



## **Pressemappe**

# **Weltenburger – die älteste Klosterbrauerei der Welt**



## **Inhalt**

### **Weltenburger auf einen Blick**

**Weltenburger – das älteste Klosterbier der Welt:  
Seit einem Jahrtausend ein „göttlicher Genuss“ auf Erden,  
seit vier Jahrzehnten unter dem Dach von Bischofshof**

**Weltenburger und Bischofshof:  
Bayerische Braukunst mit großer Geschichte**

**Das Konzept der Stiftungsbrauerei:  
Gelebte Verantwortung für die Region**

**Wie Weltenburger die Welt erobert**

**Leichte „Bierrevolution“ aus Ostbayern:  
Halb so viel Alkohol, voller Genuss**

**Die Brauerei in Fakten und Zahlen**

**Goldmedaillen und Weltmeister-Titel:  
Weltenburger als „bestes Bier der Welt“**

**500 Jahre Reinheitsgebot 2016: Das bayerische Reinheitsgebot ist  
viel älter, als es in den Geschichtsbüchern steht**

**Ihr Ansprechpartner für Fragen:**

**Thomas Neiswirth**

Brauerei Bischofshof e.K. &  
Klosterbrauerei Weltenburg GmbH  
Heitzerstraße 2  
93049 Regensburg

Tel: +49 941 2001-103

Mobil: +49 1522 28082-59

Mail: [neiswirth@bischofshof.de](mailto:neiswirth@bischofshof.de)

Stets aktuelle Informationen finden Sie auch unter **[www.weltenburger.de](http://www.weltenburger.de)**.



## Weltenburger ist...

...**die älteste Klosterbrauerei der Welt.** Im Jahre 1050 wurde hier nachweislich bereits Bier gebraut. Die Wurzeln der Abtei reichen noch viel länger zurück – bis ins 7. Jahrhundert.

...mit dem vor 968 Jahren zum ersten Mal gebrauten „Barock Dunkel“ **jedes Jahr Anziehungspunkt für eine halbe Million Menschen**, die das malerische Bierparadies am Ufer der Donau besuchen.

...**Eigentum der Benediktinerabtei Weltenburg und wird von der Regensburger Brauerei Bischofshof in Personalunion geführt.** Weltenburger Mönche schmiedeten 1973 Jahren eine kirchliche Allianz mit der „vaticanischen“ Brauerei Regensburgs. Die Verbindung lag und liegt nahe: Weltenburger-Bischofshof ist als Stiftungsbrauerei im Besitz der Diözese Regensburg, zu der auch Kloster Weltenburg gehört.

...**in Bayern daheim und in der Welt ein Star.** Weltenburger Biere sind „malzig-vollmundige Botschafter“ rund um den Globus. Biertrinker aus 28 Ländern genießen heute die Hopfen-Spezialitäten aus dem Hause Weltenburger – von Brasilien bis in die USA.

...**ist das „beste Bier der Welt“.** Das Weltenburger Kloster Barock Dunkel wurde 2004, 2008 und 2012 mit dem „World Beer Award“ in Gold als bestes Dunkelbier der Welt ausgezeichnet.

...**ist mehrfacher Titelträger des „European Beer Star“ in Gold.** Das „Weltenburger Kloster Anno 1050“ gewann 2011 Gold als bestes Märzen-Bier. Der traditionsreiche Weltenburger Kloster Asam Bock holte – nach Silber im Jahr 2008 – 2014 den „European Beer Star“ in Gold und verteidigte den Titel 2015 erfolgreich.

...**ist prämiert mit 48 Goldmedaillen** der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft.

...als eine der ganz wenigen Brauereien in Deutschland **Träger des renommierten „Preises der Besten“** der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft in Gold.

...**gelebte Verantwortung für die Region.** Als Stiftungsbrauerei im Eigentum des Bistums Regensburg investiert Weltenburger-Bischofshof jedes Jahr einen hohen sechsstelligen Betrag in die Förderung von Kultur, Gesellschaft, Sport und Soziales.

...**mit 85 Mitarbeitern die bedeutendste der drei Regensburger Stiftungsbrauereien.** Sie produziert an den zwei Standorten Regensburg und Weltenburg 28 verschiedene Biere.



## **Das älteste Klosterbier der Welt: Seit einem Jahrtausend ein „göttlicher Genuss“ auf Erden, seit vier Jahrzehnten unter dem Dach von Bischofshof**

Ostbayern hat nicht nur die größte Brauereidichte in Bayern. Mit der Klosterbrauerei Weltenburg glänzt die Region auch mit der ältesten Klosterbrauerei der Welt. Die atemberaubend schöne Lage dieser besonderen Braustätte direkt am weltberühmten Donaudurchbruch und das vor 968 Jahren zum ersten Mal gebraute „Barock Dunkel“ locken jedes Jahr eine halbe Million Menschen in das malerische Bierparadies am Ufer der Donau. Seit 1973 ist die Klosterbrauerei Weltenburg Teil der Brauerei Weltenburger-Bischofshof.

Wer in der Klosterschenke des Weltenburger Klosters eine Halbe malzig-vollmundiges Barock Dunkel genießt, kann es kaum glauben: Dieses Bier ist bereits vor fast 1.000 Jahren zum ersten Mal gebraut worden. Heute ist der „göttlich“ schmeckende Klostertrunk eine Weltmarke und wird in 29 Ländern verkauft. In Brasilien werden sogar vier Weltenburger Biersorten in Lizenz gebraut. Weltenburger Bier wird bei den Bregenzer Festspielen ausgeschenkt. Und als die Schweizer Garde im Vatikan ihren 500. Geburtstag feierte, bestellte Papst Benedikt XVI., der ja auch jahrelang in Regensburg lebte und das Weltenburger kennt, zum Jubiläumsfest 80 Hektoliter für seine Wachmannschaften.

