



## Die Tradition des Bierbrauens im Kloster

Das Brotbacken und das Bierbrauen gehörten in den ersten Jahrhunderten unserer Zeitrechnung zu den Aufgaben der Frau. Das änderte sich erst kurz vor der Jahrtausendwende. Das Christentum war im 6. und 7. Jahrhundert durch irische Missionare nach Europa gekommen. Als Karl der Große im Jahre 800 n. Chr. deutscher Kaiser wurde, gab es alleine in Bayern 300 Klöster, von denen einige schon seit 150 Jahren Bier brauten. Als festgelegt wurde, dass die weltlichen Fürsten an die Klöster Abgaben zu leisten hatten, war Bier ein fester Bestandteil der Lieferungen. Jedoch war dieses meist aus Hafer hergestellte, mit oder ohne Honig versetzte Bier, ein ziemlich dünnes Gebräu. Das mag der Grund dafür sein, dass sich die Mönche selber intensiv dem Bierbrauen widmeten, denn man suchte ein nahrhaftes und wohlschmeckendes Getränk zu den Mahlzeiten, die vor allem in der Fastenzeit ziemlich karg waren. Es galt: *Liquida non frangunt ieiunum* – Flüssiges bricht das Fasten nicht.

Also war Bier immer erlaubt, trotz einiger Versuche von tugendhaften Zeitgenossen, den Verbrauch per geistlicher oder weltlicher Verordnung einzuschränken. Und in der Tat nahm der Bierverbrauch in den Klöstern, wohl aufgrund der körperlichen Beanspruchung durch die Klosterarbeit und die umfangreichen Exerzitien, recht erstaunliche Ausmaße an: Immerhin berichten die Chronisten, dass es jedem Mönch erlaubt war, 5 Liter Bier am Tag zu sich zu nehmen. Die Mönche jener Zeit waren also dem Bier sehr zugetan, doch schon nach kurzer Zeit fingen sie an, das Bier nicht nur für den eigenen Bedarf zu brauen. Gegen eine Gebühr erhielten die Mönche das Recht, Bier gewerblich zu vertreiben und somit entwickelten sich viele Klöster zu gut geführten Wirtschaftsbetrieben. In sogenannten Klosterschenken wurde das Bier an jedermann sogar kostenlos ausgeschenkt.

Das Bier der Mönche war deshalb so beliebt, weil es alles andere an Gerstensaft übertraf, was man im Umkreis erhalten konnte, und das aus verschiedenen Gründen. Einerseits achtete man sehr auf die Qualität des Braugetreides. Zudem hatten einige Brüder die Gelegenheit, sich ausschließlich tagein und tagaus mit der Braukunst und deren Problemen zu beschäftigen. Und wenn man dann noch den wissenschaftlichen Aspekt hinzunimmt, denn Klöster waren stets Zentren der Bildung und Forschung, erkennt man schnell, worin die Vorteile der Klosterbrauer lagen. Im Jahre 1040 wurde dem bayrischen Kloster Weihenstephan vom Freisinger Bischof das Brau- und Schankrecht verliehen. Zumindest, wenn es nach den Weihenstephanern geht, obwohl diese bis heute diese Verleihung nicht urkundlich bestätigen können (belegt ist lediglich das Brau- und Schankrecht aus dem Jahre 1146). Deshalb ist Weihenstephan, entgegen der häufig gehörten Behauptung, wohl nicht die älteste Brauerei der Welt, aber eine der ältesten, die noch bis heute existieren. Doch bleiben wir kurz in den Klostermauern. Nicht nur Mönche beschäftigten sich mit Bier, auch eine berühmte Nonne – Hildegard von Bingen (1098-1179) schrieb mehrfach in Ihrem Werk *causa et cura* (Ursache und Heilung (von Krankheiten)): *Cervisiam bibat* – man trinke Bier. Sie empfahl Bier vor allem schwermütigen Menschen, weil Bier den Mut

