

Seit Jahrhunderten wird in Klöstern und kirchlichen Gutsbetrieben Bier und Wein produziert – nicht nur aus wirtschaftlichen Gründen

STEFAN REIS SCHWEIZER, ANDECHS UND TRIER

Unvermittelt wird er in der hügeligen Landschaft am Ammersee sichtbar, der «Heilige Berg» der Bayern. Wenige Kilometer vor dem Ziel, zu dem Pilger meist zu Fuss gelangen, sieht man auch als Autofahrer die Andechser Wallfahrtskirche. Das Gotteshaus mit dem in Süddeutschland typischen Zwiebelturm überragt den See auf einem Höhenrücken über Herrsching, 711 Meter über Meer. Bis zu einer Million Besucher kommen jährlich an den malerisch gelegenen Ort. Wenn man vom Parkplatz zur Kirche hochsteigt, wird schnell deutlich, was beim Ziel der Wallfahrt mindestens eine Nebenrolle spielt: das Andechser Bier. Dafür sind «Bräustüberl» und «Klostergasthof» mit insgesamt 2500 Plätzen gerüstet. Vorzugsweise am Sonntag spielt die Blasmusik auf.

Unter den 642 Brauereien in Bayern gibt es nur noch wenige eigenständige Klosterbrauereien, die von Ordensleuten geführt werden. Andechs ist mit einem Ausstoss von 100 000 Hektolitern pro Jahr – das entspricht einer Million Bierkästen – die grösste. Dennoch ist sie vergleichsweise klein, wenn man sich etwa die 24-mal grössere Bierproduktion der

eine Brauerei betreibt, und keine Brauerei, die sich aus Marketing-Erwägungen ein Kloster hält.»

Dass das «Bräustüberl» zu einem Kloster gehört, bekommt der fröhliche Pilger spätestens am Abend zu spüren. Um 20 Uhr wird zugesperrt, die Nachtruhe des Klosters soll nicht gestört werden. Dennoch muss er nicht darben: Der von den Mönchen verpachtete nahe «Klostergasthof» hat unter der Woche immerhin bis 22 Uhr geöffnet.

Bei der Bierherstellung vermengt längst nicht mehr ein Benediktiner am Maischbottich das zerkleinerte Malz mit dem Brauwasser; der letzte Brauer aus dem Konvent ging vor fünfzig Jahren in den Ruhestand. Heute überwachen Angestellte im Sudhaus die Produktion mittels Bildschirmen. Bestimmten früher Holzfässer, Handarbeit und Bierkutschen das Bild, sind es heute grosse Abläufertanks, automatisch gesteuerte Abläufe, Lastwagen und Sattelschlepper.

Ein Bier wie ein Fels

Der Star unter den acht Biersorten vom «Heiligen Berg», die auch in die USA exportiert werden, ist zweifellos der «Andechser Doppelbock Dunkel», in einer Dokumentation des Klosters so beschrieben: «Fest wie ein Fels steht der Andechser Doppelbock Dunkel auf dem Brotzeitisch mit einer Farbe, die an dunkles Kupfer erinnert, verbunden mit feurig roten Anklängen.» Das Bockbier mit über sieben Prozent Alkoholgehalt ist im Freistaat eng mit der fünften Jahreszeit, der Fastenzeit vor Ostern, verbunden.

Ihren Ursprung hat die Starkbierzeit im Kloster. Die strengen Regeln der Fastenzeit vom Aschermittwoch bis zur Karwoche waren von den Mönchen, die in den verschiedenen Werkstätten oder in der Landwirtschaft des Klosters körperlich härter arbeiteten, nur unter grossen Mühen einzuhalten. «Flüssiges bricht das Fasten nicht», diese uralte Klosterregel unterstreicht die findige Handwerkskunst der klösterlichen Braumeister.

Nahrungsmittel.» Der Abt weist darauf hin, dass sich der Ordensgründer Benedikt von Nursia (480 bis 547) in seinem Regelwerk für die Mönche in einem eigenen Kapitel dem «Mass des Getränks» widmet. Die Benediktinsregel, die bis heute für die Benediktiner gilt, enthält diesbezüglich keine allzu strikten Vorgaben, sondern zeugt eher von Lebensklugheit des Verfassers: «Zwar lesen wir, Wein passe überhaupt nicht für Mönche. Weil aber die Mönche heutzutage sich davon nicht überzeugen lassen, sollten wir uns wenigstens darauf einigen, nicht bis zum Übermass zu trinken, sondern weniger.»

Grösser als der Vatikan

Ausser Bier wird in Klöstern neben manchem anderen auch Wein produziert. In der Schweiz etwa in den Abteien Einsiedeln und Engelberg oder bei den Benediktinerinnen des Klosters Fahr am Rande Zürichs. Auch das Bistum Chur besitzt Rebberge, die es allerdings durch ein Weingut in Malans bewirtschaften lässt. In der deutschen Diözese Trier existiert dagegen noch eigenständiger kirchlicher Weinbaubetrieb, die Bischöflichen Weingüter Trier. Es war ein schöner Zufall, als man beim Bau eines Fasskellers für das Gut in der Innenstadt von Trier auf eine römische Wasserleitung stiess: Schliesslich waren es die Römer gewesen, die den Weinbau an die Mosel brachten. Wenn man den mittlerweile rund fünfzig Jahre alten Keller heute betritt, ist der gemauerte Kanal, der von den nahen Kaiserthermen mit der Mosel verlief, zwischen den jeweils 1000 Litern fassenden sogenannten Fuderfässern aus Eichenholz gut erkennbar.