### **Eine erfolgreiche kirchliche Allianz**

Nachweislich 968 Jahre nachdem das erste Weltenburger „Barock Dunkel“ in den Sudpfannen der damaligen Klosterbrauerei reifte, ist die Nachfrage nach dem typisch bayerischen, aromatischen, lieblich und karamellig schmeckendem Klassiker größer als jemals zuvor. Weil unvergleichlicher Geschmack und große Tradition aber auch den geschäftlichen Erfolg im hart umkämpften Biermarkt brauchen, haben die Weltenburger Mönche schon vor fast 50 Jahren eine kirchliche Allianz geschmiedet – mit einer nicht weniger erfolgreichen Brauerei in Kirchenhand: der Brauerei Weltenburger-Bischofshof. Die Verbindung lag und liegt nahe: Weltenburger-Bischofshof ist als Stiftungsbrauerei im Besitz der Diözese Regensburg, zu der auch Kloster Weltenburg gehört.

Im Kloster Weltenburg leben heute noch 7 Mönche. Seit 1998 ist Thomas Maria Freihart Abt des Klosters. Die Mönche arbeiten unter anderem als Seelsorger und betreuen die Gäste in der Begegnungsstätte St. Georg.

### **„Bestes Bier der Welt“**

„Seit 1050 wird hier Gerstensaft in Tradition der Benediktinerermönche gebraut. Dieser ehrwürdigen Tradition fühlt sich die Klosterbrauerei auch heute noch verpflichtet“, sagt Brauereichef Hermann Goß. Das weltbekannte bayerische Reinheitsgebot wurde erst mehr als 450 Jahre später zum obersten Qualitätsgebot der deutschen Bierbrauer.



Was vor Jahrhunderten schmeckte, findet auch heute noch begeisterte Fans in aller Welt. Professionelle weltliche Prüfungen bestätigen zudem Jahr für Jahr den „göttlichen“ Geschmack der Weltenburger Biere: In Amerika beispielsweise gewann das Weltenburger Barock Dunkel bereits sechsmal den World Beer Cup und damit die Auszeichnung als bestes Dunkelbier der Welt. Gegen riesige Konkurrenz: 800 Brauereien kämpfen dort jedes Jahr mit 4.000 Bieren um Ruhm und Spitzenplatzierungen.

### **Die schäumenden Spezialitäten reifen in 40 Metern Tiefe**

968 Jahre nachdem das Brauhaus der Weltenburger Mönche erstmals urkundlich erwähnt wurde (vermutlich wurde dort aber bereits viel früher Bier gebraut), trifft das Weltenburger ganz offensichtlich immer noch mit Frische und vollmundigem Genusspotenzial den Trend der Zeit und den Geschmack seiner Liebhaber. Die Nachfrage steigt und so fließen an Brautagen bis zu 10.000 Liter frisches Bier in die Gärtanks. Das Brauwasser stammt aus einem 80 Meter tiefen Brunnen im Fels und die Holledau mit ihrem weltberühmten Hopfen liegt direkt vor den Klostertüren. Seine Reife bekommt der Gerstensaft der Mönche, der heute von bestens ausgebildeten weltlichen Braumeistern gebraut wird, in einem 40 Meter tief liegenden Felsenkeller.

Gerade in den letzten Jahren häuften sich die Auszeichnungen in den Schauvitrienen der Brauerei. „Das Weltenburger Kloster Barock Dunkel ist nicht nur das älteste Dunkel der Welt, sondern auch das Beste“, ist Braumeister Ludwig Mederer überzeugt.

### **Feierliche Segnung des Weltenburger Felsenkellers**

Weltenburg. „38.000 Maß Weltenburger zum Genießen“ heißt es nun im Felsenkeller der Klosterbrauerei Weltenburg. Im 2016 frisch renovierten Lagerkeller der ältesten Klosterbrauerei der Welt befinden sich drei neue Biertanks mit einem Fassungsvermögen von je 38.000 Liter Bier. Der Weltenburger Abt Thomas M. Freihart und Abtprimas Notker Wolf segneten die drei Tanks und gaben den Weltenburgern um Braumeister Ludwig Mederer den Segen für ihre Arbeit im Jahrhunderte alten Keller aus Naturstein.

Im Rahmen der feierlichen Segnung mit vielen Ehrengästen aus ganz Ostbayern enthüllten beide Äbte auch das offizielle Wappen von Abt Thomas im Felsenkeller. Eine lange Tradition in der Klosterbrauerei.

Die Braumeister und Brauer um den technischen Betriebsleiter Leonhard Resch und Braumeister Ludwig Mederer freuten sich bereits seit einiger Zeit auf die neuen Biertanks. In den Tanks reifen die Weltenburger Bierspezialitäten. Dort entwickeln sie ihren unverwechselbaren Geschmack. Nach der Lagerung des Bieres in den Tanks werden sie filtriert, unterirdisch in die Klosterschenke gepumpt oder schließlich in Fässer und Flaschen abgefüllt. Die drei neuen Tanks wurden über mehrere Wochen im Felsenkeller zusammengeschweißt und aufgestellt. Im Keller unter ca. 50 Metern Jurafels lagern seit vielen Jahrhunderten die Weltenburger



Spezialitäten. Nun war es an der Zeit, die Tanks auszutauschen und technisch auf den neuesten Stand zu bringen.

Zum Auftakt durften Abtprimas und Abt selbst einen ganz besonderen Tropfen zwickeln und kosten: unfiltrierten Weltenburger Asam-Bock, den es so sonst gar nicht zu trinken gibt. An diesem Wochenende konnten nach der Segnung viele Gäste und Besucher im Kloster Weltenburg in diesen besonderen Genuss gekommen. Denn erstmals nach der Restaurierung standen die Brauereitore zum Felsenkeller allen Besuchern offen und es konnte in Sondergläsern zum 500-jährigen Jubiläum des Bayerischen Reinheitsgebots gezwickelt werden.

„Der Grundstein für die Zukunft ist gelegt! Ich freue mich darauf, dass wir jetzt mit unserem Weltenburger Bier in einem so schönen, besonderen Fleckchen Erde viele Bierliebhaber begeistern können!“ so freute sich nicht nur Braumeister Ludwig Mederer auf seinen neuen Bierkeller. Weltenburger Biere erfreuen sich größter Beliebtheit und werden regional wie international vielfach nachgefragt. Dieses Jahr konnte die Bayerische Heimatmarke Weltenburger in Ostbayern Zuwächse verzeichnen und das Bier aus der ältesten Klosterbrauerei der Welt bayernweit und auch international hervorragend vermarkten. Erfolge im Export verleihen der Brauerei um Brauereidirektor Hermann Goß zusätzlich die Möglichkeit, in der Region zu investieren, egal ob in Sport, Soziales oder Karitatives. Die älteste Klosterbrauerei der Welt steht in der Region für ein erfolgreiches und nachhaltiges Mittelstandsunternehmen. Der neue Felsenkeller legt einen weiteren Grundstein für eine erfolgreiche Zukunft.