hebt und die Regeneration der Seelenkräfte fördert. Im Hochmittelalter finden wir fast 500 Klosterbrauereien vor. Jede für sich ist ein florierendes kleines Wirtschaftsunternehmen. Ein Nürnberger Kloster produziert gar 300.000 Liter im Jahr. Mit entscheidend für den Erfolg der Klosterbrauereien war auch die Tatsache, dass sie über kostenlose Arbeiter und Rohstoffe verfügten und in der Regel ausgenommen waren von durch Fürsten verhängte Brauerbote, die in Kraft traten, wenn Hungersnöte drohten. Bis heute haben sich acht Klosterbrauereien gehalten. Die zwei berühmtesten sind die im Kloster Andechs (bei München) und die im Kloster Ettal (bei Oberammergau).

*Quellen: Dieter Kann, Biermedia GmbH ([www.bier.de](http://www.bier.de)) / Deutscher Brauer-Bund e.V ([www.brauer-bund.de](http://www.brauer-bund.de))*

### **Brauereien am Mönchsweg:**

#### **Ratskeller Stade**

Brauhaus – Biergarten - Weinkeller  
Hökerstraße 10  
21682 Stade  
Tel.: 04141 787228  
Web: [www.ratskeller-stade.de](http://www.ratskeller-stade.de)  
E-Mail: [info@ratskeller-stade.de](mailto:info@ratskeller-stade.de)  
Mo-Fr: 12:00-15:00 Uhr  
17:00-22:00 Uhr  
Sa+So: 12:00-23:00 Uhr

#### **Eckhoff's Hofbrauerei & Restaurant**

Lühe 40  
21635 Jork  
Telefon: +49 4142 81800  
Web: [www.elbblick-luehe.de](http://www.elbblick-luehe.de)  
E-Mail: [info@elbblick-luehe.de](mailto:info@elbblick-luehe.de)  
Öffnungszeiten:  
Mo, Di + Fr: 11:00-22:00 Uhr  
Mi: Geschlossen  
Do: 16:00-22:00 Uhr  
Sa+So: 11:00-22:00 Uhr

#### **Ricklinger Landbrauerei**

Grüner Weg 1  
24635 Rickling  
Tel.: +49 4328 1314  
E-Mail: [info@ricklinger-landbrauerei.de](mailto:info@ricklinger-landbrauerei.de)  
Web: [www.ricklinger-landbrauerei.de](http://www.ricklinger-landbrauerei.de)  
Do+Fr: 16:00–22:00 Uhr  
Sa: 11:00–22:00 Uhr  
So: 11:00-20:00 Uhr

#### **Braukeller Gotthilf**

Inh. Jörg Wöllhaf  
Am Schwarzen Berg 5  
24619 Bornhöved  
E-Mail: [info@braukeller-gotthilf.de](mailto:info@braukeller-gotthilf.de)  
Web: [www.braukeller-gotthilf.de](http://www.braukeller-gotthilf.de)  
Tel.: 04323-6172  
Freie Öffnungszeiten - Einfach auf gut Glück klingeln oder vorher anrufen, ob jemand da ist!

#### **Brauhaus Eutin**

Markt 11  
23701 Eutin  
Tel.: 0 45 21 - 76 67 77  
[info@brauhaus-eutin.de](mailto:info@brauhaus-eutin.de)  
Web: [www.brauhaus-eutin.de](http://www.brauhaus-eutin.de)  
Öffnungszeiten: Täglich 11:00–22:00 Uhr  
Im Februar und März: Mo+Di Ruhetag  
Küche: 12:00-21:00 Uhr durchgehend

#### **Klüver's Brauhaus**

Schiffbrücke 2-4  
23730 Neustadt i.H.  
Tel.: 04561 - 714 811  
Email: [brauhaus@kluevers.com](mailto:brauhaus@kluevers.com)  
Web: [www.kluevers.com](http://www.kluevers.com)  
Öffnungszeiten:  
Mo-So: 10:30-23.00 Uhr