



KLOSTERBRAUEREI

Weißenhohe

Historisches:

Eine urfränkische Klosterbrauerei im Wandel der Jahrhunderte.

Vom Benediktinerkloster zur Klosterbrauerei war's für die Weißenhoher Klosterbrüder Ende des 10. Jahrhunderts nur ein kleiner Schritt. Schließlich war das Bierbrauen ein fester Bestandteil klösterlichen Lebens. Und nicht nur zur Fastenzeit zählte der beliebte Gerstensaft zur Grundernährung der Bevölkerung. So nehmen wir an, dass der Beginn des Bierbrauens in Weißenhohe gleichzusetzen ist, mit der Stiftung des Benediktinerklosters um 1050. Damit zählt unsere Klosterbrauerei zu den ältesten in Deutschland.

Dabei ging es hinter den Klostermauern beileibe nicht immer christlich zu. 1801 schrieb Pfarrer Schrettinger in sein Tagebuch: „Am 6. Januar bekamen einige einquartierte fränkische Soldaten eine Tracht Stockschläge, weil sie eine Tür eingesprengt hatten und auf den Braumeister mit bloßen Säbeln eindringen, da er ihnen nicht jedes Mal „ein Frischen“ (Maß Bier) vom Keller brachte.“¹

Im Laufe vorangegangener Jahrhunderte wurden das Kloster und die dazugehörigen Liegenschaften mehrmals zerstört, aufgebaut und zwischen den Bischöfen und Fürsten hin und her getauscht. In der Säkularisation, im Jahre 1803, wurde der gesamte Gebäudekomplex an Privatpersonen veräußert. Zuletzt ging das Klostergebäude an einen Nürnberger Geschäftsmann, während die Klosterkirche weiterhin als Pfarrkirche dient.

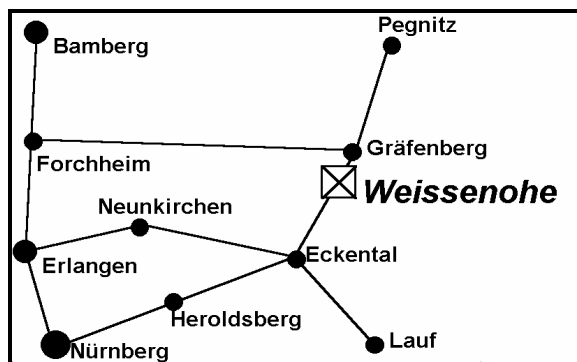
Der vormals klösterliche Braumeister führt die Braustätte zunächst weiter. Bis er schließlich aus wirtschaftlichen Gründen aufgab und sein Braurecht nebst Braustätte 1827 an den Braumeister Friedrich Kraus verkaufte. Jener führte fortan die „fränkische Dreifaltigkeit“ aus Brauerei, Gastwirtschaft und Landwirtschaft - mit wachsendem Erfolg. Seither ist die Brauerei in unserem Familienbesitz. Heute wird die Brauerei in der fünften Generation von Urban Winkler und seiner Frau geführt, tatkräftig unterstützt von 13 Mitarbeitern.

Versorgungsengepässe zwangen uns 1943 dazu, den Gaststättenbetrieb einzustellen. Inzwischen wuchs eine neue Generation heran und im Frühjahr 2000 war es schließlich so weit: Franz Winkler eröffnete die traditionsreiche Brauereigaststätte mit Gartenbetrieb in neuer Frische.

¹ Quelle: Aus dem Weißenhoher Pfarrarchiv

Klosterbrauerei Weißenohe. Ein Kleinod mitten im fränkischen Bierhimmel.

Wussten Sie, dass Franken die höchste Brauereidichte in Europa hat? Fast mittendrin im fränkischen Bierhimmel thront unsere Klosterbrauerei – am Fuße des Mönchsbergs. Rein geografisch gesehen, liegt Weißenohe in Oberfranken/Bayern, am Tor zur Fränkischen Schweiz. Die, bis heute eigenständige Gemeinde erreichen Sie über die Bundesstraße 2 aus Nürnberg, Fürth, Erlangen, Forchheim, Pegnitz und Lauf in rund 30 Autominuten.



