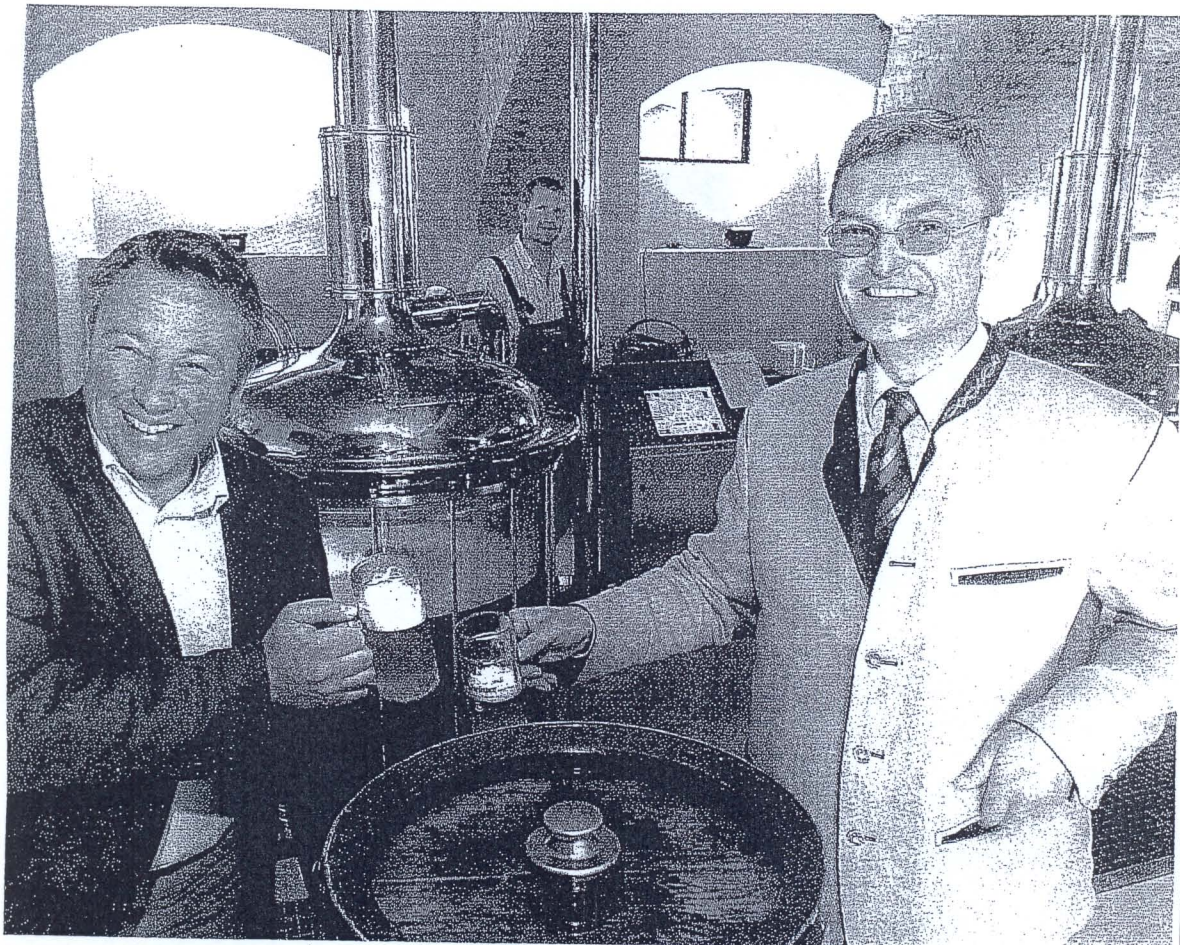


Neue Westfälische

Donnerstag, 26. April 2007 (Seite 1 von 2)



Auf gutes Gelingen: Matthias Wernhoff und Josef Freiherr von Twickel (v.l.) stoßen mit dem Klosterbräu an. Im gläsernen Bottich dahinter werden jeweils 950 Liter Würze gekocht. Dort wird auch der Hopfen zugegeben.

FOTO: REINHARD ROHLF

Prost auf das Klosterbräu

In Dalheim wird nach knapp 200 Jahren wieder Bier gebraut

VON JOCHEM SCHULZE

■ Lichtenau-Dalheim. Der Titel ist strittig: Das Benediktinerkloster Weltenburg an der Donau und auch das ehemalige Benediktinerkloster Weihenstephan reklamieren die älteste noch bestehende Brauerei der Welt für sich. In dieser historischen Hinsicht kann Kloster Dalheim nicht mithalten. Geschmacklich aber hält das neue Dalheimer Klosterbräu jedem Vergleich stand.

Davon können sich die Besucher des Landesmuseums für Klosterkultur vom 23. Mai an überzeugen. Denn pünktlich zur Wiedereröffnung wird in der Klostergastronomie frisch gezapftes Klosterbräu kredenzt. Gestern wurden die ersten beiden Fässer mit einem untergärigen Klosterbräu und einem ober-

gärigen Weizen angestochen. Prof. Dr. Matthias Wernhoff fand daran Geschmack. „Das ist doch etwas ganz anderes als das massenhaft hergestellte Industriebier“, sagte der Museumsdirektor, der mit der öffentlich zugänglichen Braustätte eine weitere faszinierende Facette des klösterlichen Lebens vorstellen will.

Dabei kommt ihm die Gräflich zu Stolberg'sche Brauerei

ter Jörg Tolzmann und kündigte die Herstellung weiterer Spezialbiere an. So soll in der Fastenzeit nach alter Tradition ein Bockbier gebraut werden. Auch dann kommt das gute Dalheimer Brauwasser zum Zuge, das der Westheimer Brauereichef Josef Freiherr von Twickel besonders lobte.

Diesen Grundbestandteil des Biers hatten auch die Augustiner Chorherren in Dalheim bis zum

trast zu den gläsernen Braukesseln des 21. Jahrhunderts. Nach 1830 wurde im Keller Kartoffelschnaps gebrannt; später war der Raum als Schweinestall genutzt worden.

Das Klosterbräu wird ab dem 23. Mai in nostalgischen 1- und 2-Liter-Krügen auch im Klosterladen verkauft. Der eröffnet im Gewölbekeller der ehemaligen Orangerie neu und präsentiert nun ein breites Angebot. Als neue Produktlinie werden die Dalheimer Klosterschätze eingeführt.

Die stammen von der Sonnen- tor Kräuterhandels-Gesellschaft aus dem österreichischen Waldviertel sowie vom Naturprodukt- hersteller Kampl aus Ober- österreich und kommen aus dem kontrolliert biologischen Anbau. Von Ende Mai an wird zudem im Kloster frisches Brot gebacken.

Warum das Brauen im Kloster eine Herausforderung ist

Westheim zu Hilfe. Die traditionellen Brauer aus dem Sauerland betreiben die Anlage und finden im Kloster sogar eine neue Herausforderung. „Wir brauen hier tatsächlich noch von Hand“, betonte Braumeis-

Jahr 1830 eingesetzt. Solange etwa war in den barocken Keller- gewölben nachweisbar gebraut worden. Die Unterfeuerung des ehemaligen Braukessels wurde erst jüngst wieder freigelegt und bildet einen interessanten Kon-