## **Weltenburger und Bischofshof: Bayerische Braukunst mit großer Geschichte**

Die Klosterbrauerei Weltenburg gibt es nachweislich seit 1050. Seit 1973 ist die älteste Klosterbrauerei der Welt aber unternehmerisch ein Teil der Brauerei Bischofshof in Regensburg, ebenfalls eine Brauerei mit großer Geschichte. Die Entstehung der Brauerei Bischofshof lässt sich bis ins Jahr 1649 zurückverfolgen. Was die beiden verbundenen großen Biermarken so besonders macht: Das Gemeinschaftsunternehmen wird als Stiftung geführt. Liebhaber von Weltenburger-Bischofshof Bier unterstützen so mit jedem Schluck das gesellschaftliche und kulturelle Engagement der Brauerei — seit 370 Jahren.

Während bei den anderen Brauereien die Gewinne in der Regel an Aktionäre und Gesellschafter fließen, werden die Überschüsse von Weltenburger-Bischofshof entweder in den weiteren Ausbau der Braustätte oder aber in die Förderung von sozialen oder kulturellen Einrichtungen und zur Unterstützung des regionalen Sports investiert.

In Regensburg sind heute – bundesweit einmalig – drei Stiftungsbrauereien daheim: Weltenburger-Bischofshof, Kneitinger und die Spital-Brauerei. Weltenburger-Bischofshof gilt unter den dreien als die „vaterländische Brauerei“ und ist im Eigentum des Bistums Regensburg. 1649 gründete Fürstbischof Wilhelm Graf von Wartenberg die kirchliche Brauerei in unmittelbarer Nachbarschaft zum Regensburger Dom. In einer Zeit der Hoffnung auf eine ruhigere Zukunft und eine positive Stadtentwicklung ein Jahr nach Ende des Dreißigjährigen Kriegs.

Die Wurzeln der Brauerei Bischofshof reichen aber wesentlich weiter zurück: Historiker gehen davon aus, dass zur Versorgung der Dombauhütte bereits 1230 eine bischöfliche Brauerei bestand. Am heutigen Standort im Westen der Stadt, im Stadtteil „Margaretenau“, existiert die Brauerei seit 1910. Die unmittelbare Nähe zum Dom sowie die angrenzenden historischen Bauwerke verhinderten am ursprünglichen Standort jede Expansion. Die neue Brauerei entstand in zweijähriger Bauzeit.

### **Träger: Bischöfliche Knabenseminarstiftung der Diözese Regensburg**

Später wurde die Brauerei in eine Stiftung umgewandelt. Die Bischöfliche Knabenseminarstiftung der Diözese Regensburg ist bis heute der Träger der Brauerei. Stiftungszweck war ursprünglich die Unterstützung des Priesternachwuchses bei der Ausbildung. Heute konzentriert sich das Engagement von Bischofshof auf vier wesentliche Bereiche: der Förderung von Sport, Kultur, Gesellschaft und Sozialem. Jahr für Jahr fließt den vier Stiftungszwecken eine Summe im hohen sechsstelligen Bereich zu.

Eine Vielzahl nationaler und internationaler Prämierungen unterstreichen die besondere Güte der Bischofshof und Weltenburger Bierspezialitäten. World Beer Cup, European Beerstar, DLG-Goldmedaillen und der Preis der Besten in Gold zeichnen die Biere aus Regensburg und dem Kloster Weltenburg aus und verlei-



hen ihnen einen ausgezeichneten Ruf, der weit über Regensburg hinaus reicht. In knapp 30 Ländern der Welt werden die Bischofshof und Weltenburger Biere nachgefragt und genossen. Wahrlich „Das Bier, das uns zu Freunden macht.“





## **Weltenburger als Stiftungsbrauerei: Gelebte Verantwortung für die Region**

**Mit einem hohen sechsstelligen Euro-Betrag fördert die Brauerei Weltenburger jedes Jahr Kultur, Gesellschaft, Sport und Soziales in der Region Regensburg.**

### **Investitionen in Kultur und Gesellschaft**

Die Brauerei Weltenburger-Bischofshof fühlt sich der Bewahrung des historischen Erbes in Regensburg in besonderer Weise verpflichtet: Nach der Aufnahme der Regensburger Altstadt mit Stadtamhof in das UNESCO-Welterbe initiierte die Brauerei die Gründung eines Welterbe-Kulturfonds als Motor für den Denkmalschutz. Neuestes Kulturrengagement: Das mit mehr als 2.000 Jahren älteste Legionstor der Welt, die Porta Praetoria, wurde bis 2017 restauriert und für Besucher attraktiver gestaltet. Möglich wird diese auch vom Bund mitfinanzierte Maßnahme letztendlich aber erst durch das finanzielle Engagement des Welterbe-Kulturfonds.

Unterstützt hat Weltenburger-Bischofshof in den vergangenen Jahren auch weitere bedeutende Bau-Projekte in der Stadt Regensburg. Dazu gehören unter anderem die Restaurierung der Bischof Sailer-Statue oder die Wiedererrichtung des König Ludwig-Reiterdenkmals am Regensburger Domplatz.

### **Wie gesunder Durst Regensburgs Sportvereine beflügelt**

In und um Regensburg zählt die Brauerei Weltenburger-Bischofshof seit vielen Jahren auch zu den bedeutendsten Förderern des Jugend- und Breitensports. Die „vatikanische Brauerei“ stellt dazu jedes Jahr für die allgemeine Sportförderung einen hohen sechsstelligen Betrag in ihren Budgets bereit. „Es ist beeindruckend und absolut nachahmenswert, was die Brauerei Weltenburger-Bischofshof in der Förderung des Breitensports in der Region bewegt“, sagt Klaus Eder, der langjährige Chef-Physiotherapeut der Deutschen Fußball-Nationalmannschaft, der in seinem Therapiezentrum in Donaustauf bei Regensburg die Elite des deutschen Spitzensports behandelt.