Weihbischof Franz Josef Gebert verkörpert geradezu die Verbindung zwischen der Trierer Kirche und dem Wein. Das Gespräch findet nicht im nüchternen

Büro statt, vielmehr kommt der 69-Jährige extra im Gutsgebäude der Bischöflichen Weingüter vorbei. Der Geistliche, in dessen Bischofswappen sich auch eine Traube findet, stammt nicht nur aus einer Winzerfamilie aus der Nachbarschaft von Trier, sondern ist als gelernter Weinhandelsküfer mit der Weinherstellung von der Rebe bis zur Flasche vertraut. «Es gibt eine jahrhundertealte Beziehung, die Weinberge gehören einfach dazu. Zudem sehen wir es als ein Stück Kulturpflege an, von der man sich nicht so schnell trennen möchte», antwortet Gebert auf den Einwand, dass es keinen zwingenden Grund für kirchliche Institutionen gibt, ein solches Gut mit 33 festen Mitarbeitern und in Spitzenzeiten bis zu 75 saisonalen Arbeitskräften zu betreiben. Ihr Vorgesetzter ist Güterdirektor Karsten Weyand, der im Gespräch darauf verweist, dass es dem kirchlichen Betrieb vorrangig um ein nachhaltiges und langfristig orientiertes Wirtschaften gehe: «So sehen wir es als unsere Aufgabe an, die berühmten Steillagen an Mosel, Saar und Ruwer zu erhalten – auch wenn sie arbeitsintensiv sind.»

Der Gutsbetrieb mit seinen insgesamt 130 Hektaren – einer Fläche fast dreimal so gross wie der Vatikan – ist eines der grösseren Weingüter in der Region zwischen Eifel und Hunsrück, die auch für ihre Schieferböden bekannt ist. Für kirchliche Verhältnisse ist es freilich noch recht jung: 1966 fusionierten die Weingüter des Bischöflichen Konvikts, eines heute nicht mehr existierenden Bubeninternats, des Bischöflichen Priesterseminars und der Hohen Domkirche, einer Art Leitungsgremium für den Trierer Dom. Im Jahr 2003 kamen die Rebberge des ehemaligen Stiftungsweinguts Friedrich-Wilhelm-Gymnasium hinzu; an der 1561 als Jesuitenschule gegründeten und heute noch bestehenden Einrichtung hatte Karl Marx 1835 sein Abitur abge-

legt. Die zuvor selbständigen Weinbetriebe dieser Institutionen sollten deren ökonomisches Fundament sichern helfen.

Aus dem Zusammenschluss der Weingüter ging aber nicht nur ein grosser Betrieb hervor, dessen Weine unter anderem in einem Barockgebäude inmitten der Spitzenlage Wiltinger Scharzhofberg gekeltert werden. In Trier entstand in der Tiefe ein Kellersystem von mehr als 30 000 Quadratmetern auf drei Ebenen. Vier Fussballfelder hätten darin bequem Platz. Von dem rund 1000 Quadratmeter grossen Keller mit den Fuderfässern unter dem Gutsgebäude gelangt man direkt in die Lagerstätten des Priesterseminars, das 1773 gegründet wurde. Hier ist es auch im Sommer angenehm kühl. Bei einem Verbindungsgang läuft Wasser an den Wänden herunter. Das sei immer dann der Fall, wenn der Rasen im Park des Priesterseminars beregnet werde, sagt der Kellermeister Johannes Becker der beim Gang durch die Tiefe dabei ist.

Becker zeigt uns auch zwei «Schatzkammern», in denen Flaschen aus besonders guten Rieslingjahrgängen, etwa aus den Jahren 1959 oder 1964, lagern. In einem Raum liegt der Wein unter einem Kreuzgewölbe. Futuristisch wirkt ein Kellerbereich mit darin eingepassten 15 000-Liter-Tanks. Von vorne erinnern die Edelstahl tanks rechts und links wegen ihrer nach oben zur Mitte hin zunehmenden Krümmung an expressionistische Kirchenportale.

Regeln für den Messwein

Von ganz anderer Dimension als beim Bier ist der Bezug der Kirche zum Wein, einem Bestandteil des letzten Abendmahls und des sonntäglichen Gottesdienstes. «Dies ist mein Blut, das ich für Euch vergossen habe», soll Jesus nach der Überlieferung der Evangelien über den Wein gesagt haben. Welcher Tropfen sich für diesen Zweck eignet, ist in der katholischen Kirche durch eine eigene Messweinverordnung geregelt. Darauf geht hervor, dass nur naturbelassener

Über das Trinken

Die NZZ-Sommerserie dreht sich um die Rolle des Alkohols in verschiedenen Kulturen und Epochen. Lesen Sie nächste Woche die Reportage über Indiens widersprüchlichen Umgang mit Alkohol. Alle Beiträge unter www.nzz.ch/alkohol



Wein und Bier – der biblische Befund