

Klosterbrauerei Baumburg



D. Tapper (Geschäftsführer), A. Goblirsch (Braumeister), L. Dieltl (Inhaber)

Dem Genuss wandte sich der Klerus spätestens 300 Jahre nach der Klostergründung zu: Urkunden aus dem Jahre 1435, die man im Braustüberl noch betrachten kann, dokumentieren die Brautätigkeit von Friedrich Kurz, seines Zeichens „Leitgeb“ – der frühere Name für „Wirt“. So richtig offiziell begann der Brauereibetrieb dann im Jahre 1612. Der Beleg dafür ist eine Rechnung an den damaligen Klostertafelnwirt Kaspar Haitenthaler über „Bier zu ain pfund pfennigen“. Im Jahr 1658 wurden in Baumburg 140 Eimer Märzenbier gebraut – und das, obwohl das Kloster bis zur Säkularisation keine Braugerechtigkeit besaß.

Im Zuge der Säkularisation im Jahre 1803 ersteigerte der Hofkammer-Accessor Herr von Röckl die Brauerei. Er kam jedoch schon sieben Jahre später „auf den Gant“, wie man die Insolvenz damals nannte. So erwarb der Wirt Michael Wiedl von Altenmarkt das Bräuhaus mit Schänke. Als er starb, heiratete seine Frau den Sohn des damaligen Bürgermeisters von Bad Tölz, Ludwig Niggel. Die heutige Inhaber-Familie Dieltl kam zwei Generationen später ins Spiel, als die Enkelin des Paares Niggel 1872 Johann, dem Sohn eines Mühlenbesitzers aus Abensberg, das Jawort gab. Seit dieser Zeit wird die Klosterbrau-

erei Baumburg von der Familie Dieltl geführt. Freunde der regionalen Brauerei nennen das Bier deshalb liebevoll „Dieltl-Bier“.

In den folgenden Jahren verlief die Geschichte dieses Ortes mit seiner prächtigen Kirche alles andere als ruhig. Verschiedene Brüderliche Gemeinschaften nutzten das Kloster und die Kirche. Rechtzeitig zum 950-jährigen Jubiläum der Klostergründung wurde die Neugestaltung des Klosterhofes, die 1982 vom Gemeinderat beschlossen worden war, vollendet. Alte Schutthügel und Bäume wurden entfernt, neue Gebäude angebaut. Heute hat der Genießer beim Verweilen im sonnigen Biergarten einen herrlichen Blick auf die wunderschöne Kirche des ehemaligen Augustinerchorherrenklosters Baumburg, die heute ein beliebter Ort zum Heiraten ist. Direkt gegenüber befindet sich das Bräustüberl. Seit 1988 kocht dort Maria Schuhbeck, die Cousine des bekannten bayerischen Sternekochs. Neben der traditionellen Küche probiert die Wirtin immer wieder gern neue Gerichte aus.

Geschichten

Eine überlieferte Geschichte berichtet von einer Postkarte aus dem Jahre 1921 mit folgendem Inhalt über ein neues Dunkles vom Fass, gebraut in der Klosterbrauerei Baumburg:

*Liebes Reserl,
sicher machst Du Dir schon Sorgen, weil ich seit zwei Tagen nicht mehr daheim bin. Aber Sorge Dich nicht! Ich bin in Baumburg und mir geht es gut. Sehr gut sogar! Der Braumeister Köppl hat ein neues Dunkles vom Fass, wo wir ausgiebig probieren müssen! Der Herr Hochwürden ist auch da. Über das Bier hat er gesagt: „Leck mich am Arsch, des is fei guad!“ Ich kann jetzt übrigens auch auf*

Region: 83352 Altenmarkt/Oberbayern

Gründungsjahr: 1612 als Klosterbrauerei

Produkte: 8 Bierspezialitäten

Spezialität des Hauses: Chorherrenbock

Höhepunkte, Veranstaltungen: Von Mai bis August an fast jedem zweiten Wochenende: Baumburger Kultursommer; von Mai bis Oktober an jedem ersten Samstag im Monat: Biomärkte; Juli: Trachtenvereinsfest; August: Brauereifest, Sommerfest des GTEV „D'Auerbergler“

So unterschiedlich Römer und Bajuwaren auch gewesen sein mochten, sie teilten die Vorliebe für strategisch gelegene Orte. Führte schon während der römischen Besatzungszeit eine Straße von Seebruck am Chiemsee nach Baumburg, so wurde im 12. Jahrhundert auf der Anhöhe am Zusammenfluss von Alz und Traun ein Kloster gegründet, das bis heute über die oberbayerische Gemeinde Altenmarkt wacht. Damals war in ganz Bayern noch Wein das Hausgetränk. Ihn ersetzte man später weitgehend durch Bier.

der Maultrommel spielen. Wenn ich wieder heim bin, spiele ich Dir etwas vor.

