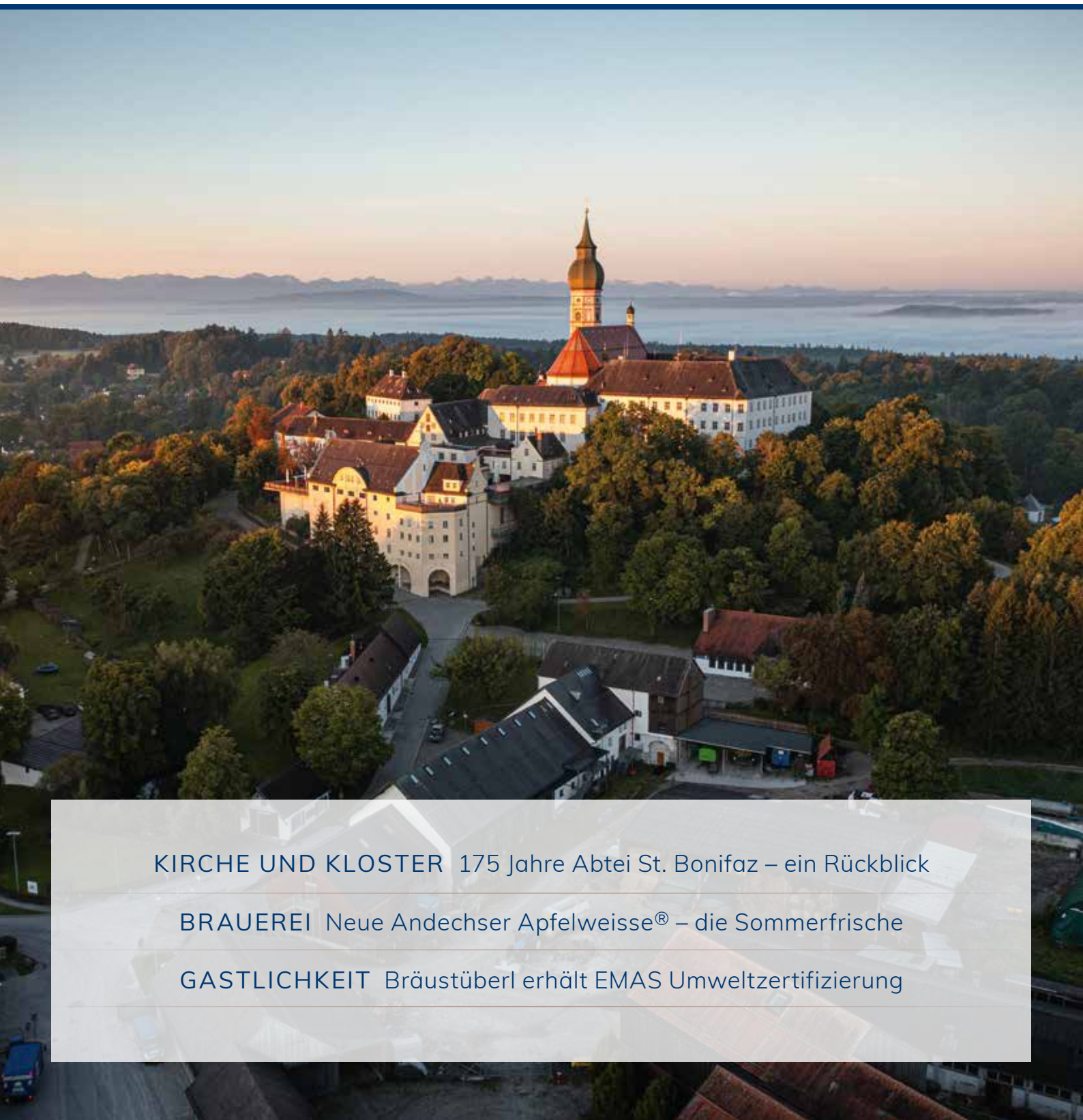


ANDECHSER BERG & ECHO

JAHRESMAGAZIN 2026

KLOSTER ANDECHS UND BENEDIKTINER-ABTEI ST. BONIFAZ IN MÜNCHEN



KIRCHE UND KLOSTER 175 Jahre Abtei St. Bonifaz – ein Rückblick

BRAUEREI Neue Andechser Apfelweisse® – die Sommerfrische

GASTLICHKEIT Bräustüberl erhält EMAS Umweltzertifizierung



Seit 1850 erzielt das Kloster Andechs als Wirtschaftsgut der Benediktinerabtei St. Bonifaz in München – gemäß dem Stiftungsauftrag König Ludwigs I. – die Einkünfte für die Abtei. Es erhält keine Mittel aus der Kirchensteuer. Das Kloster Andechs finanziert mit seinen Einnahmen auch das soziale und kulturelle Engagement der beiden Häuser in München und Andechs.



KIRCHE UND KLOSTER

- 4 175 Jahre Abtei St. Bonifaz
- 6 Festschrift zum 175. Jubiläum der Abtei erschienen
- 7 Podcast zu den Tafeln in Sankt Bonifaz
- 8 „Anfangen“-Installation zur Jubiläumsvigil St. Bonifaz
- 10 40-jähriges Professjubiläum Frater Elija Morbach
- 14 Jubiläumswallfahrt 40 Jahre Kaufering
- 18 Exerzitien – Stille und neue Perspektiven
- 20 Obdachlosenhilfe „Wunden der Straße“
- 22 Sommerakademie St. Bonifaz 2026

KLOSTERBRAUEREI

- 24 Neue Andechser Apfelweisse® alkoholfrei
- 28 Feste und Feiern mit der Klosterbrauerei Andechs

GASTLICHKEIT

- 30 Erfolgreiches Öko-Audit für das Bräustüberl
- 32 Wo das „flüssige Brot“ fließt – Geschichte des Bräustüberls
- 38 Einblicke rund um Schenke und Theke
- 42 Neuer Social-Media-Kanal
- 44 Führungen und Verkostungen
- 46 Die „Bierologen“ und das Andechser Gefühl
- 48 Wo die Schätze liegen – der Krüge-Tresor

PANORAMA

- 50 Kinder- und Familientag
- 54 Symposium Kunst und Bier
- 58 Zeitreise in der Alten Apotheke
- 60 40 Jahre Freundeskreis des Klosters
- 61 Andechs Trail
- 62 Sühnekreuze rund um den Heiligen Berg





Liebe Leserinnen und Leser unseres Bergechos,

nun halten Sie die Ausgabe 2026 unseres Andechs'er Bergechos in Händen. Viel Freude beim Blättern und Lesen wünsche ich Ihnen. Einen Schwerpunkt dieser Ausgabe bildet noch einmal das 175-jährige Jubiläum unserer Abtei und damit verbunden die Wiederbegründung des Klosters Andechs als Wirtschaftsgut (Seite 4). Die vielen Begegnungen in Gottesdiensten, Konzerten und Veranstaltungen sind der eigentliche Schatz dieses Jubiläums und lassen uns zuversichtlich in die Zukunft gehen.

