

Zum Bierbrauen berufen

Das Kloster Mehrerau und das Stift Göttweig haben eine Mönchstradition neu angefangen oder wieder aufleben lassen: Am Bodensee und an der Donau braut man Klosterbiere – mit Gemeinschafts-Plopp-Effekt.

Von Wolfgang Machreich

Fast die ganze Länge Österreichs trennt das Kloster Mehrerau und das Stift Göttweig. Vielfach verbunden sind die Zisterzienserabtei am Bodensee und das Benediktinerstift über der Donau aber durch die vielen Gemeinsamkeiten des mönchischen Lebens. Seit heuer verbindet die beiden Klöster noch eine Mönchstradition mehr: In diesem Advent knüpft Göttweig wieder an die bereits vor 500 Jahre gepflegte Brautradition des Stifts an und braut ein eigenes „Konventbier“.

Und in Vorarlberg wird seit diesem Sommer das neue „Mehrerauer Klosterbier“ ausgeschenkt. „Wir Mönche wurden immer wieder darauf angesprochen, ob wir denn kein eigenes Bier brauen“, nennt der Mehrerauer Abt Vinzenz Wohlwend im Gespräch mit miteinander einen Grund für den Start einer eigenen Brautradition. Ein zweiter Anlass ist, dass die Klostersgemeinschaft 2027 ihr 800-jähriges Bestehen feiert. Nur für diesen Termin ein Jubiläumsbier zu brauen, das danach wieder verschwindet, entspräche aber nicht dem im Kloster Mehrerau gelebten Verständnis von Nachhaltigkeit und Langlebigkeit, erklärt der Abt: „Wenn wir etwas machen, dann machen wir es gescheit.“

Mit Plopp zu mehr Gemütlichkeit

Zwei Jahre haben die Planungen und Verkostungen für dieses „gescheite“ Bier gedauert, um dem eigenen Anspruch an gediegene Braukunst gerecht zu werden. Jetzt kann man diese nicht nur trinken und schmecken, sondern auch hören und darüber lachen, denn die Klosterbier-Flaschen haben einen Bügelverschluss. „Auch da wollten wir etwas Wertiges nehmen“, sagt der Abt. Dass es beim Öffnen der Flaschen mehr oder weniger laut knallt, ist ihm nur recht: „Das bringt die Leute zum Lachen“, sagt er.



Mittlerweile gebe es Wettbewerbe, wurde ihm berichtet, bei wem es lauter ploppt: „Die Menschen zusammenbringen, dass sie miteinander einen schönen Abend verbringen, und die Freude fördern, nicht am Alkohol, sondern an der Gemeinschaft, ist etwas Wertvolles und Schönes.“ Diese Prioritätensetzung spiegelt sich auch im Alkoholgehalt des Klosterbiers wider: Der ist im Unterschied zu anderen Vorarlberger Spezialbieren mit 5,1 Volumenprozent leichter, sagt der Abt, „um auch ein zweites Bier in aller Ruhe, ohne Stress und ohne Nachwirkungen genießen zu können“. Das Märzenbier hat einen vollmundigen, süffigen Geschmack und das Malz sorgt für eine herbe Note. 90 Prozent der Rückmeldungen seien laut Abt Vinzenz positiv und „viele sagen, da ist euch etwas gelungen, das bestelle ich wieder einmal“.

In Anlehnung an Klosterbrautraditionen ist das „Mehrerauer“ kein helles, sondern ein bernsteinfarbenes Bier und es ist gefiltert. „Das war uns wichtig, damit man unser Bier auch miteinander teilen kann“, erklärt der Abt diese Präferenz: „Teilen ist im Klosterleben gang und gäbe, und zum Leben teilen gehört Essen und Trinken teilen dazu.“ Dass eine „halbe Halbe“ auch außerhalb der Klöster gern getrunken wird, weiß Herr Abt aus seiner Familie, wo die Mutter kein ganzes Bier mehr trinkt, „sondern die teilt es dann mit dem Papa“.

Kloster, Bier und Segen

Die Entwicklungsarbeit für ihr Bier teilte sich die Klostersgemeinschaft mit der Genossenschaftsbrauerei Frastanz, die das Klosterbier weiterhin herstellt. Ein Unterschied zum Göttweiger „Konventbier“, das „Braumönch“ Pater Pirmin Mayer mit Unterstützung von Schülerinnen und Schülern der Landwirtschaftlichen Fachschule Pyhra in einer Brauhalle der St. Pöltner Braugenossenschaft nach klösterlicher Tradition obergärig braut.

Die Mehrerauer Mönche haben sich für die Zusammenarbeit mit den Frastanzern entschieden, „weil wir die gleichen Werte teilen und unser Bier auch aus regionalen, biologisch und nachhaltig angebauten Produkten gebraut werden soll“, erklärt Abt Vinzenz.



Stolz ist die Frastanzer Genossenschaftsbrauerei auf ihr Wasser bester Qualität aus der eigenen Quelle unter einer dreigipfeligen Bergkette im Rätikon mit dem Namen „Drei Schwestern“. So fügt es sich gut, dass das Klosterbier der Mönchsbrüder aus Schwestern-Bergwasser gebraut wird. Beworben wird das „Mehrerauer“ mit dem Slogan „Ein Kloster, ein Bier, ein Segen“ – ein Dreiklang, der gleichermaßen für das Göttweiger „Konventbier“ passt. Und da wie dort gilt, was Abt Vinzenz sagt: „Der Segen bezieht sich auf die Gemeinschaft, das Zusammen- und das Fröhlichsein – und der Spruch tönt einfach gut.“