Idyllisch am Ende des Lillachtals gelegen, bietet Weißenohe wunderbare Ausflugsziele in reizvoller Landschaft – und das im ganzen Jahr. Schon die Benediktiner erkannten den besondern Wert der vollsonnigen Hänge und lehmigen Böden der näheren Umgebung. Das Ergebnis dieser, eher landwirtschaftlichen Missionierung erfreut noch heute: Es entstand Westeuropas größtes, zusammenhängendes Kirsch-Anbaugebiet. Ein wahrer Augenschmaus, besonders zur Blütezeit ab Anfang Mai.

Lohnenswert ist auch ein Besuch der 1995 bis 1998 renovierten, ehemaligen Benediktiner Klosterkirche St. Bonifatius. Damit sie auch kulturell so richtig auf den Geschmack kommen, schicken wir Ihnen gerne unseren Kunstführer zu. Gegen 2,50 Euro Schutzgebühr zuzüglich Porto.

Reines Quellwasser – und das Reinheitsgebot. Seit Jahrhunderten Garanten fürs Weißenoher Klosterbier.

Sinngemäß übersetzt bedeutet Weißenohe „Ort am weißen Bach“. Gemeint ist die Kalkach. Ein Bach, der wie alle Wasserläufe- und Quellen unserer Region sehr kalkhaltig ist. Gut zu sehen auch an den nahe gelegenen Kalk-Sinterstufen entlang der Lillach.

Hoch oben, in den Jurahöhen der fränkischen Schweiz entspringt dagegen unser Brauwasser. Die gut geschützten Quellen liegen an den gleichen Stellen, wie die ursprünglichen Klosterquellen und liefern bis heute hervorragendes Brauwasser. Das bestätigen uns sein Geschmack – und die jährlichen, strengen Kontrollen der Behörden.

Das harte, kalkhaltige Wasser ist charakteristisch für daraus gebraute Biere. Es eignet sich ganz besonders für nicht zu stark gehopfte, dunklere Biere. Typisch fränkisch eben - genau wie alle anderen Weißenoher Bierspezialitäten: Kostbarkeiten unserer Region.

Klösterliche Brautradition verpflichtet. Idealerweise nur zur Qualität.

In unserer unmittelbaren Nachbarschaft sind Hopfen und Malz noch nicht verloren. In Lilling und Herpersdorf, kultivieren Hopfenbauern den „Hersbrucker“. Eine Hopfen-Spezialität, die den Weißenoher Bierspezialitäten erst ihre elegante Herbe verleiht.

Auch ein großer Teil unserer Braugerste stammt aus den Jurahöhen unserer Region. Schon zu klösterlichen Zeiten wurden sie zum Braugerstenanbau genutzt. Denn die mageren Böden führen zu einer sehr eiweißarmen und somit hervorragenden Qualität der Gerste, die schließlich in ortsnahen Mälzereien zu Braumalz verarbeitet wird.

Mehr Zutaten als Wasser Hopfen und Malz braucht kein Bier. Das besagt bereits das bayerische Reinheitsgebot von 1516.

Die Vierte, nach dem heutigen Reinheitsgebot erlaubte Zutat – die Hefe - vermehren wir fortlaufend im eigenen Betrieb.

Wir sind stolz darauf, auch in Zukunft so gute Biere zu brauen.

Wer uns besucht, erlebt vor allem eines: persönliche Nähe. Das gilt in der Brauerei – und ganz besonders in unserer Gaststätte. Herausragende Bierqualitäten und das urige, klösterliche Ambiente machen aus jeden Ausflug zu uns, ein ganz besonderes Erlebnis. Und mit unseren Klosterbieren nehmen Sie einen süffig würzigen Teil unserer fränkischen Biervielfalt mit nach Hause.

Die Klosterbrauerei geht neue Wege – mit Bioland

Seit Frühjahr 2001 sind wir **Bioland** Vertragspartner. Das bedeutet, dass Weissenhofer Ökobierspezialitäten in Zukunft nur nach den strengen Biolandverarbeitung-Richtlinien gebraut werden – und das ist gut so.

