock:** Das vollmundige dunkle Bockbier erinnert mit seinem Namen an die genialen Baumeister des Barocks, die Gebrüder Asam. Der malzbetonte Bock verströmt leichte Röstaromen, die eine Kaffeernote erahnen lassen. Passt besonders gut zu kräftigem Braten, deftigen Speisen, Hirsch- und Wildschweingerichten, Steaks, Desserts aus Bitterschokolade sowie zu Blauschimmelkäse (6,9 % Alkohol).

**Winter-Traum:** Dieses Bier ist nur zur Winterzeit erhältlich. Vollmundig im Geschmack ist es für gemütliche Stunden gebraut. Spezialmalze und ein ausgewähltes Brauverfahren verleihen dem Bier eine ausgesprochen karamellige Note. Es passt besonders gut zu Brotzeiten, Gans- und Wildgerichten sowie Süßspeisen (5,4 % Alkohol).



Braumeister Ludwig Mederer im Sudhaus.



Elf Benediktiner-Mönche leben noch im Kloster.



Das Kloster liegt direkt an der Donau. Von hier geht es mit dem Kahn durch den Donau-Durchbruch.



Asam Bock aus dem Fass.



Vom Lager fließt das dunkle Bier zur Klosterschänke.



1718 feierlich eröffnet: Barockkirche der Gebrüder Asam.

