

Ein "göttliches" Bier: Bayerns brauende Klosterschwester

Die Wege des Herrn sind unergründlich: In Niederbayern wurde eine Nonne zur Braumeisterin.

Mallersdorf (obx) - Im niederbayerischen Kloster Mallersdorf braut sich Woche für Woche etwas ganz Besonderes zusammen: Dort mixt seit mehr als drei Jahrzehnten eine von deutschlandweit nur drei brauenden Klosterschwestern einen "göttlichen Gerstensaft". Zum Brauen kam Schwester Doris wie die Jungfrau zum Kind: Als sie mit 16 ins Kloster kam, gab es im Brauhaus noch Arbeit. Doch schnell wurde der Nonne ihr Schicksal zur Leidenschaft. Als einzige Frau ihres Jahrgangs wurde Schwester Doris vor über 38 Jahren an einer Fachschule in Ulm zur Braumeisterin - als Jahrgangsbeste.



Foto: obx-news

Die Brau-Tradition des Klosters Mallersdorf reicht bis ins 16. Jahrhundert. Doch seit Schwester Doris in der Brauerei das Sagen hat, ist die moderne Braukunst hinter den altwehrrwürdigen Klostermauern eingezogen. "Das alte Klosterrezept ist ein Mythos und nur ein Werbespruch", beichtet die brauende Nonne. Das Bier von damals wolle heute aber auch keiner mehr trinken.

Doch trotz technischer Tricks liegt die Qualität des Klosterbiers auch heute noch zum

Großteil in Gottes Hand: "Das Wetter im April und die folgende Gerste-Ernte sind entscheidend", sagt Schwester Doris. Verarbeitet wird das Getreide aus eigenem Anbau in einer beauftragten Mälzerei außerhalb der Klostermauern.

Bei aller Modernität läuft in der Klosterbrauerei aber doch noch einiges anders. "Bei uns ist Bier ein Frische-Produkt", sagt Schwester Doris. Nach sechs bis acht Wochen sollte es getrunken sein - denn in Mallersdorf wird das Bier nicht steril gefiltert wie beim üblichen Gerstensaft aus dem Getränkemarkt. Dadurch bleiben viele gesunde und geschmacksgebende Inhaltsstoffe erhalten.

Einmal wöchentlich ist "Sudtag" im Kloster Mallersdorf: Dann ist Schwester Doris ab halb vier Uhr morgens im Einsatz, um mit ihrem Gesellen rund 70 Hektoliter für etwa 700 Kästen "göttliches Bier" zu brauen. Das füllt die Nonne anschließend auch höchstpersönlich ab. Produziert wird Helles und naturtrübes Zoigl. Das Bier hat zwölf Prozent Stammwürze und fünf Prozent Alkoholgehalt. Im Advent und in der Fastenzeit kommt noch ein helles Bockbier dazu.

Verkauft wird das besondere Bier täglich direkt ab Kloster und in ausgewählten Märkten in der Region, beispielsweise in Straubing, Landshut und Regensburg. Doch auch die rund 500 Nonnen von der Ordensgemeinschaft der Armen Franziskanerinnen im Kloster Mallersdorf sind ihrem eigenen Bier nicht abgetan: Etwa ein Fünftel der Jahresproduktion von rund 3000 Hektolitern trinken sie selbst.

Ihrer Berufung als brauende Klosterschwester will die 66-jährige Doris Engelhard - so Gott will - noch mindestens 20 Jahre nachkommen. Eine Nachfolgerin ist bisher nicht in Sicht. "Im Kloster wird gearbeitet und gestorben", sagt Schwester Doris.

Sie finden diesen und weitere Presstexte, Fotos sowie interessante Infos unter der Web-Adresse: www.obx-news.de

Benutzername: redaktion, Passwort: news4you