Mit der neuen alkoholfreien Apfelweisse® hat unsere Klosterbrauerei ihr Sortiment erneut um ein alkoholfreies Getränk erweitert (ab Seite 24). Wir Mönche konnten bei der Entwicklung dieser besonderen Mischung aus alkoholfreiem Weißbier und Apfelschorle mitgestalten. Wir sind gespannt, wie Ihnen die Apfelweisse® schmeckt.

Seit Jahren lässt sich unser Bräustüberl nach den strengen EMAS-Richtlinien, dem schärfsten Umweltmanagementsystem Europas, zertifizieren (ab Seite 30). Ökonomisches und ökologisches Handeln sind für unser Kloster und unsere Wirtschaftsbetriebe zwei Seiten einer Medaille. Und in den Beiträgen „Wo das flüssige Brot fließt“ und „Geschichte, Genuss und Gastfreundschaft“ lade ich Sie ein, in die Geschichte und Gegenwart unseres Bräustüberls einzutauchen.

Weiter können Sie in Hintergrundberichten, Reportagen und Interviews die Themen und Geschichten entdecken, die mit unseren beiden Klöstern in München und Andechs verbunden sind.

Aktuelle Terminhinweise finden Sie wie immer auf unseren Homepages www.andechs.de oder www.sankt-bonifaz.de und auf den Social-Media-Auftritten bei Facebook und Instagram.

Mit herzlichen Grüßen wünscht eine gute Zeit

+ Joh n Eckert
Abt Johannes Eckert

Lebendige Steine sein in unserer Zeit

Predigt von Abt Johannes Eckert zum
175. Jahrestag der Weihe von Sankt
Bonifaz am 24. November 2025.



Lebendige Steine sein mit der eigenen
Glaubens- und Vertrauensgeschichte

Beim Pontifikalamt zum
Abschluss der Feiern zum
175. Jubiläum der Abtei Sankt
Bonifaz hielt Abt Johannes eine
Predigt zum Thema „Lebendige
Steine sein“. Das Bild der
„Lebendigen Steine“ zieht sich
durch viele Jubiläen, die unser
Kloster seit seiner Gründung
1850 gefeiert hat. Abt Johannes
fügt in diese Reihe einen
weiteren Gesichtspunkt hinzu.

175 Jahre ist ja schon ein etwas
gehobenes Alter. Der Nachteil des
„Älterwerdens ist, dass man
Geschichten immer wieder erzählt und
damit vielleicht den ein oder anderen
etwas langweilt. Der Vorteil des Älter-
werdens ist, dass man manches ver-
gisst und loslassen kann und dann
doch wieder eine Geschichte neu hört.
So möchte ich eine kurze Begebenheit
erzählen, die ich schon einmal „ver-
predigt“ habe. Vielleicht geht es Ihnen
ja wie mir, dass Sie diese „Gnade des
Vergessens“ haben. Für mich war diese
Begegnung jedenfalls sehr eindrück-
lich.

„Haben Sie auch den ‚Stein, den die Bauleuten verworfen haben‘, im Andechser Reliquienschatz?“

In Andechs habe ich vor einigen Jahren eine Gruppe evangelischer Pfarrer geführt und ihnen dann auch die Heilige Kapelle mit unserem Reliquienschatz und die Kostbarkeiten erklärt und auch die Reliquienverehrung erläutert. Ein jüngerer Pfarrer meinte dann: „Das ist ja beeindruckend, was Sie hier haben. Haben Sie auch den Stein, der von den Bauleuten verworfen worden ist?“ Eine gute Frage. Haben Sie den Stein, der von den Bauleuten verworfen worden ist? Das ist ein Zitat aus dem Psalm 118 und das ist zugleich die Stelle im Alten Testament, die am häufigsten im Neuen Testament zitiert wird. Jesus selbst nimmt dieses Bild auf. Wir haben es eben gehört. In der Auseinandersetzung mit den Autoritäten seines Volkes und seiner Zeit bezeichnet Jesus sich selbst als den Stein, der von den Bauleuten verworfen ist, und stellt damit sein Schicksal ganz hinein in das Schicksal seines Volkes. Wer ist dieser Stein, der von den Bauleuten verworfen worden ist?

Vom unbrauchbaren Stein zum Fundament des Glaubens

In den Psalmen steht dieser Stein für das Volk Israel, das von Gott geliebte Kind, von dem Gott spricht als seinem Sohn. Gott hat eben nicht das Große und Starke und das Mächtige erwählt, sondern dieses kleine Volk. Er hat es befreit aus der Gefangenschaft Ägyptens und herausgeführt in die Freiheit des gelobten Landes. Der Stein, den die Bauleute eben als unbrauchbar empfunden haben, er wird von Gott als

Eckstein, als Fundament eingesetzt, ein Fundament, das unseren Glauben bis heute trägt, weil er auf diese Befreiungstat aufbaut. Gott, der befreit aus der Gefangenschaft, führt hinaus in die Freiheit. So ist Psalm 118 eingegangen in die Liturgie des Pessachfestes. Jesus hat diesen Psalm auch gesungen nach dem letzten Abendmahl, das große Hallel, als er aus dem Abendmahlsaal herausgegangen ist, das Kidrontal durchschritten hat und zum Ölberg hinübergewandert ist. Er stellt sich in die Tradition seines Volkes. Auch er ist wie sein Volk geliebtes Kind Gottes, Sohn Gottes. Erwählt von Anfang an. Auch er wird aus der Gefangenschaft des Todes befreit. Durch seine Auferweckung von den Toten wird er neu zum Grundstein unseres Glaubens.

