Eine Kolumne von
Dr. BURKHARD SCHÄFER

SPIRITUALITÄT UND HUMOR

Getränke mit klösterlichen Weihen

Ein Mönch mit Bierkrug in der Hand – dieses traditionsbehaftete Bild ziert heute noch das Etikett von Alpirsbacher Klosterbräu im Schwarzwald oder bestimmt das Emblem der Franziskaner Brauerei in München. Und doch sind die „echten" Klosterbrauereien im Lauf der Geschichte rar geworden, obwohl sich ungefähr allein 300 Klosterbrauereien bis zur Säkularisation im Jahr 1803 in den Gebietsteilen des heutigen Bundeslandes Bayern befunden haben. Doch um die Wirtschaftskraft zugunsten des Staates umzuverteilen, wollte Maximilian von Montgelas mit der Säkularisation den bis dahin bedeutenden Einfluss der verschiedenen Orden entscheidend verringern.

Heutzutage nun ist es mittlerweile durch wegweisende Gerichtsurteile festgelegt, wer sich überhaupt noch als Klosterbrauerei und damit sein gebrautes Bier als Klosterbräu bezeichnen darf. Um diesen strengen Voraussetzungen zu genügen, muss durch die Brauerei eine ungebrochene klösterliche Traditionslinie nachgewiesen werden. Nichtsdestotrotz verkörpern für viele Freunde klösterlicher Braukunst auch heute noch die restlich verbliebenen Klosterbrauereien eine inspirierende Mischung zwischen dem geistig-spirituellen Vermächtnis und süffigem Biergeschmack.

Orte der Einkehr und des Genusses

Auch sprachlich ist die weit zurück reichende Tradition beim Genuss von Bier oft noch förmlich in aller Munde. Denn der urige Trinkspruch „Prosit" oder abgekürzt „Prost" ist der lateinischen Studentensprache aus dem 18. Jahrhundert entlehnt. Dem liegt das lateinische Verb „prodesse" zugrunde, und die sich daraus generierende Wunschformel „prosit" bedeutet so viel wie: „es nütze", landläufig auch als „Wohl bekomm's!" übersetzt.

Einen weiteren Baustein in der Erfolgsgeschichte der Verbindung von Klöstern und Brauwesen bildete auch der Umstand, dass im Lauf der klösterlichen Geschichte das Bier dem Wein als beliebtestes Getränk schlicht den Rang ablief und diesen somit in den klösterlichen Anlagen zurückdrängte. Bereits zu Ende des

Foto: Alpirsbacher Klosterbräu

16. Jahrhunderts verursachte ein damaliger Klimawandel eine Verringerung des Weinanbaus in Ober- und Niederbayern; dazu kam, dass auch ansonsten der Weinkonsum aufgrund stark erhöhter Steuern bei Importwein zurückging.

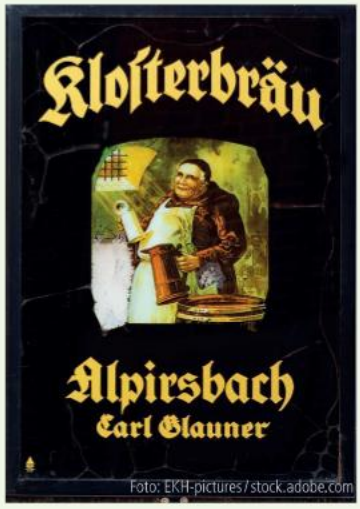

Foto: EKH-pictures/stock.adobe.com

„Himmlische Weine mit Substanz und Geschichte"

Und doch sind auch vereinzelte Abteien in Deutschland übriggeblieben, die sich um den Weinanbau verdingt haben. So wird unter dem Namen der „Abtei Himmerod" in der Eifel bis heute noch Wein verkauft, der, obwohl die **Abtei Himmerod** selbst keinen Weinanbau mehr kultiviert, noch von der spirituellen Geschichte dieser Ordensgemeinschaft getragen wird.

Die Abtei Himmerod betrieb immerhin vom 12. bis zum 19. Jahrhundert Weinbau. Pachtverträge aus dieser Zeit mit den berühmtesten Weinanlagen der Mittelmosel zeugen bis heute noch vom Ruhm, den die Abtei damit erlangte. Ein Zisterzienserkonvent war fast neun Jahrhunderte in der Eifel-Landschaft beheimatet und prägte somit auch Menschen, Raum und Zeit. Im Jahr 2017 wurde der Konvent aufgelöst und doch konnte der letzte dort noch verbliebene Geistliche Pater Stephan, der für viele Besuche von Himmerod bis heute einen wichtigen Ansprechpartner bildet, im vergangenen März am Karfreitag in der Abtei seinen 90. Geburtstag feiern. Und während sich Pater Stephan sowie ein Förderverein um den geistlich-spirituellen Fortbestand des 1134 von Bernhard von Clairvaux gegründeten Klosters Himmerod bemüht, haben sich die Oenologen der Weinkellerei Hechtsheim gemeinsam mit den Mönchen um die Aufrechterhaltung einer Wein-Edition „Abtei Himmerod" gekümmert – auch wenn die Abtei

selbst heute keinen Weinanbau mehr betreibt. So hat die Weinkellerei Hechtsheim in ihrer besonderen Edition „Abtei Himmerod" verschiedene Rieslinge und einen Weißburgunder im Programm.

Unter dem Slogan „Himmlische Weine mit Substanz und Geschichte" steht dem Weinkenner eine Palette von trockenen, feinherben oder lieblichen Moselweinen zur Auswahl. Und wer eine Auszeit in der Stille genießen möchte, kann sich im idyllischen Tal der Salm zur kontemplativen Einkehr zurückziehen und einfach Ruhe und Natur genießen – denn Gäste sind in Himmerod immer willkommen.

