

Ein "göttliches" Bier: Bayerns brauende Klosterschwester

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

Mallersdorf (obx) - **Eine klösterliche Braumeisterin gibt es auf der Welt nur einmal: bei den Franziskanerinnen von Mallersdorf bei Straubing: Schwester Doris braut hier das "Mallersdorfer". Eigentlich wollte sie Landwirtschaft studieren. Doch sie wurde in ihrem Klosterleben von Brauschwester Lisana zur Nachfolgerin auserkoren.**



Foto: obx-news

Jeden Montag ist im Kloster Mallersdorf Brautag. Vom morgendlichen Chorgebet ist die Schwester an diesem Tag befreit. Sieden, abkühlen, mit Hefe versetzen, gären und

obx.news
Presse-Agentur - Aktuelle Reportagen honorarfrei

obx-news

Dechbettener Straße 28
93049 Regensburg

Telefon: 0941 30741-0
Fax: 0941 307 4114

E-Mail: obx-news@newswork.de

www.obx-news.de

reifen lassen, abfüllen: Sechs Wochen gibt die Brauschwester ihrem Bier dafür - mehr Zeit als die meisten Großbrauereien. Dafür sollte das kühle Blonde baldmöglichst getrunken werden. Schwester Doris lehnt es nämlich strikt ab, ihr Bier zu pasteurisieren oder zu sterilisieren. Gut 3.000 Hektoliter Gerstensaft produziert die Braumeisterin mit ihrem einzigen Angestellten im Jahr - dazu 800 Hektoliter Limonade.

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

Benutzername: redaktion, **Passwort:** news4you