

Gemeinschaftsud von zwölf Klosterbrauereien eingemaischt

Es war ein feierlicher Akt wie noch nie zuvor in der 500-jährigen Geschichte des Reinheitsgebotes: Am 3. Februar 2016 haben in der niederbayerischen Brauerei Aldersbach die Vertreter von zwölf bayerischen Klosterbrauereien durch die Zugabe des Hopfens die Sude für das Konvent- und das Pfortenbier, die speziell für die Bayerische Landesausstellung 2016 „Bier in Bayern“ gebraut werden, eingemaischt.

„Unser Ziel ist es, dass wir mit diesen beiden Bieren dem ziemlich nahekommen, was vor 500 Jahren gebraut wurde“, sagte der Aldersbacher Braumeister Peter Wagner. Bei seinen Recherchen in Archiven hatte er entdeckt, dass es in jenen Tagen, als das Reinheitsgebot erlassen wurde, in den Klöstern tatsächlich zwei unterschiedliche Biere gab: ein kräftiges für den Abt, den Konvent und hochmögende Gäste sowie ein leichteres, das von den Bediensteten und den Besuchern an der Pforte getrunken wurde.

Diese beiden Biere sind ein bislang einmaliges Gemeinschaftsprojekt der bayerischen Klosterbrauereien. Gebraut werden das Konvent- und das Pfortenbier zwar in Aldersbach, wo im Kloster am **29. April** die Bayerische Landesausstellung 2016 „Bier in Bayern“ eröffnet wird, für die beiden jeweils 600 Hektoliter umfassenden Sude hat aber jede Klosterbrauerei 50 Hektoliter ihres Brauwassers zur Verfügung gestellt. Aufgrund der unterschiedlichen Beschaffenheit der einzelnen Wasser ist der Brauvorgang für Peter Wagner eine ganz besondere Herausforderung. „Wir wollten für die Landesausstellung etwas Einzigartiges schaffen“, so Wagner. Gemeinsam mit *Monika Uhl*, die den Aldersbachern schon lange beratend

zur Seite steht, hatte Wagner die Idee mit den Gemeinschaftssuden geboren. „So etwas hat es noch nie gegeben. Durch das Wasser sind zwölf Klosterbrauereien, die zum Teil eine längere Geschichte als das Reinheitsgebot haben, in zwei Bieren vereint.“

An der Entstehung der beiden Klosterbiere maßgeblichen Anteil haben aber auch die führenden Köpfe der Branche, allen voran *Prof. Dr. Ludwig Narziß*, Doyen der deutschen Brauwissenschaft und ehemaliger Lehrstuhlinhaber an der TU München-Weihenstephan. Dem für das Konvent- und das Pfortenbier von der Brauerei Aldersbach ins Leben gerufenen Beratergremium gehören ferner *Dr. Adrian Forster*, langjähriger Leiter der Hopfenverarbeitungsbetriebe in Wolnzach und St. Johann, *Dr. Herbert Graf*, langjähriger Leiter der Ireks-Mälzereien in Kulmbach, und *Andreas Gahr*, Leiter der Forschungsbrauerei in St. Johann, an.

Prof. Narziß weiß, welcher großen Aufgabe sich Braumeister Wagner nun gegenüber sieht. „Das bayerische Wasser ist in der Regel mittelhart und eignet sich deshalb in Verbindung mit dunklem Malz besser für die Herstellung dunkler Biere. Um auch in Bayern helle Biere von höchster Qualität zu erzeugen, muss das Wasser meist enthärtet werden“, so Prof. Narziß. Genau das aber geschieht beim Konvent- und beim Pfortenbier nicht.

Großen Aufwand haben die Experten auch bei der Auswahl der Hopfensorten für die beiden Klosterbiere betrieben. Welche Sorten vor 500 Jahren angebaut und in den Klosterbrauereien verwendet wurden, ist heute nicht mehr rekonstruierbar. Dennoch ist Dr. Forster überzeugt: „Die vier alten deut-



Bei der Hopfengabe: Ferdinand Freiherr von Aretin, Aldersbacher Brauerei-Direktor (Mi.), mit den beiden Braumeistern Peter Wagner (re.) und Lorenz Birnkammer

schen Landsorten Hallertauer, Hersbrucker, Spalter und Tettlinger, die wir für das Pfortenbier einsetzen, könnten in ähnlicher Form auch schon vor 500 Jahren existiert haben.“ In vier Gaben werden etwa 3,5 Gramm Hopfen pro Liter Bier zugegeben, was am Ende, so Forster, „eine besonders feine Hopfennote ergeben wird“. Etwas leichter fiel Andreas Gahr die Empfehlung bei der Verwendung der richtigen Hefe: Da vor 500 Jahren die obergärige Brauart allgemein üblich war, „haben wir uns alleine schon deshalb dafür entschieden, für die beiden Klosterbiere eine obergärige Hefe zu verwenden“.

Klosterbiere zur Ausstellungseröffnung

Wenn am 29. April die Bayerische Landesausstellung 2016 „Bier in Bayern“ eröffnet wird, werden an diesem Tag auch die ersten Fässer der beiden Klosterbiere angezapft. Braumeister Wagner und sein Expertengremium haben sich darauf verständigt, das rötlich schimmernde Konventbier mit einer Stammwürze von 13,5 Prozent und einem Alkoholgehalt von 6,0 bis 6,5 Vol.-Prozent auszustatten. Das Pfortenbier soll über eine Stammwürze von 9,0 Prozent und einen Alkoholge-

halt von 3,5 bis 3,9 Vol.-Prozent verfügen. Exakt abgestimmt auf diese beiden Biere wird Sternekoch *Alfons Schuhbeck* einige Rezepte kreieren, die dann im Festzelt neben dem Gelände der Landesausstellung ebenso zu probieren sein werden wie die beiden Klosterbiere. Da zu einem bayerischen Festzelt auch eine bayerische Blasmusik gehört, hat die Blasmusikformation Schabernack eigens für die Landesausstellung eine CD aufgenommen. Die Kapelle um Dirigent *Elmar Walter* hat 16 Titel mit bayerisch-böhmischer Blasmusik eingespielt. Darunter befinden sich unter anderem die Radler-Polka oder der Freiherr-von-Aretin-Marsch, eine musikalische Reverenz vor den Freiherren von Aretin, die seit 1811 im Besitz der Brauerei Aldersbach sind. Der wichtigste Titel dieser CD aber ist der Klosterbier-Marsch, den Elmar Walter, hauptberuflich Leiter der Abteilung Volksmusik beim Bayerischen Landesverein für Heimatpflege, in Anlehnung an das Konvent- und das Pfortenbier komponiert hat.

Ferdinand Freiherr von Aretin, Direktor der Brauerei Aldersbach, ist überzeugt, dass dieser Dreiklang aus Bier, bayerischer Küche und Blasmusik die Basis für eine „sehr erfolgreiche“ Landesausstellung bieten wird.