Das Kloster Kreuzberg mit seiner eigenen Brauerei zieht seine Besucher magisch an. Eigenes Quellwasser, Rhöner Braumalz und die bis heute unveränderte Rezeptur verliehen dem Klosterbier seine Einzigartigkeit. Die urige Klosterschänke mit großem Biergarten lädt zur Einkehr und zur Rast ein. Foto: Klaus Nowottnick / stock.adobe.com

Frisches aus dem Klostergarten

Neue Wege auf alten klösterlichen Spuren geht auch **Alpirsbacher Klosterbräu** aus dem Schwarzwald – sowohl auf dem Sektor des Biermisch-Getränks, als auch bei den Saft-Schorlen. Alpirsbacher hat hier seine Produktpalette um interessante Geschmacksrichtungen erweitert. Das „Radler Classic" hat neben den Varianten „Radler naturtrüb" und „Radler naturtrüb alkoholfrei" noch weiteren Zuwachs erhalten: das „Kräuter-Radler". Unter den Claims „Sommer in der Flasche" und „Der Natur einen Schluck näher" wird damit die beliebte klassische Radler-Kombination (Bier mit Zitronenlimonade) ausgeweitet auf eine Bier-Kräuterlimonaden-Mischung. Bei einem Alkoholgehalt von 2,1 % enthält das Getränk 6,4 % Zucker. Das Biermischgetränk wird hergestellt aus 60 % Kräuterlimonade und 40 % Bier und bietet somit einen neuen auf Kräuteraroma fußenden Radler-Genuss für sommerdurstige Kehlen. Gänzlich ohne Alkohol präsentieren sich die drei pfiffigen Saftschorlen von Alpirsbacher Klosterbräu: Unter der Marken-Gruppierung „KlosterGarten" haben die Alpirsbacher fruchtig-spritzige Softgetränke gelauncht, die Lust auf erfrischenden Trinkspaß ohne Promille machen. In den Sorten „Apfel-Rosmarin", „Birne-Ingwer" und „Apfel-Johannisbeere-Lavendel" werden Klassiker mit Kräutern veredelt, womit ein besonderes Geschmackserlebnis im Saftschorle-Bereich herbeigezaubert wird.

Die veganen Durstlöscher bestechen denn auch durch ihre fein abgestimmte Aromaharmonie. Die Geschmacksrichtung „Birne-Ingwer" hat eine Kombination der mildsüßen Birne mit der charakteristischen Schärfe des Ingwers zu bieten. Als weitere Sorten überzeugen ebenso die Apfel-Rosmarin-Kombination, die eine wohlschmeckende Balance zwischen Süße und Säure bietet. Und auch Apfel-Johannisbeere-Lavendel weiß auf der Zunge zu punkten: hier verbindet sich die würzige Lavendelblüte mit der fruchtig-frischen Johannisbeere. Ein überzeugendes Saftschorle-Trio, das sonnig-heiße Sommertage gekonnt kühl zu erfrischen weiß.

Wallfahrtsort inklusive

Auch das **Kloster Kreuzberg** auf dem 928 Meter hohen, gleichnamigen Berg in der Rhön, konnte sich nicht nur seine Traditionen, sondern auch seine Klosterbrauerei erhalten, die seit dem Jahr 1731 besteht. Denn die Zisterzienser hatten während der Säkularisation zu Anfang des 19. Jahrhunderts Glück, konnten sie doch ihre Klosterbrauerei bis heute in ihrem Besitz behalten. So kann heutzutage noch das berühmte Bier in der Klostergaststätte genossen werden.

Hier sorgen eigenes Quellwasser und die unveränderte Rezeptur für den besonderen Geschmack dieses süffigen Nass'. Ausflügler können also das charakteristische Klosterbier in der urigen Klosterschänke ebenso genießen wie im großen Biergarten – eine deftige Brotzeit natürlich inbegriffen. Der Kreuzberg, der als Wallfahrtsort eine Jahrhunderte alte Tradition aufweist, wird aufgrund seiner Geschichte auch als „Heiliger Berg der Franken" bezeichnet. So kann auch ein Gottesdienst der Brüder besucht werden und ebenso bieten die Brüder Wallfahrtsseelsorge sowie Einkehrtage an. Auch hier bietet eine Begegnung mit und in dem Kloster ein Labsal für Körper und Seele. Der Spruch des Klosters Kreuzberg in Bischofsheim ist also deshalb durchaus wörtlich zu nehmen: „Kloster Kreuzberg – glauben & genießen".

Spiritualität und Humor

Hektik, Stress, Krisen – im Alltag, in dem der Einzelne des Öfteren den Eindruck gewinnt, dass ihm die täglichen Aufgaben schnell über den Kopf wachsen, ist für viele Menschen eine Sehnsucht nach irgendeiner Form von Spiritualität spürbar – auch wenn diese in weiten Teilen nicht mehr an die traditionell christlich tradierten Glaubensrichtungen gebunden ist.

Der „Wohlfühl-Faktor" stellt auf dem Getränkemarkt ebenfalls eine wichtige Konstante für den Käufer dar. Hier vermögen auch Klosterbrauereien mit ihren Produkten förmlich einen über lange Zeit gewachsenen „Halt" mit in die Waagschale zu werfen. Und dass auch hierbei der Humor nicht fehlen darf, beweist **Zwiefalter Klosterbräu**, das mittlerweile auf eine über 500 Jahre alte Brautradition zurückblicken kann. So finden sich in der Produktpalette „Engele" der Zwiefalter Klosterbrauer vom Kellerbier bis zum Alkoholfreien mit ihrer Marke förmlich „Vier Engele für ein Halleluja". Dr. B. Sch. ■