Lebendige Steine sein mit der eigenen Glaubens- und Vertrauensgeschichte

Diesen Gedanken greifen die jungen Christengemeinden auf. So auch die Gemeinde, der der Petrusbrief gewidmet ist. Wir sind von Gott geliebt. Wie sein Volk, so bilden auch wir den Grundstein, auf dem weiter aufgebaut wird. Diesen Gedanken macht der Petrusbrief deutlich: dass wir lebendige Steine sind, nicht totes Gemäuer. Sondern lebendige Steine mit unserer je eigenen Glaubens- und Vertrauensgeschichte. Und so baut Gott weiter auf. Auch in unserer Zeit mit allen Abbrüchen, mit all dem, was scheinbar zu Ende geht, baut er mit uns weiter. Wie Er einst sein Volk Israel befreit hat aus der Gefangenschaft in Ägypten, wie Er einst Jesus aus dem Tod auferweckt hat, so vertraut er uns.

Gott, dem Lebens-Künstlers, vertrauen

Freilich ist dieser Prozess, eingebaut zu werden in dieses heilige Haus, immer auch ein schmerzlicher Prozess. Er blieb seinem Volk nicht erspart, es blieb seinem Sohn nicht erspart und es wird auch uns nicht erspart bleiben. Im lateinischen Hymnus zur Kirchweih heißt es: „Die durch Schläge und Drücken geglätteten Steine werden an ihrem passenden Platz eingefügt durch die Hand des Künstlers und werden angeordnet, um dauerhaft in heiligen Gebäuden zu bleiben.“ „Tusionibus pressuris“ – hier klingt es schon an, dass dieses „Lebendige-Steine-Sein“ auch bedeutet Auseinandersetzung miteinander, dass manche Kante abgeschliffen werden muss. Aber ist es die Hand des Künstlers, dem wir vertrauen. Dass auch unser Leben, auch mit allen leidvollen Erfahrungen seinen Sinn hat, weil es Gottes Hände, denen wir vertrauen.

Auf die schauen, die St. Bonifaz bis heute lebendig halten

Wenn wir so heute dankbar zurückschauen auf 175 Jahre St. Bonifaz, so schauen wir auch auf die vielen Gläubigen, die St. Bonifaz vor uns ausgemacht haben, als Mönche, als Frauen und Männer, Kinder und Jugendliche, die hier zum Gottesdienst gekommen sind, die das Leben hier am Ort lebendig gehalten haben. So ist es unser Auftrag, lebendige Steine zu sein in unserer Zeit, vertrauend auf den, der den Stein, den die Bauleute verworfen haben, zum Eckstein gemacht hat. Amen.“

St. Bonifaz im Spiegel ihrer Äbte

Festschrift zum 175. Jubiläum der Abtei erschienen



Zum 175. Gründungsjubiläum von St. Bonifaz ist 2025 im EOS-Verlag in St. Ottilien eine zweibändige Publikation erschienen, die sich der Geschichte der Abtei über die Biographien ihrer Äbte und ausgewählte Quellen widmet. Grundlage des von Prof. Dr. Franz Xaver Bischof und der Stiftsarchivarin Dr. Birgitta Klemenz bearbeiteten und herausgegebenen Werks ist das in den vergangenen 25 Jahren geordnete und verzeichnete Archiv der Abtei.

In den Lebensbeschreibungen der Äbte und ihrer Amtszeiten und vor allem in der umfangreichen Quellensammlung wird aber auch den Mitgliedern des Konvents mit ihren Lebensdaten und Lebensläufen und durch zahlreiche bis dahin unveröffentlichte Abbildungen „ein Gesicht“ gegeben. Neben den Lebensbildern der sechs Äbte – Paulus Birker, Bonifaz Haneberg, Benedikt Zenetti, Gregor Danner, Bonifaz Wöhrmüller und Hugo Lang – trägt Abt Johannes Eckert Erinnerungen an seinen Vorgänger Odilo Lechner bei.

Umfangreicher Quellenband

Der Quellenband umfasst die Edition der Briefe Abt Gregor Danners an die Mitbrüder im Ersten Weltkrieg (37 Schreiben vom 6. April 1915 bis Juli 1918), die Briefe an die Mitbrüder, die im Zweiten Weltkrieg an der Front standen (52 Schreiben vom 4. Mai 1940 bis 11. April 1945, verfasst von Pater Willibald Mathäser im Auftrag seines Abtes Bonifaz Wöhrmüller), die Lebenserinnerungen Abt Bonifaz Wöhrmüller von der Kindheit bis zur Priesterweihe mit hoch interessanten Einblicken in das Leben einer Arbeiter-

familie im Münchener Westend und der dortigen Seelsorgetätigkeit der Benediktiner von St. Bonifaz sowie die Aufzeichnungen des Pförtnerbruders Engelbert Schacherbauer, der damit von 1882 bis 1934 Einblick gibt in die Geschichte der Gebäude und damit verbundener baulicher Maßnahmen.

Beide Bände sind zum Preis von je € 39,95 beim Verlag, im Buchhandel und im Andechser Klosterladen erhältlich.

Geschichte(n) zum Anhören

Podcasts zur Geschichte von St. Bonifaz

Zum 175. Gründungsjubiläum von St. Bonifaz wurden nicht nur in Andechs die Tafeln zur Geschichte des Heiligen Berges erneuert, sondern erstmals auch in München entsprechende Informationen konzipiert.

Alle Tafeln sind über QR-Codes auch in englischer Sprache zugänglich, die dazu gehörigen Podcasts können ebenfalls durch einen am Rahmen der jeweiligen Tafel angebrachten QR-Code abgerufen werden. Sie finden sich aber auch auf der Website der Abtei unter www.sankt-bonifaz.de/abtei/unsere-geschichte.html, die auch über den beiliegenden QR-Code abrufbar ist.

Die Tafeln befinden sich an folgenden Stellen:

- im Portikus der Basilika rechts vom Hauptportal
- im Treppenaufgang zum Zentrum (auf der linken Seite)
- direkt gegenüber dem Treppenaufgang zum Zentrum im Schaukasten zwischen Gärtnerei und Haneberghaus
- an der Außenwand rechts von der Bank mit der Skulptur des „homeless Jesus“ Richtung Pforte

Geschichte und Geschichten aus St. Bonifaz

Die Podcasts zu den vier Tafeln im Portikus der Basilika bringen zusätzliche Informationen zum Patron von Kirche und Abtei, dem hl. Bonifatius,

und warum es ausgerechnet die Benediktiner waren, die König Ludwig I. auch in München vertreten wissen wollte. Es geht um die Grundsteinlegung, um St. Bonifaz als Grablege des Königs und seiner Gemahlin Therese, um die Zerstörung im Zweiten Weltkrieg und um den Wiederaufbau und die heutige Gestalt der Kirche.

