

KLOSTERLEBEN

KLOSTERLEBEN



In solcher Idylle findet sich das „Andechs Westfalens“, das Kloster Dalheim

Hinter diesen Mauern braut sich was zusammen

Kloster Dalheim, eine Perle in ländlicher Abgeschiedenheit, ist zu neuem Leben erwacht. Hinter den dicken Mauern, wo über 1000 Jahre lang Mönche oder Nonnen wirkten, eröffnete Ende Mai ein einzigartiges Museum. Ein Museum, das mit allen Sinnen zu erleben ist. Zum Beispiel in seinem Kellergewölbe, wo wieder Bier gebraut wird. Prisma war vor Ort und ließ sich „Weißer Abt“ und „Klosterbräu“ schmecken.

„Besucher gewinnen am praktischen Beispiel einen Eindruck von der Bedeutung klösterlichen Lebens. Bis heute ist unsere Kultur, Wirtschaft, der Glaube und Bildung davon geprägt“, wirbt Prof. Dr. Matthias Wemhoff für sein Haus am Rande des Eggegebirges, das mit seinen barocken Gebäuden, einer wunderschönen Parkanlage und bemerkenswerter Gastronomie das Zeug zum Top-Ausflugsziel an der Autobahn 44 in Ostwestfalen-Lippe hat.

Einmal in der Woche soll im Klosterkeller gebraut werden, und zwar unter der Regie der Westheim-Brauerei aus dem benachbarten Marsberg. Deren Profi-Brauer treten allerdings

nicht nur aus reiner Begeisterung fürs Klosterleben an die hochmoderne Anlage. „Wir nutzen die Möglichkeit, in kleinem Rahmen mit neuen Sorten zu

Klostermuseum Dalheim – süffige Geschichten locken Besucher



Äbtissin und ihr Mohr, der Kellermeister als Genießer – das Klosterleben war meist sinnenfroh



experimentieren“, sagt Josef Freiherr von Twickel, Chef der Gräflich zu Stolberg'sche Brauerei Westheim. In den gläsernen Bottichen werden 900 Liter angesetzt, die vor Ort verköstigt oder in altböhmischen Braukannen im Klosterladen verkauft werden.

„Brew slow“ heißt die Devise im Kloster, wo Fast Food noch nie einen Platz hatte. Ob aber neben „Weißer Abt“ und „Klosterbräu“ in Zukunft noch weitere Biere gebraut werden, bleibt abzuwarten. Ambitionen, es dem wirtschaftlich so erfolgreichen bayerischen Kloster Andechs und seinen Bieren gleich zu tun, bestehen nicht.

Doch blicken wir in die Vergangenheit, als Bruder Kellermeister die Bier- und Weinvorräte des Klosters unter Verschluss hatte. Ob uns das Bier von damals schmecken würde? Freiherr von Twickel ist skeptisch. „Es war säuerlich, und Zusätze wie Koriander, Glaubersalz und die verschiedensten Gartenkräuter würden den heutigen Geschmacksvorstellungen von einem feinen kühlen Blondem wohl nicht mehr so ganz entsprechen.“

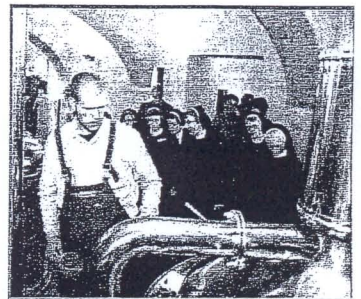
Aber auf den fein abgestimmten Geschmack und ein leckeres Aussehen kam es im Mittelalter nicht an. Gerstensaft zu brauen war die übliche Methode, um aus schlechtem Brunnenwasser ein sättigendes Nahrungsmittel herzustellen, das

mehr oder weniger frei von

Fortsetzung von Seite 5

→ Krankheitsregern war. Zudem versorgte es die Menschen mit Vitaminen, wenn auch unbewusst. Denn noch waren die unbekannt. „Dem Bier hat so mancher sein Leben zu verdanken“, schlussfolgert der Freiherr.

Gerstensaft brauen durfte nicht jeder. Weil man den Trunk aber im Sommer weder kühlen noch lagern konnte, wurde während der heißen Monate immerhin für den Eigenbedarf selber gebraut. Das war erlaubt und ein Grund für die noch heute vorhandene Biervielfalt in Deutschland.



Wo Biermachen noch Handwerk ist: Brauerei in Kloster Dalheim

1200 Jahre Klostergeschichte wurde in Dalheim geschrieben bis zur Säkularisierung 1803, die aus Dalheim einen landwirtschaftlichen Großbetrieb machte.

Doch ob als mittelalterliches Frauenkloster oder Augustiner Chorherrenstift – im Kloster wurden zwar keine großen Theorien erdacht, dafür aber mit den riesigen Ländereien „immer bestens verdient“, sagt Wemhoff. Der goldene Kelch des Prälaten Schonlau belegt diese Tatsache wie auch Unterlagen die bezeugen, dass die Mönche trotz ihrer eigenen Kellerbrauerei die Hälfte der Gewinne aus der Landwirtschaft für teuren Madeira-Wein ausgaben. Johann Christoph Winkelmann, eines der letzten Klostermitglieder, brachte es sogar noch zum erfolgreichen Tabakindustriellen in Münster.

Franz Hünnekens

Ausstellungen. Öffnungszeiten: www.kloster-dalheim.de