„Swim, bike, run – Weltenburger-Bischofshof die Number One“: Egal ob Radmarathon, Triathlon, Fußball oder Leichtathletik – Weltenburger-Bischofshof hilft bei der Finanzierung attraktiver Sportveranstaltungen und unterstützt Vereine bei der Förderung und Finanzierung ihrer Jugendarbeit. „Dort, wo Sport getrieben wird, genießt man auch gerne frisch gezapftes, in wachsendem Maß alkoholfreies Bier – weil es uns auch beim Sport zu Freunden macht“, sagt Marketingleiter Thomas Neiswirth.



## **Vom Arber-Radmarathon bis zu den Baseball-Stars der Buchbinder Legionäre**

Highlights im Sport-Sponsoring Kalender sind beispielsweise unter anderem der Arber-Radmarathon, der Regensburg Marathon, die Regensburger Leichtathletikgala oder die Unterstützung des deutschen Baseball-Serienmeisters Buchbinder Legionäre. In vielen regionalen Sportvereinen in Stadt und Land Regensburg, wie zum Beispiel dem SV Schwabelweis, dem SC Sinzing, der SC Regensburg oder auch dem SV Sallern, wäre eine systematische Breitensportförderung und Jugendarbeit ohne die Fördergelder von Weltenburger-Bischofshof kaum möglich.

„Mit jedem Schluck Regensburger Bier tun Sie Gutes, denn das Geld fließt in die Region zurück“, appellierte deshalb Regensburgs Oberbürgermeister an den Durst und an das Markenbewusstsein der Bierliebhaber in der Region. Ort für das Plädoyer des Oberbürgermeisters war die aktuelle Pressekonferenz zum Regensburg Marathon, den die Brauerei Weltenburger-Bischofshof ebenfalls unterstützt.



## Wie Weltenburger die Welt erobert

**Weltenburger Biere sind „malzig-vollmundige Botschafter“ rund um den Globus. In Regensburg daheim, in der Welt zu Hause: Biertrinker aus 29 Ländern genießen heute die Hopfen-Spezialitäten aus dem Hause Weltenburger**

Bier aus Bayern wird im Ausland immer beliebter: 460 Millionen Liter Gerstensaft haben die rund 600 Brauereien im Freistaat 2014 exportiert. Einer der Erfolgsmotoren für diese Entwicklung: die Regensburger Brauerei Bischofshof mit der Marke Weltenburger. Der Absatz von Weltenburger Bier ist in Deutschland in den letzten Jahren kontinuierlich gestiegen. Weltweit hat sich der Absatz der Biere aus der Brauerei Weltenburger-Bischofshof sogar vervierfacht.

Biertrinker in 29 Ländern begeistern die beiden Biermarken mittlerweile mit ihren Bierspezialitäten: von Australien bis China, von Brasilien bis Russland und Japan. 2004 exportierte die Brauerei rund 500.000 Liter ihres Gerstensafts ins Ausland, im vergangenen Jahr waren es bereits über zwei Millionen Liter. Noch nicht mitgerechnet ist dabei die Biermenge, die von der brasilianischen Grupo Petropolis in Südamerika in Lizenz gebraut wird. In Brasilien werden vier Weltenburger Biersorten produziert. Mit großem Erfolg: Das südamerikanische Land wurde so zum wichtigsten Absatzland im Ausland.

„Braukunst seit dem Jahr 1050? Diese Aussage sorgt besonders in den Vereinigten Staaten von Amerika oft erst einmal für ungläubiges Kopfschütteln“, sagt Hermann Goß, Direktor der Brauerei. In einem Land, dessen moderne Geschichtsschreibung erst im Jahr 1492 beginnt, sei es etwas ganz Besonderes, mit einer solch langen Tradition punkten zu können. Zudem gewann das Weltenburger Barock Dunkel bereits sechsmal den World Beer Cup in den USA und damit die Auszeichnung als bestes Dunkelbier der Welt.

### Weltenburger „Barock Dunkel“ auf dem Weltmarkt ein Renner

Die drei wichtigsten Exportmärkte für die Regensburger Traditions-Braustätte sind heute Italien, USA und China. Danach folgen Japan, Spanien und Russland. In Indien und auch in Afrika sieht die Brauerei großes Zukunftspotenzial. „Von dort bekommen wir bereits heute auf Exportmessen besonders viele Anfragen“, erzählt der Brauereidirektor.

Erfolgreichste Biersorte in den internationalen Märkten sind das vollmundig-feinherbe Weltenburger „Barock Dunkel“, das goldgelbe „Märzenbier Anno 1050“ und der „Weltenburger Asam Bock“, den Genießer für seinen süßen, intensiv malzig-aromatischen Geschmack schätzen.

### Ein Oktoberfest in China

„Uns ist es wichtig im Ausland nicht nur Bier, sondern immer auch unsere bayerische Lebensart, unsere Kultur und unser Brauchtum zu vermarkten“, sagt der Brauereidirektor. Auf den Transportpaletten etwa nach China werden nicht nur



Bierkisten und Bierfässer, sondern regelmäßig auch bayerische Dirndl und Lederhosen transportiert. In dieses Konzept passt die bisher größte Auslandspromotion-Aktion der Brauerei in ihrer Geschichte beim größten chinesischen Oktoberfest mit eigenem Bierzelt im August 2015 in der Regensburger Partnerstadt Qingdao. Erfolg des Engagements: Weltenburger-Bischofshof verkaufte während dieses Bier-Events in Fernost mehr Bier als bei der Regensburger Dult, dem Volksfest am Stammsitz in der Donaustadt.

Brauereidirektor Goß kümmert sich persönlich darum, die Marken Bischofshof und Weltenburger weltweit noch bekannter zu machen. Etwa bei Besuchen in Russland, wo Weltenburger-Bischofshof trotz der schwierigen politischen Lage mit Blick auf die langfristige Entwicklung weiterhin in den Supermarkt-Regalen vertreten ist.