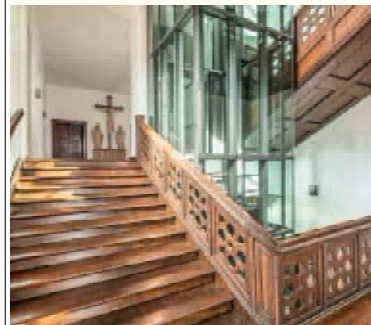
Der Podcast zur Tafel am Eingang zum Zentrum ergänzt die Informationen zur Pfarrei. Die Tafel zum Haneberghaus und damit zum sozialen Engagement der Abtei erweitern Exkurse zur St. Nikolausanstalt und zu Rothenfeld sowie zur Obdachlosenarbeit heute. Und auch die Podcasts bei den letzten vier Tafeln Richtung Pforte, die sich mit dem Klostergebäude und seinen Aufgaben beschäftigen, ergänzen die dort aufgeführten Informationen mit manchem Detail aus dem Leben im Kloster.

Die Konventgebäude von St. Bonifaz

Über dem Pfortenbereich liegt als Verbindung zwischen Abteigebäude und heutigem Zentrum die **Chorkapelle**. In ihr versammeln sich die Mönche zum Morgengebet, den Laudes, und zum Mittagsgebet. Die Vesper am Abend wird in Verbindung mit der hl. Messe in der Basilika oder der Werkstagskirche gesungen, die Komplet als letztes Gebet des Tages in der Werkstagskirche.

Im Jahr 1998 erhielt die Chorkapelle durch den Münchener Architekten Florian Burgstaller mit einem neuen Chorgestühl und einem eigenen Beleuchtungskonzept eine völlige Umgestaltung.

Der eigentliche **Klausur- und Konventbereich** beschränkt sich heute auf den Westtrakt. In ihm befinden sich im Erdgeschoss die Verwaltungs- und Wirtschaftsräume, im ersten Obergeschoss der Kapitelsaal als Beratungsraum des Konvents und die Wohnräume der Mönche. Auch im zweiten Obergeschoss sind Zimmer für die Mönche. Der östliche Teil ist heute als **Gästetrakt** so konzipiert worden, dass er gegebenenfalls räumlich vom übrigen Kloster abgetrennt werden kann. Derzeit beherbergt er im Erdgeschoss und ersten Obergeschoss Studierende eines interreligiösen und interkulturellen Studiengangs.



Chorkapelle, Treppenhause zum ersten Stock mit Eingang zum Kapitelsaal, Gang im Konventbereich
Fotos: © Anton Brandl, München

Eine der vier Tafeln im Außenbereich unmittelbar vor der Pforte des Klosters.

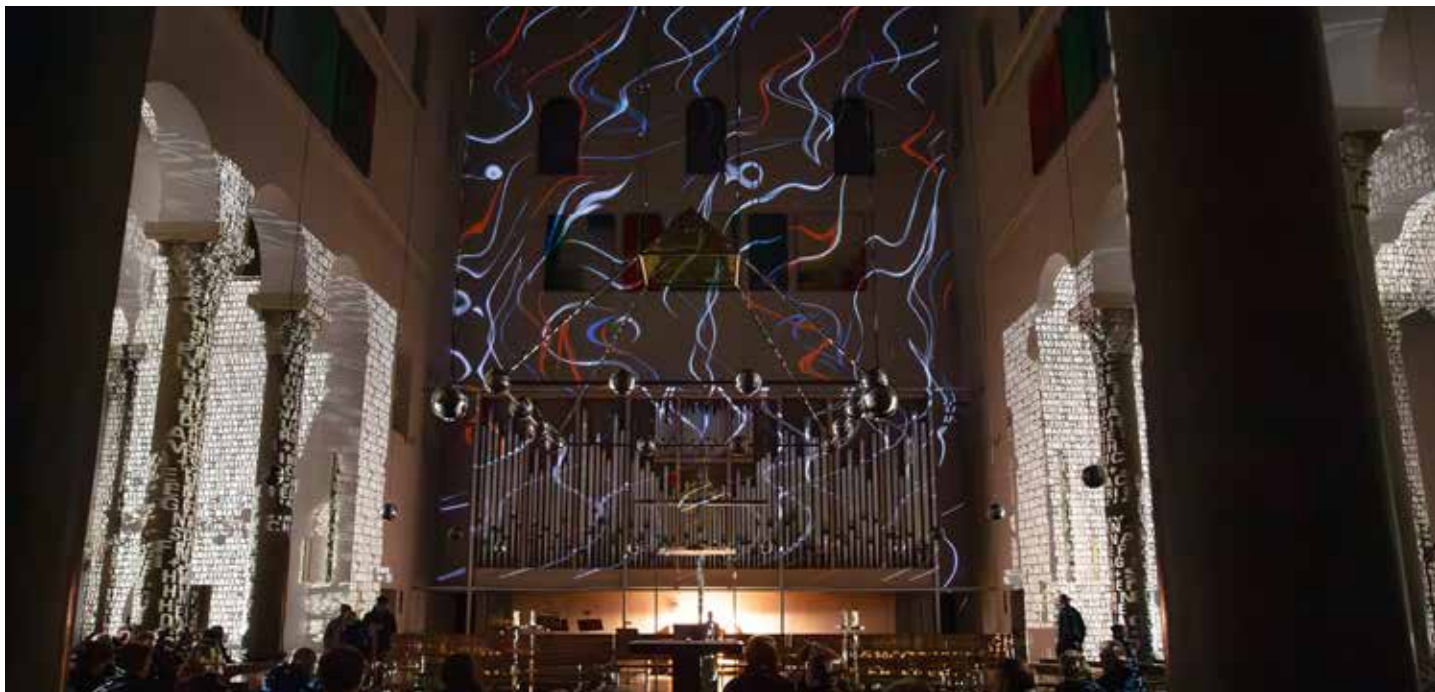
Hören Sie doch einfach mal rein! Ob von Zuhause oder vor Ort. Sie erfahren Interessantes und Unterhaltsames aus 175 Jahren - von Menschen und Ereignissen, von Höhen und Tiefen, von Zerstörung und Wiederaufbau, kurz: Geschichte und Geschichten.