Grüße die Kinder, wisst schon.

Es umarmt Dich Dein Korbinian.

Herstellung

Mit 5.000 Hektolitern pro Jahr gehört die Brauerei zwar zu den kleineren Betrieben in Bayern. Dies kommt jedoch der handwerklichen Qualität der Biere zugute. So kümmern sich gleich drei Braumeister um die Bierqualität. Neben den klassischen Biersorten Export Hell und Weißbier stellen die Baumburger auch ein Pils nach traditioneller bayerisch-böhmischer Art her, das durch die ausschließliche Verwendung von Aromahopfen die für ein böhmisches Pils typische Bittere hat, gleichzeitig aber eine bayerisch-süße Basisnote mitbringt. Das malbetonte, bernsteinfarbene Festbier ist sowohl filtriert in der Flasche als auch unfiltriert in der Partyfass als Zwickerl ein Schmankerl. Seit 2008 gibt es auch ein Bio-Bier. Grundlage für ist ein Rezept von Braumeister Andre Köppl aus dem Jahre 1921, das an neue Verfahren angepasst wurde. Das aufwendige Zweimaisverfahren, eine lange kalte Gärung und eine zehnwöchige Lagerzeit machen es zu einem besonderen Trunk. Die Energiegewinnung durch eigenen Wasserkraftwerken an der Alz, eine CO₂-neutrale Produktion und die Lieferung nur in die nahe Umgebung dokumentieren die ökologische Ausrichtung der Klosterbrauerei. Dass die Braugerste auf eigenen Feldern vor der Hoftüre wächst und der Hopfen aus der Hallertau kommt, betont zusätzlich die regionale und ökologische Orientierung dieses ambitionierten Brauhauses.



Schmankerltipp

Im Bräustüberl der Klosterbrauerei kocht Frau Schuhbeck, tatsächlich verwandt mit dem gleichnamigen bayerischen Original. Zum „Scharfen Schweindl“, einer Spezialität mit Fingerbrot, Sekt-Sojasoße und Peperoni, passt wunderbar der hauseigene Chorherrenbock.



Chorherrenbock

Ein traditioneller einfacher, dunkler Bock nach einem circa 100 Jahre alten Rezept, der seine dunkle Farbe von fünf Malzsorten bezieht. Malzig und kräftig im Geschmack, vermittelt er die Kraft, die in der Ruhe liegt.

Besonderheit

2005 wurde eine alte Rezeptur der Klosterbrauerei wiederbelebt und an moderne Brauverfahren adaptiert. Heraus kam ein ausgesprochen stüffiger mittelfarbiger, einfacher Bock mit einer Stammwürze von 16,8 Prozent und einem Alkoholgehalt von 6,8 Vol.-%. Damit verhalfen die Baumburger Braumeister einem klassischen Starkbier zur Renaissance, das durch die Verwendung verschiedener Malzsorten eine ausgewogene Würze entwickelt. Die Besonderheit, ein einfach gebrautes Bockbier zu sein, verleiht ihm eine Kraft, ohne die Wirkung der sonst üblichen Doppelböcke hervorzurufen. Der feinstwürzige Chorherrenbock ist nur zur Fastenzeit und zu ganz besonderen Festen erhältlich und wird in einer 0,3-Liter-Flasche angeboten.

Verzehrtipp

Durch die hohe Stammwürze und den höheren Alkoholgehalt passt der Chorherrenbock am besten zu deftigen Gerichten und Brotzeiten.

Lagerung

Die unfiltrierten Biere sind zumeist maximal drei Monate, die Biere mit höherem Alkoholgehalt bis zu einem Jahr haltbar.

Bezugsquellen

Im Klosterbräustüberl, in eigenen Wirtschaften und in regionalen Abholmärkten im Umkreis von 25 km.



Wussten Sie schon,

- ... dass die Klosterkirche in Baumburg mit Wessobrunner Stuck gestaltet wurde, einer Stucktechnik, die in den Werkstätten der Benediktinerabtei Wessobrunn in Oberbayern ab dem 17. Jahrhundert entstand?
- ... dass auch die Verwendung verschiedener Malzarten zu der einzigartigen Vielfalt bayerischer Biere beiträgt?