### **Papst Benedikt XVI.: Geburtstagsfeier mit Weltenburger-Bischofshof**

Vielfältig sind auch die Vermarktungsstrategien von Weltenburger-Bischofshof in Europa: Schlagerstar Peter Maffay hat in seiner Finca auf Mallorca stets ein gut gekühltes Weltenburger im Kühlschrank liegen. Weltenburger Bier wird auch bei den Bregenzer Festspielen ausgeschenkt. Und als die Schweizer Garde im Vatikan ihren 500. Geburtstag feierte, bestellte der emeritierte Papst Benedikt XVI. für die Geburtstagsfeier mit 5.000 Gästen – natürlich – Weltenburger Bier.

Im Weltenburger Vertriebsteam kümmert sich heute trotz aller Erfolge nur ein kleiner Teil der Mitarbeiter ums Auslandsgeschäft. „Unser Fokus liegt in der Heimat, hier brauen wir unsere Biere und schreiben die Geschichte, die wir in der Welt gut transportieren können“, meint der Brauereichef.



## Leichte „Bierrevolution“ aus Ostbayern: Halb so viel Alkohol, voller Genuss

Klassisches Bier oder alkoholfreie Alternative? Die älteste Klosterbrauerei der Welt will allen, die sich nicht entscheiden können, eine dritte Alternative bieten: Bierklassiker mit großer Tradition, aber deutlich weniger Alkohol. Dazu erwecken die Ostbayern eine in Vergessenheit geratene Bierspezialität wieder zum Leben.

Der Bierdurst der Deutschen verändert sich: Während der Konsum des klassischen Gerstensafts in den vergangenen Jahren bei knapp über einhundert Litern pro Kopf konstant blieb, setzten alkoholfreie Alternativen ihren Siegeszug fort. Seit 2008 hat sich deren Absatz in Deutschland verdoppelt, von rund zweieinhalb auf zuletzt über sechs Millionen Hektoliter im Jahr 2016. Allein: Mit rund sieben Prozent Marktanteil bleiben die Alkoholfreien jedoch immer noch ein Nischenmarkt. Weltenburger, die älteste Klosterbrauerei der Welt vor den Toren Regensburgs, will jetzt allen, die sich nicht entscheiden können, eine dritte Alternative bieten: leichte Biere, die nur rund die Hälfte an Alkohol und Kalorien bieten, dafür aber vollen Trinkgenuss. Dafür erwecken die Weltenburger Braumeister eine alte Tradition wieder zum Leben: Sie wollen dem einstmalig beliebten und inzwischen weitgehend vergessenen Schankbier zu einem neuen Siegeszug verhelfen.

Zwar ist das Alkoholfreie schon längst kein reines Autofahrerbier mehr. „Dennoch wollen viele nicht völlig auf Alkohol verzichten, gleichzeitig aber die Alkoholmenge deutlich reduzieren, ohne auf Geschmack zu verzichten“, sagt Hermann Goß, der Brauereidirektor. Leichtere Biere liegen im Trend, hätten bisher aber viele Verbraucher noch nicht völlig geschmacklich überzeugt. Lange hätten die Weltenburger Braumeister deshalb nach einem Weg gesucht, alkoholarärmere Alternativen zu den viel prämierten Weltenburger Klassikern wie dem Hefe-Weißbier und zum Märzenbier „Anno 1050“ zu suchen.

Nach intensiver Arbeit im Gärkeller wagt die Brauerei jetzt im Frühjahr den Marktstart für zwei neue Produkte, die die Bierwelt aufmischen sollen. Die „Jacobus Leichte Weiße“ und das helle „Jacobus Schankbier“ bringen es jeweils auf einen Alkoholgehalt von 2,9 Prozent — und damit 45 Prozent weniger als die beiden „Mutterprodukte“. Angenehmer Nebeneffekt: Auch die Kalorienzahl reduziert sich dadurch um fast die Hälfte.

„Beim Umgang mit Alkohol spüren wir eine zunehmende Sensibilisierung. Beide Biere stehen deshalb für den neuen Trend des ernährungsbewussten und leichten Genusses“, sagt der Biersommelier und Weltenburger Exportmanager Tobias Funke. Bei beiden neuen Bieren setze Weltenburger auf die große Handwerkstradition und bewährten Zutaten wie die Weltenburger Klosterhefe, den Hallertauer Hopfen und das kristallklare Brauwasser aus eigenen Brunnen.

Die Klosterbrauerei hofft, mit den neuen Produkten ein völlig neues Marktsegment erschließen zu können. Der potenzielle Kundenkreis reicht nach deren Angaben weit über die Wanderer, Pilger und Radler auf dem namensgebenden Jacobus-Pigerweg zum Kloster Weltenburg hinaus. „Auch ernährungsbewusste Verbrau-



cher und beispielsweise auch viele Senioren und jüngere Biertrinker wünschen sich mittlerweile Biere mit weniger Alkohol“, so Bierexperte Funke. Als „vital, frisch, spritzig, erfrischend“, beschreibt er die beiden neuen Sorten.

Was die wenigsten wissen: das Schankbier, das die Ostbayern jetzt aus der Taufe heben, definiert die deutsche Bierverordnung bereits in ihrer Urversion aus dem Jahre 1990. Bisher führte es aber ein Schattendasein. Weltweit ist das zum Teil ganz anders: In Ländern wie Neuseeland, den Vereinigten Staaten oder in Skandinavien sind leichte Biere schon heute der Renner. „Wir glauben, dass die Zeit reif ist, das nun auch in Deutschland zu ändern“, erklärt Brauereidirektor Goß.

Weltenburger will mit den beiden neuen Sorten auch seinen internationalen Siegeszug fortsetzen. Bereits heute findet sich das älteste Klosterbier der Welt in Gaststätten und Getränkeregalen in rund 30 Ländern rund um den Globus — von Brasilien bis China. Jetzt sollen auch die skandinavischen Länder vermehrt in den Genuss der Bierspezialitäten kommen: Mit weniger als drei Prozent Alkohol profitieren diese beispielsweise in Schweden von einem Steuervorteil und dürfen dort auch im Supermarkt verkauft werden.