„Suche Frieden und jage ihm nach“

Licht-Text-Installation zur Jubiläumsvigil „175 Jahre St. Bonifaz“

Zum 175jährigen Gründungsjubiläum der Abtei St. Bonifaz gestalteten die international renommierten Lichtkünstler Detlev Hartung und Georg Trenz während der Langen Nacht der Münchner Museen am 18. Oktober 2025 in der Basilika eine Installation, die sich unter dem Titel „ANFANGEN (Suche Frieden und jage ihm nach)“ an den Stichworten zur Benediktsregel aus dem neuen Buch von Abt Johannes Eckert orientierte und diese auf faszinierende Weise in den Kirchenraum transformierte. Musikalisch umrahmt wurde der Abend durch ein fast vierstündiges Orgelkonzert.



Als Grundlage für ihre Konzeption dienten Detlef Hartung und Georg Trenz Schlüsselbegriffe aus dem Buch „Suche Frieden und jage ihm nach: Die Botschaft des heiligen Benedikt für heute“ von Abt Johannes Eckert, in dem er sich mit der mehr als 1500 Jahre alten Regel des Hl. Benedikt auseinandersetzt, die das Grundgerüst bildet für ein gelingendes Zusammenleben in Frieden.

Begriffe wie Umdenken, Standhalten, Dienen, vor allem aber auch Maßhalten und Anfangen wurden

dabei typografisch modifiziert und in den Kirchenraum übertragen. Aus Klang, Licht und Schrift entstand so ein meditativer Raum, in dem die Besucherinnen und Besucher eingeladen wurden, mit allen Sinnen „Frieden zu suchen und ihm nachzujagen“.

Anfangen

„Ich finde es interessant, dass das Wort „Buße“ von „Besserung“ kommt. Wenn wir also nach einer Verfehlung Buße tun, dann zeigen wir dadurch, dass wir

es wiedergutmachen wollen. Wir begeben uns auf den Weg der Besserung, indem wir das Alte hinter uns lassen und neu anfangen. Der Wunsch „gute Besserung“ entspricht im übertragenen Sinn dann der Empfehlung im Vorwort der Regel: „Wende dich ab vom Bösen und tu das Gute; suche den Frieden und jage ihm nach!“ (RB Prol 17) Wiederum wird klar: die gute Besserung ist ein Prozess – man hat sie nicht. Sie erfordert Sehnsucht danach (suchen), Beweglichkeit (jagen) und bisweilen auch Mühe und Anstrengung.“ (S. 53)



Umdenken

„Durch die Trennung von allen Sicherheiten nimmt Benedikt sein Leben Schritt für Schritt selbst in die Hand. Indem er all das hinter sich lässt und in Subiaco, wie wir sehen werden, die Enge einer Höhle sucht und sich somit auf das Wesentliche beschränkt, wird sein Blick geschärft für das, was das Leben eigentlich ausmacht. Mit diesem neuen Habitus lernt er die Conversatio, die Welt mit Gottes Augen zu sehen. All das dient dem Frieden: Wenn wir zu diesem finden wollen, ist das zunächst

ein Prozess des Loslassens und des Umdenkens.“ (S. 25)

Standhalten

„Auch wir können unseren Beitrag zum Frieden leisten, wenn wir nur an ihn glauben. Darin ist uns Benedikt Weggefährte, der angesichts der großen Probleme seiner Zeit in seinem Leben beginnt, konkret daran zu arbeiten. So lässt er das Treiben dieser Welt hinter sich und findet im Standhalten und Annehmen der eigenen Schwächen zur inneren Sammlung.“ (S. 189)

Dienen

„Mit Benedikt müssen wir das Unterscheiden lernen: Gott geht es nicht um die Institution oder die Gebäude, sondern um die Menschen, denen sie dienen sollen. Daher müssen manche Sicherheiten zerstört werden, damit unser Blick wieder geschärft wird für das, was wirklich wichtig ist und uns zum eigentlichen Leben befreit. Am Anfang genügte Benedikt eine Höhle, um Gott zu suchen und Schritt für Schritt zum Frieden zu finden. Oder, wie es mir einmal ein Rabbiner erklärte: „Gott hat die Zerstörung des Tempels zugelassen und uns, seinem Volk, die Gefangenschaft im babylonischen Exil zugemutet, um selbst die Heimat seines Volkes zu werden.“ Nichts anderes tut Benedikt, wenn er sich und die Seelen seiner Brüder bei Gott beheimatet.“ (S. 124/125)

Maß

„Einer späteren Tradition nach sollen die Mönche nach der Zerstörung des Klosters auf dem Monte Cassino in den Lateran nach Rom geflohen sein. Dabei hätten sie die Regel Benedikts und ein paar Codices, sowie das Gewicht für das Brot, das Maß für den Wein und weitere Gebrauchsgegenstände mitgenommen. Sie sind wichtige Werkzeuge, mit denen ein Haus Gottes neu errichtet werden kann – wohlwissend, dass man weder Heimat noch Himmel wie Immobilien besitzen kann. Gleiches gilt für den Frieden, dem die maßvolle Ordnung dient. Auch wenn manches zerstört oder gar dem Erdboden gleichgemacht wird, so schmerzlich und furchtbar solche Erfahrungen sind, gilt die Vision: *Succissa virescit!* – Das Leben ist stärker als der Tod.“ (S. 128)



Abt Johannes gratuliert Frater Elia nach der Erneuerung seiner Profess.

Eine Berufung – viele Berufe

Frater Elia Morbach feiert 2026 sein 40-jähriges Professjubiläum.



Ein besonderer Lebensweg:
Seit vier Jahrzehnten ist Frater
Elia Morbach Benediktiner.

Dass er dieses Jubiläum in München feiern würde, war wohl nicht geplant. Wir sprachen mit Frater Elia über einen spannenden Lebensweg von der Mosel über Bonn und Jerusalem nach München, viele Berufe und eine Stabilität besonderer Art.

Lieber Frater Elia, jeder Lebensweg ist einzigartig, aber der Ihrige ist schon ein besonderer. Seit 40 Jahren sind Sie nun Benediktiner. Und können Sie sich an ihren allerersten Berufswunsch als Kind erinnern? Welchen Beruf wollten Sie ergreifen und warum?
An meinen Berufswunsch als Kind kann ich mich nicht mehr erinnern. Mein Sehvermögen war schon damals sehr stark eingeschränkt und was ich später arbeiten würde, war mir damals nicht klar.