Denn die Anforderungen, die wir seither an unsere Rohstoffe und Produktionsweise stellen, übersteigen sogar das bayerische Reinheitsgebot von 1516. Ein Gebot, das schon seit Jahrhunderten die hervorragende Qualität unserer Klosterbiere garantiert.

Das bayrische Reinheitsgebot war gestern. Heute gilt das ökologische Reinheitsgebot. Ein neuer Maßstab für die Qualität herausragender Biere.

Der hohe Anspruch zeigt sich im gesamten Produktionsprozess. Von der Kontrolle der Rohstoffe über deren Herkunft und Verwendung bis hin zum traditionellen Brauvorgang und Abfüllung. Und nur wer lückenlos belegt, stets die strengen Bioland Kriterien einzuhalten, erhält am Ende das begehrte Gütesiegel der Augsburger Ökokontrollstelle DE 006.

Hopfen und Malz. Wasser und Hefe.

Wir verwenden nur beste, ökologisch einwandfreie Zutaten und Rohstoffe.

Beim umweltschonenden Anbau unserer Rohstoffe fängt alles an. Im Nachbarort Lilling kultiviert Biolandbauer Franz Friedrich die Aromahopfensorten „Hersbrucker“ und „Spalter Select“. Zwei regionale Hopfenspezialitäten, die sich ganz besonders im Bio-Anbau bewährt haben und unseren Bieren die typisch urfränkische Würze verleihen.

Auch das Malz kommt aus unserer Region. Die Mälzerei Weyermann in Bamberg vermälzt für unsere Brauerei nur ökologisch erzeugte Braugerste.

Bei der Auswahl der Gärhefen verzichten wir auf genmanipulierte Stämme und lehnen zweifelhafte Neuentwicklungen der Nahrungsmittelindustrie grundsätzlich ab.

Auf unser hervorragendes Brauwasser sind wir besonders stolz. Es enthält noch weniger als die Hälfte des Nitrats, wie von der deutschen Trinkwasserverordnung zugelassen wird. Und damit halten wir auch die strengen Biolandrichtlinien ein. Wir bewerten dies als erfreuliche Auswirkung des Landbaus umweltbewusst wirtschaftender Landwirte und Biobauern der näheren Umgebung.

Auch die Produktionsweise entspricht dem traditionellen Brauhandwerk. Dies zeigt sich unter anderem in der getrennt verlaufenden, nicht forcierten Haupt- und Nachgärung. Dem Verzicht auf Wasseraufbereitung, einer schonenden Filtration und dem Einsatz von Glasflaschen. All dies garantiert ein liebevoll und handwerklich aufwändig gebrautes Bier.

Erfreulicherweise wirtschaften in unserer Region inzwischen immer mehr Landwirte nach ökologischen Gesichtspunkten. So entstehen nach und nach aus konventionell bewirtschafteten Kulturlandschaften artenreiche und naturnahe Felder, Äcker und Wiesenlandschaften. Zum Wohle aller Menschen, die hier leben und zukünftiger Generationen.

Mit dem Genuss von nur einem Kasten Weissenhofer *Classic* unterstützen Sie den ökologischen Anbau auf 7 qm unserer Region! Und ersparen uns allen zugleich jede Menge umweltbelastende Chemie.

Es lohnt sich also umzusteigen. Auf den Genuss ökologisch angebauter, urfränkisch gebrauter Bierspezialitäten der Klosterbrauerei Weißenhohe.

Willkommen im Bierhimmel der Weißenhofer Klosterbrauerei

Wohl bekomm's

Ihre Familie Winkler

Sie möchten noch mehr Infos zu den Bioland-Verarbeiterrichtlinien?
Fragen Sie uns. Oder schreiben Sie direkt an Bioland.

www.bioland.de

Bioland - Öffentlichkeitsarbeit
Kaiserstr. 18, 55116 Mainz
Telefon 06131/23979-0,
Fax 06131/23979-27

info@klosterbrauerei-weissenhohe.de

Klosterbrauerei Weißenhohe
GmbH & Co., KG
Klosterstraße 20

Gastwirtschaft +
Biergarten

91367 Weißenhohe

Tel.: 0049 (0) 9192 591
Fax: 0049 (0) 9192 8052

Tel.: 0049 (0) 9192 6357