## Die Brauerei in Fakten und Zahlen

### Die Mitarbeiter

Garanten für die vielfach ausgezeichnete Qualität der Biere und für den Erfolg der Brauerei sind die derzeit 85 Mitarbeiter in den Bereichen Technik, Logistik, Vertrieb, Verwaltung und Marketing. Sie produzieren an den zwei Standorten, in Regensburg und in Weltenburg, 28 verschiedene Biere für 29 Länder weltweit. Sie alle teilen eine Berufung: die Leidenschaft für das „Bier, das uns zu Freunden macht“ und die Bierspezialitäten aus der ältesten Klosterbrauerei der Welt.

Die Brauerei Weltenburger-Bischofshof erwirtschaftet heute mit einer Jahresproduktion von rund 210.000 Hektolitern Getränken einen Jahresumsatz von rund 20 Millionen Euro.

### Das Management

Hermann Goß, Diplom-Betriebswirt (FH), Brauereidirektor (seit 2001)

Karl Beck, Diplom-Betriebswirt (FH), kaufmännischer Leiter (seit 1997)

Leonhard Resch, Diplom-Ingenieur für Brauwesen und Getränketechnologie, technischer Betriebsleiter (seit 2008)

### Die Weltenburger Biere

#### Weltenburger Barock Dunkel

Das älteste Dunkel der Welt ist vollmundig, malzaromatisch, feinherb mit leichter Süße, feincremig, Geschmack und Duft intensiv, kräftig und packend. (4,7 % Alkohol).

#### Weltenburger Asam-Bock

Ein starker nachtdunkler Doppelbock. Malzig-aromatisch, süß, angenehm schwer, intensiv im Duft, stark im Geschmack: eine weltbekannte Spezialität wie sein barocker Namensgeber, der geniale Maler und Baumeister Cosmas Damian Asam. (6,9 % Alkohol).

#### Weltenburger Anno 1050

Das klassische Märzenbier aus der ältesten Klosterbrauerei der Welt. Kultiviert, elegant, goldgelb, bestechend in seinen raffinierten Rezepturen und exzellenter Brauweise; eine vollmundige Balance feiner Hopfenanklänge und belebender Herbsüße. (5,5 % Alkohol).

#### Weltenburger Dunkles Radler

Aus dem Weltenburger Kloster Barock Dunkel, dem besten Dunklen der Welt und sechsmaligem Gewinner des World Beer Cup, sowie spritziger Zitronenlimonade präsentiert sich dieses Radler als feingebraute Mischung. (2,3 % Alkohol).



### **Weltenburger Kellerbier**

Das naturtrübe und urtümliche Kellerbier ist eine uralte Spezialität und enthält besonders viele Vitamine und Mineralstoffe. Zart nach Hefe duftend, erwartet einen nach dem Öffnen ein milder weicher Bierkörper, der mit einer leichten Hopfenbittere ausklingt. (5,0 % Alkohol).

### **Weltenburger Barock Hell**

Leicht aber voluminös im Geschmack mit ausgeprägter Konsistenz und üppigen Aromen mit barocken Anklängen. (5,6 % Alkohol).

### **Weltenburger Urtyp Hell**

Aromatisch herzhaft, kräftig, angenehm frisch und fein abgerundet im Geschmack. (4,9 % Alkohol).

### **Weltenburger Hefe-Weißbier Hell**

Geschmacklich geschlossen repräsentiert es unverfälschte schnörkellose Lebensart. (5,4 % Alkohol).

### **Weltenburger Hefe-Weißbier Dunkel**

Nach altbayerischer Tradition gebraut und orientiert am traditionellen Geschmack überlieferter, bewährter Rezepturen der „guten alten Zeit“ und unverfälscht bayerischer Lebensart. Ausdrucksstark in Farbe und Geschmack mit einer guten Balance aus hopfiger Frische und malziger Vollmundigkeit. (5,3 % Alkohol).

### **Weltenburger Hefe-Weißbier Alkoholfrei**

Leicht und anregend, herzhaft und aromatisch auch ohne Alkohol.

### **Weltenburger Pils**

Frisch und angenehm feinherb, hopfenbetont in Duft und Geschmack, hell goldfarben mit feinsahniger, fester Schaumkrone. Es erfüllt höchste Ansprüche und spielt in der Oberklasse der Pils-Biere. (4,9 % Alkohol).

### **Weltenburger Kloster Winter-Traum**

Nur zur Winterzeit erhältlich, lässt dieses bernsteinfarbene Spezialbier Winter-Träume wahr werden. Vollmundig und traumhaft im Geschmack, verwöhnt es besonders in gemütlichen Stunden. (5,4 % Alkohol).

### **Weltenburger Oster-Festbier**

Das traditionelle Festbier, das nur für kurze Zeit zu Ostern gebraut wird, ist ein süffig-würziges Festbier, das durch seine leicht malzige Note überzeugt. Passt besonders gut zum Osterbraten und lädt zum Weitertrinken ein. (5,6 % Alkohol).

### **Weltenburger Kloster Jacobus Schankbier**

Echter Hallertauer Hopfen – Perle, Tradition und Herkules – verleiht dem Bier seine leicht fruchtige Note. Eine schlanke, vollmundige Alternative an warmen Tagen. (2,9 % Alkohol).





### **Weltenburger Kloster Jacobus Leichte Weiße**

Spritzig-schlank, erfrischend, fruchtig mit einzigartiger Hefeflume. Das geschmeidige und leicht cremige Aroma verleiht der leichten Weißen einen angenehmen rezenten Abgang. (2,9 % Alkohol).

### **Weltenburger erleben — Besucherzentrum und Brauereiführungen**

Die älteste Klosterbrauerei der Welt öffnet ihre Pforten: Die beliebten Führungen finden jährlich zwischen April und Oktober statt. Besucher werfen einen Blick ins Sudhaus und hören im Besucherzentrum viel Wissenswertes über fast tausend Jahre Bierbrautradition im Kloster Weltenburg. Das Besucherzentrum ist in einem historischen Felsenkeller untergebracht, in dem bis vor dem Umbau noch Gärfässer für das Weltenburger Bier lagerten. In Bild und Ton erleben Interessierte dort Weltenburg aus einer ganz neuen Perspektive. Gäste nehmen im Rahmen der Führungen an einer Bierprobe teil und bekommen als Andenken ein original Weltenburger-Glas.