Aufgewachsen sind Sie an der schönen Mosel, in Zeltingen-Rachtig, ein Ort, der selbst heute nur etwas mehr als 2500 Einwohner hat und wo bis heute Winzer arbeiten, die den Namen ihrer Familie tragen. Hat sie der Wein nicht gelockt, auch beruflich?
Der Wein lockt mich heute immer noch. Ich genieße einen guten Tropfen sehr gerne in all seinen Nuancen. Aber Winzer zu lernen und diesen Beruf zu ergreifen, das war schnell deutlich, war mir wegen meiner Sehschwäche nicht möglich.

„Nimm mich auf, Herr, nach deinem Wort, und ich werde leben. Lass mich in meiner Hoffnung nicht scheitern“ – Profess-Erneuerung von Frater Elija

Wie ging Ihr Weg weiter? Waren Sie nicht zunächst Bäcker, bevor Sie als Programmierer in Bonn gearbeitet haben?

Ja, auf den Bäckerberuf ist es zunächst einmal hinausgelaufen, und ich war dankbar, dass ich trotz Seheinschränkung diese Lehre mit Erfolg abschließen konnte. Mein Sehvermögen verringerte sich aber weiter und so habe ich mich schließlich umschulen lassen. Dafür habe ich unter anderem auch die Brailleschrift, also die Schrift für Menschen mit Seheinschränkungen, gelernt. Die ist eigentlich ganz einfach und logisch aufgebaut. Aber man muss natürlich Fingerspitzengefühl entwickeln, wenn man mit den Fingern über das Papier gleitet und die kleinen Erhebungen richtig lesen will. Auf dieser Basis habe ich dann meinen zweiten Beruf als Datenverarbeitungskaufmann/Programmierer in Bonn ausgeübt.

Nun kam alles dann doch etwas anders. In all diesen ganz verschiedenen beruflichen Stationen sind Sie nicht stehengeblieben. Was hat Sie weitersuchen lassen? Wo haben Sie gesucht?

Beruflich ging es mir in Bonn diese fünfzehn Jahre sehr gut. Doch mein religiöses Leben, der Wunsch nach mehr, hat mich nicht in Ruhe gelassen. Mein damaliger Heimatpfarrer Wolfgang Jakobs hat mich in dieser Zeit auf ein Angebot „40 Tage Kloster auf Zeit“ in Israel aufmerksam gemacht.



Dieses Fragen hat Sie bis nach Jerusalem geführt. Hier traten Sie im Dezember 1984 in die Benediktinerabtei Dormitio auf dem Heiligen Berg Zion ein. Wie sind Sie auf dieses Kloster aufmerksam geworden? Was hat Sie fasziniert? Warum sind Sie geblieben?

In diesen 40 Tagen Kurs habe ich die klösterliche Gemeinschaft in der Abtei Dormitio kennen- und schätzen gelernt. Zusammen mit weiteren Teilnehmern habe ich mich entschieden, in diese Gemeinschaft einzutreten und das benediktinische Ordensleben kennen zu lernen und für mich zu erproben.

Im März 1986 haben Sie dort Ihre feierliche Profess abgelegt. Welche Aufgaben haben Sie damals in der klösterlichen Gemeinschaft wahrgenommen? Was haben Sie in dieser Zeit in Jerusalem ganz besonders geschätzt?

Meine Hauptaufgabe war der Dienst in der Kirche. Als Sakristan habe ich mich um alles gekümmert, was mit der Kirche, den praktischen Vorbereitungen der vielen Gottesdienste zu tun hatte – bis hin zum Blumenschmuck.

Darüber hinaus habe ich immer wieder – da kam mir mein Bäckerhandwerk zu Gute – frisches Brot für die Gemeinschaft gebacken.

Besonders habe ich an Jerusalem die Vielfalt an religiösen Gemeinschaften geschätzt. Es wurde nicht über die Ökumene geredet, viel mehr wurde sie einfach gelebt. Und das nicht nur unter den Christen, sondern auch mit den jüdischen Gemeinschaften.

Waren Sie am Ziel? Fühlten Sie sich angekommen nach all den Jahren des Suchens und Fragens?

Am Ziel wird man, so lange man lebt, nie ankommen. Überraschungen wird es immer geben. So ist das Leben einfach.

Schon längerer Zeit hatten Sie Probleme mit Ihren Augen. Wie war das für Sie, als sich die Sehkraft Ihrer Augen immer mehr verschlechterte und Sie dann ganz erblindeten? Haben Sie mit Ihrem Schicksal gehadert?

Es war immer herausfordernd, mit immer weniger Sehkraft den Alltag zu meistern. Aber meine Devise lautet bis heute: „Immer nach vorne schauen.“



Viele Angehörige und Freunde haben weite Wege auf sich genommen, um an der Professfeier teilzunehmen.

Gab es Menschen und Begebenheiten, wo Sie im Rückblick sagen können: „Die haben mir geholfen, mein Leben weiterzuleben?“

Ja! Zum Glück eine ganze Menge von Menschen. Einen Satz, der mir wichtig geworden ist, greife ich heraus: „Du musst schon sagen, was du willst und brauchst – es zu erraten, ist zu viel verlangt“.

Wie kam es zu der Entscheidung, die Abtei in Jerusalem Mitte 1991 zu verlassen und nach München überzusiedeln?

Ich wollte selbstständig bleiben und aktiv sein. Ich habe in München das Mobilitätstraining für Blinde absolviert und anschließend eine weitere Umschulung beantragt. In dieser Zeit hat mich die Gemeinschaft von Sankt Bonifaz als Gast aufgenommen.

Was muss man sich konkret unter einem sogenannten „Mobilitätstraining“ vorstellen?

Beim Mobilitätstraining lernt man zuerst, sich sicher im eigenen Haus zu bewegen. Anschließend geht es in ruhige Wohngebiet mit Straßenüberquerungen, dann Ampel aufsuchen und Kreuzungen zu überqueren. Schließlich rein ins Getümmel wie im Hauptbahnhof oder U-Bahn und S-Bahn fahren. Es ist schlicht die Grundlage für ein einigermaßen sicheres Fortbewegen, um im Alltag zurecht zu kommen.

Beruflich haben Sie sich mit Mitte 30 dann noch einmal ganz neu orientiert. Wie sind Sie darauf gekommen, dann

Physiotherapeut zu werden?

Während eines Vorbereitungskurses hörte ich von einem Pilotprojekt „Blinde zum Physiotherapeuten“. Darauf habe ich mich beworben und ich bekam die Möglichkeit, an dieser Ausbildung teilzunehmen. Ich war der einzige Blinde unter Seh-

behinderten und Normalsehenden und konnte die Ausbildung mit sehr gutem Erfolg abschließen.

Seit 1995 haben Sie dann im Krankenhaus der Barmherzigen Brüder in München als Physiotherapeut gearbeitet. Was hat Ihnen in dieser langen Zeit besonders Freude bereitet und

Erfüllung geschenkt? Wo waren Ihre Kraftquellen?

Gleichberechtigt einer verantwortungsvollen beruflichen Tätigkeit eigenverantwortlich nachzugehen. Patienten zu helfen, Schmerzen zu lindern, Patienten wieder in die selbstständige Bewegung zu begleiten, das alles hat mich erfüllt. Kraftquellen waren unter anderem die Dankbarkeit der Patienten und die Anerkennung bei den Kollegen.





Frater Elija im Kreis seiner Geschwister



Herzliche Umarmungen und Gratulationen für Frater Elija.

Wie hat sich im Laufe dieser fast drei Jahrzehnte, die Sie als Physiotherapeut gearbeitet haben, das Verhältnis von sehenden und nichtsehenden Menschen verändert?

Im Krankenhaus war das kein Thema. Ich habe wie alle anderen immer dazu gehört.

Den Alltag als Mönch, der dazu noch außerhalb des Klosters berufstätig ist, stellt man sich schon anspruchsvoll und manchmal auch herausfordernd vor. Warum haben Sie sich dennoch darüber hinaus im Bayerischen Blindenbund und in der Mitarbeitervertretung des Krankenhauses der Barmherzigen Brüder engagiert? Mir wurde geholfen und so wollte ich meine Fähigkeiten auch für andere einsetzen. Beim Einsatz im Blinden- und Sehbehindertenbund und auch in der Mitarbeitervertretung habe ich auch für mich selbst viel gelernt und Erfahrungen gemacht. Ein Ehrenamt bringt einen auch selbst voran.

Seit Anfang 2024 sind Sie nun offiziell im Ruhestand als Physiotherapeut. In welchem Beruf gehen Sie jetzt Ihrer Berufung nach?

Ja, Rente was nun? Ich habe mich bei der Telefonseelsorge beworben und eine sehr gute Ausbildung erhalten. Jetzt engagiere ich mich bei der Telefonseelsorge und auch dies bringt mich weiter.

Seit bald 20 Jahren sind Sie zudem Vorsitzender von Mit-Menschlichkeit e. V., dem Trägerverein der Obdachlosenhilfe der Abtei St. Bonifaz. Warum ist Ihnen dieses Engagement so wichtig? Praktisch kann ich mich zwar vor Ort nicht so gut bei unserer Obdachlosenarbeit einbringen. Im Hintergrund aber geht dies auf jeden Fall. Ich sehe meine Aufgabe als Vorstand vor allem als Ermutiger: Damit unsere haupt- und ehrenamtlichen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter diese mitunter schwierige Arbeit für und

mit Menschen ohne Obdach unter den bestmöglichen Bedingungen tun können. Und natürlich achte ich mit meinem Vorstand darauf, dass die Spenden und Zuschüsse von vielen großzügigen Menschen und Institutionen auch so verwendet werden, dass die Hilfe direkt bei den Menschen ohne Obdach ankommt.

Wenn man einen Mönch fragt, was oder wer ihn in all den Jahren, in all den Höhen und Tiefen getragen hat, erwartet man ja fast eine fromme Antwort. Wie ist das bei ihnen? Fromm sein ist für mich etwas sehr Praktisches: Das erlebe ich im täglichen Psalmengebet. Da kommen alle Empfindungen, die man so hat, zum Ausdruck. Dies gibt mir Halt und lässt mich leben. Alles, ja alles, darf man Gott anvertrauen und IHM zu Füßen legen.



Aufbrechen

Seit 1986 pilgern Menschen aus Kaufering auf den Heiligen Berg

Am Anfang einer Wallfahrt steht der Entschluss zum Aufbruch. Und das mitten in der Nacht. Seit vier Jahrzehnten sammeln sich gegen 3 Uhr in der Früh zwischen 15 und 30 Männer, Frauen, Kinder und Jugendliche im Alter zwischen 8 und weit über 60 Jahren im Pfarrhof von Mariä Himmelfahrt in Kaufering. Mit dem Segen des Pfarrers beginnt für die Wallfahrer ein achtstündiger Fußmarsch zum Heiligen Berg Andechs. Mit vielen bewegenden Erlebnissen für die Teilnehmerinnen und Teilnehmer.

Eine Wallfahrt beginnt erst einmal ganz praktisch. Es braucht eine Reihe unentbehrlicher Helfer: „Ein Wecker, damit man mitten in der Nacht rechtzeitig aus dem Bett und zum vereinbarten Treffpunkt kommt. Vernünftiges Schuhwerk ist eine ganz wichtige Basis. Ein Rucksack für das, was man unterwegs braucht“, so fasst es Sabine Baranowski, die 2025 die Fußwallfahrt mit nach Andechs gegangen ist, kurz zusammen. Mit Brotzeit und Getränken, geeigneter Kleidung

zum Wechseln, Taschenlampe und Handy ist der Rucksack schnell gut gefüllt. Nicht zu vergessen: Geld für die Dampferüberfahrt über den Ammersee und die Einkehr in Andechs.

Dem neuen Tag und einer Verheißung entgegengehen

„Neben dem Rucksack tragen viele Menschen außerdem eine Sorge für jemanden, der ihnen am Herzen liegt, eine Frage oder eine Bitte für das nächste Projekt in ihrem Leben von

Kaufering nach Andechs“, so Sabine Baranowski. Und wandern aus dem Dunkel der Nacht dem neuen Tag entgegen. Immer Richtung Osten. In Richtung der aufgehenden Sonne. Nach Andechs.