## **Goldmedaillen und Weltmeister-Titel: Weltenburger als „bestes Bier der Welt“**

Zur fast 1.000-jährigen Weltenburger Erfolgsgeschichte sind in den vergangenen Jahren viele neue Kapitel hinzugekommen: Das Weltenburger Kloster Anno 1050, ausgezeichnet mit dem goldenen European Beer Star 2011, und Silber in 2017 ist offiziell das beste Märzen-Bier der Welt. Beim alle vier Jahre stattfindenden „World Beer Cup“ in den USA gewann das „Barock Dunkel“ aus dem Hause Weltenburger bereits dreimal in Folge (2004, 2008, 2012) eine Goldmedaille. Der traditionsreiche Weltenburger Kloster Asam Bock holte – nach Silber im Jahr 2008 – 2014 den European Beer Star in Gold und verteidigte den Titel im 2015.

Auch national sorgt Weltenburger für Schlagzeilen: Bei der Qualitätsprüfung der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft (DLG) erreichen Weltenburger Biere regelmäßig höchste Auszeichnungen. Weltenburger ist als eine der ganz wenigen Brauereien auch Träger des „Preises der Besten“ in Gold.

Diese ehrenwerte Auszeichnung können sich nicht viele der großen Traditionsbrauereien in Bayern auf ihre Fahnen schreiben. Von 600 insgesamt sind es gerade mal weniger als 30 Brauereien, die sich mit diesem Prädikat schmücken dürfen. Diese DLG-Prämierung steht für einen kontinuierlich überdurchschnittlichen Qualitätsstandard der Brauerei über die letzten 20 Jahre. „Um sich am Biermarkt erfolgreich vom Wettbewerb abzusetzen, baut die Brauerei Weltenburger-Bischofshof auf die Nähe zu ihren Kunden und auf höchste Qualität ihrer Biere“, sagt Brauereidirektor Hermann Goß. Die Zahlen sprechen für sich: Weltenburger Biere erhielten bisher 69 DLG-Medaillen: 54-mal Gold und 15-mal Silber.

Die DLG-Prüfung gilt unter Braumeistern als „härtester Biertest der Welt“. Die Jury bewertet neben dem Geschmack auch Bereiche wie Vollmundigkeit, Frische oder Geschmacksstabilität. Die Produkttests werden von wissenschaftlichen Experten auf Basis momentaner Qualitätsstandards durchgeführt. Im Zentrum der Untersuchungen steht die sensorische Qualität der Lebensmittel, wie Farbe, Aussehen, Konsistenz, Geschmack und Geruch.

### **„Medaillenregen“ auch für Bischofshof**

Auch Bischofshof selbst gehört als Träger des „DLG-Preises der Besten“ in Gold zur bayerischen Brauer-Elite. Insgesamt hat die Brauerei Bischofshof in den vergangenen drei Jahrzehnten 184 DLG-Medaillen geholt — davon 130-mal Gold.

### **European Beer Star 2017:**

Der Wettbewerb „European Beer Star“ der Privaten Brauereien gilt als „Champions League“ der internationalen Brauwelt. Auf der Drinktec in München wurden die diesjährigen Trophäen verliehen: Bischofshof-Weltenburger ist mit drei Platzierungen auf dem Siegerpodest 2017 die erfolgreichste ostbayerische Brauerei beim härtesten Bierwettbewerb der Welt.



Sie sind bei den Brauereien in aller Welt so begehrt wie die Michelin-Sterne bei den Gastronomen: die Auszeichnungen des European Beer Star. Die Brauerei Bischofshof, zu der mit Weltenburger die älteste Klosterbrauerei der Welt gehört, holte in diesem Jahr als einzige Brauerei in Ostbayern drei Medaillen: Silber für das Helle („Urtyp Hell“) und das Märzen („Anno 1050“) von Weltenburger sowie Bronze für den Weizenbock von Bischofshof („Altvater Weißbierbock“). Im Hause Bischofshof-Weltenburger ist die Freude über die Auszeichnungen groß: „Das ist ein überragendes Ergebnis für uns“, kommentierte Brauereidirektor Hermann Goß den „Medaillenregen“ für die Regensburger Stiftungsbrauerei. Die drei Prämierungen seien vor allem auch eine Auszeichnung für die gesamte Mannschaft der Brauerei, die jeden Tag ihr Bestes gebe, um Bierspezialitäten höchster Güte herzustellen.

Die Konkurrenz für die Regensburger und Weltenburger Biere war in diesem Jahr noch nie so groß wie heuer: Braumeister, Biersommeliers und renommierte Bierkenner aus knapp 30 Nationen testeten in diesem Jahr rund 2.150 Biere aus 46 Ländern. Davon kamen weniger als die Hälfte der Biere aus Deutschland. Die übrigen Teilnehmer kamen aus ganz Europa, Asien, Afrika sowie Nord- und Südamerika.

### **Prämierungen für Helles und Märzen von Weltenburger**

In jeder der 60 Kategorien — so genannte „Bierstile“ europäischer Brauart — vergaben die Tester jeweils nur drei Medaillen. Die Weltenburger Biere überzeugten die Juroren sowohl bei der Optik, bei Schaum, Geruch, Geschmack und in seiner sortentypischen Ausprägung. Offiziell überreicht wurde die Auszeichnung bei der Getränkemesse „Drinktec“ in München: Silber für das „Weltenburger Kloster Urtyp Hell“ in der Kategorie German-Style Helles/Lager sowie ebenfalls Silber in der Kategorie German-Style Märzen für das „Weltenburger Kloster Anno 1050“. Das Helle aus dem Hause Weltenburger begeisterte die Jury mit seinem aromatisch herzhaften und kräftigen sowie fein abgerundeten Geschmack. Beim Märzen-Bier aus der ältesten Klosterbrauerei der Welt vor den Toren Regensburgs waren es die Fruchtigkeit, die vollmundige Balance feiner Hopfenanklänge und die belebenden Herbsüße, die zum Medaillengewinn beim härtesten Bierwettbewerb der Welt führten.

„Seit 1050 wird in Weltenburg Bier in der Tradition der Benediktinermönche gebraut. Dieser ehrwürdigen Tradition fühlt sich die Klosterbrauerei auch heute noch verpflichtet und wir freuen uns, dass auch die Jury dieses Engagement würdigt“, sagte Brauereidirektor Goß, und weiter: „Die Kategorien Helles und Märzen sind Top-Kategorien mit wahnsinnig vielen Teilnehmern und unglaublich großer Konkurrenz, umso wertvoller sind diese Auszeichnungen für uns.“ Weltenburger ist nach Goß' Worten in Bayern daheim und in der Welt ein Star, die Prämierungen beim European Beer Star seien dafür eine weitere Bestätigung.

### **Die beiden Weltenburger Gewinner werden auch in Brasilien gebraut**

in rund 30 Ländern der Erde genießen Bierfans heute Weltenburger Bierspezialitäten. Brasilien ist dabei ein immer wichtigerer und größerer Absatzmarkt. Besonders kurios dabei: Die beiden Weltenburger Medaillengewinner werden nicht nur in Bayern, sondern auch in Brasilien gebraut. „Und das mit denselben Rohstoffen



und permanenter Qualitätskontrolle durch unsere Braumeister“, sagt Brauereichef Goß. Er und sein Pendant beim brasilianischen Braueriesen Grupo Petropolis, Walter Faria, verbindet heute eine enge Freundschaft. Bei der Siegerehrung für den European Beer Star stand auch Diego Gomes da Silva mit auf der Bühne. Er hat in Weltenburg den Beruf des Brauers gelernt, ist heute als Braumeister technischer Leiter bei der Grupo Petropolis und ebenfalls stolz auf den Medaillengewinn.

### **„Altvater Weißbierbock“ von Bischofshof: Zweiter Medaillengewinn in Folge**

Zum zweiten Mal in Folge zeichnete die mehr als 100-köpfige Jury internationaler Brauexperten den „Altvater Weißbierbock“ von Bischofshof in der Kategorie „German-style Weizenbock hell“ mit dem European Beer Star in Bronze aus. Der „Altvater“ basiert auf einem uralten Rezept. Bischofshof braute ihn erstmals wieder zum 500-jährigen Bestehen des Bayerischen Reinheitsgebots 2016 ein und bietet ihn aufgrund des großen Erfolgs im Vorjahr auch in diesem Herbst wieder an. Das Geheimnis ist eine Mischung aus Weizen-, Gersten und Karamellmalz sowie aus drei verschiedenen Hopfensorten aus der Hallertau. „Der Altvater hat eine lange Historie und ist ein ganz besonderer Schluck Regensburger Braukunst“, so der Bischofshof-Braumeister Leonhard Resch.



## **Bayerisches Reinheitsgebot für Bier: Viel älter, als es in den Geschichtsbüchern steht**

**2016 feiert Deutschland den 500. Geburtstag des Reinheitsgebots. Was die Wenigsten wissen: Die Vorschriften von damals hatten ein Vorbild — die Regensburger Bierordnung aus dem Jahre 1453.**

Bereits 1453, 60 Jahre vor der Einführung des legendären Reinheitsgebots für das bayerische Bier, wurde in Regensburg eine Verordnung für sauberes Bierbrauen beschlossen. Die Vorschriften waren mehr als ein halbes Jahrhundert später Vorbild für das Bayerische Reinheitsgebot. „Bayerns wichtiges Biergesetz“ ist deutlich älter als 500 Jahre. In Regensburger Archiven wurde ein Beleg entdeckt, der zweifelsfrei bestätigt, dass die Verantwortlichen in der ehemals freien Reichsstadt 63 Jahre vor Herzog Wilhelm einen Ehrenkodex für alle Bierbrauer in Stadt und Land beschlossen.

Die Sorge um den Bierpreis und die mangelnde Qualität des goldgelben Gerstensaftes waren es, die den Regensburger Stadtrat bereits Anfang des 15. Jahrhunderts umtrieben. Immer wieder hatten die Herren in den Schenken und Gastwirtschaften „arges und böses Bier“ trinken müssen, von regelrechten Bierpanschern war die Rede. Diese ersetzten damals das gute Gerstenmalz durch billigen Hafer oder auch Rosskastanien und mischten heimlich Kräuter, Wurzeln und allerlei Gewürze bei.

1453 hatten die Stadträte in der damaligen Reichshauptstadt Regensburg dann genug von den bösen Überraschungen im Wirtshaus: Sie erließen die „Regensburger Bierordnung“. Wer beim Panschen erwischt wurde, dem drohten fünf Gulden Strafe – damals eine beachtliche Summe. Wiederholungstätern konnte gar die Braulizenz entzogen werden.

„Die Brauherren, die Frauen und ihre Braumeister sollen schwören, nichts in die Biere zu hängen und zu tun, weder Samen, noch Wurz, Gestrüpp oder dergleichen, noch solches zu tun, nachsehen und gestatten“, heißt es in der Urkunde. „Es sollen alle Bierbrauer, Bierschenke und Biermeister zum Bier, das sie sieden werden, nichts anderes nehmen, nützen noch gebrauchen, denn allein Wasser, Malz und Hopfen.“ Genau beschrieben werden neben dem Reinheits-Eid auch Brauzzeit, Gerstenmenge und Preise. Das Dokument wird heute im Nachlass des Chronikers Carl Theodor Gemeiner im Münchener Staatsarchiv vermutet.

Am 23. April 1516 verabschiedeten die Wittelsbacher Herzöge dann in Ingolstadt das Bayerische Reinheitsgebot, das bis heute gilt. Dass ihr Beschluss einmal ein Meilenstein in der deutschen Geschichte werden würde, ahnte damals sicherlich keiner der edlen Herren. In Regensburg selbst galt das Bayerische Reinheitsgebot, nach dem bis heute auch Weltenburger-Bischofshof braut, erst ab dem Beginn des 19. Jahrhunderts. Damals verlor Regensburg seinen Status als freie Reichsstadt und wurde Teil des Königreichs Bayern.