Der Weg führt über 30 Kilometer von Mariä Himmelfahrt in Kaufering über zahlreiche Feldkreuze, den Penzinger Weiher, die Kapelle Stillern, Westerschondorf bis zum Todeiskessel bei Finning. Bei der Kapelle St. Willibald in Finning kommt dann endlich



Neben dem Rucksack tragen viele Menschen auch eine Sorge für jemanden, der ihnen am Herzen liegt, mit nach Andechs

die ersehnte Brotzeitpause. Wie gut schmeckt da ein heißer Kaffee, wenn man auf die aufgehende Sonne schauen kann. Dem Körper ein wenig Rast zu gönnen, den Blick über die noch schneebedeckten Alpen Richtung Andechs schweifen zu lassen, den Duft von taufrischen Wiesen tief einzusaugen. Und dann weiter. Bis zur Kirche St. Leonhard in Utting und den Dampfersteg. Bei der Überfahrt nach Herrsching über den Ammersee nutzen viele die Gelegenheit, noch einmal richtig durchzuschlafen, um dann durchs Kiental die letzten fünf Kilometer Rosenkranz betend oder schweigend nach Andechs hinauf zu pilgern.

Lieder, Bibeltexte, Impulse, Rosenkranz und – Schweigen

An den sieben Stationen singen und beten die Teilnehmerinnen und Teilnehmer aus dem eigenen Wallfahrtsheft. Sie stellen es jedes Jahr neu zusammen. Vertraute Lieder wie „Maria Dich lieben, ist allzeit mein Sinn“, „Segne Du Maria“ oder „Herr,

gib uns Mut zum Hören“, Lesungen aus der Bibel, Impulse und gemeinsame Gebete erklingen an jeder Station. Besonders aber die Weg-Abschnitte, die im Schweigen gegangen werden, geben der Wallfahrt ihr ganz eigenes Gesicht.

Jedes Jahr wählen sich die Wallfahrer ihr eigenes Thema. 2025 war es „Wandern mit Maria“. Ganz breit und facettenreich sind die Themen, unter die die Kauferinger in den letzten Jahren ihren Wallfahrtsweg nach Andechs gestellt haben, so zum Bei-

WIE ALLES BEGANN

Die Pfarrei St. Johann Kaufering geht schon seit 1754 aufgrund eines Gelübdes am Dienstag vor Christi Himmelfahrt nach Andechs. Sie besitzt seitdem auch eine eigene Wallfahrtskerze im Kerzengewölbe der Andechser Wallfahrtskirche. Monika Koch und ihr verstorbener Mann Hans gehörten mit zu den Ersten, die vor vierzig Jahren eine Fußwallfahrt von Mariä Himmelfahrt in Kaufering nach Andechs initiierten. Deutlich erinnert sie sich, als ob es gestern gewesen wäre: „Aus einem der Familienkreise unserer Pfarrei kam die Frage auf, ob es möglich wäre, eine Fußwallfahrt nach Andechs ins Leben zu rufen. Mein Mann und Hans Andraschko erklärten sich bereit, diese Strecke erst einmal alleine abzulaufen, um dann den genauen Weg mit Stationen an bestimmten Stellen zu planen. Und so fand dann im September 1986 die erste Fußwallfahrt von Kaufering nach Andechs statt.“ Besonders gern erinnert sich Monika Koch an die ersten Etappen am frühen Morgen. „Das ging wirklich durch die erwachende Natur, durch Wald und Feld. Und dann die aufgehende Sonne am Eistobel in Finning. So eine schöne Station. Nach einer längeren Pause an der St. Willibald-Kapelle mussten wir aber dann oft einen schnelleren Schritt eingelegen, um den Dampfer nach Herrsching um 11 Uhr noch zu erreichen.“



Noch einmal Zeit zum Durchschnaufen bei der Fahrt über den Ammersee



Freuen sich auf die diesjährige Wallfahrt von Kaufering nach Andechs. Sabine Baranowski, Abt Johannes, Adelina Wiedemann (v.l.n.r.)

spiel „Der Friede sei mit Dir“ (2024), „Mit Jesus auf dem Weg“ (2022), „Du führst mich hinaus in die Weite“ (2019), „Das Gebet „der heiße Draht nach oben“ (2015) oder „Mit allen Sinnen Gott finden“ (2004). Allein das ist schon ein Zeugnis für eine lebendige Wallfahrt.

„Oben angekommen“

Wenn die Wallfahrtsgruppe dann kurz nach 13 Uhr nach rund acht Stunden Fußmarsch auf dem Heiligen Berg ankommt, haben viele bewegende Momente in sich aufgenommen. „Wir haben den Morgenstern gesehen und die aufgehende Sonne, die schneebedeckten Alpen hinter leuchtend grünen Wiesen und die Kirche auf dem heiligen Berg über dem Ammersee.“, schwärmt Sabine Baranowski. Oben angekommen folgen die stärksten Momente: Von den Glocken begrüßt und von Abt Johannes oder einem seiner Mitbrüder mit Weihwasser gesegnet zu werden, das ist ein ganz eindrücklicher Augenblick, der viele sehr bewegt.

MIT DEM RADL NACH ANDECHS WALLFAHREN

Nach den ersten Fußwallfahrten wollten einige Gemeindemitglieder – vor allem Ältere, Familien und Kinder – lieber mit dem Rad fahren und so wurde 1995 auch diese Möglichkeit geschaffen. Luftpumpe, Fahrradflackzeug, Helm und Handschuhe sind dabei ein Muss und gehören zur Basisausstattung. Ebenso Sicherheitswesten und Bein-Reflexstreifen. Die Gruppe startet um 6 Uhr früh, nimmt den gleichen Weg wie die Fußgänger, um sich dann an der Uttinger Leonhardskapelle mit den Wanderern zu treffen.

Zwei erfahrene Tourenleiter der Ortsgruppe Landsberg des Allgemeinen Deutschen Fahrrad-Clubs sorgen von Anfang an zuverlässig dafür, dass kein Radler während der Tour mit technischen Problemen liegen bleibt. „So hatten wir auf der Radlwallfahrt in den vergangenen 30 Jahren keinen einzigen Unfall“, so Hans-Peter Pöckl, der zur Zeit die bis zu 15 Radl-Wallfahrer von Kaufering nach Andechs begleitet. „Allerdings hatten wir – vor allem zu Beginn der Radlwallfahrt – auffallend häufig technische Pannen. Luftpumpe und Ölkännchen als die Standardausrüstung der Tourenleiter kamen spätestens an der zweiten Station regelmäßig zum Einsatz. Auch gerissene Seilzüge für Bremsen und Gangschaltungen mussten wir oft genug während der Radlwallfahrt reparieren.“ Aber schließlich wendete sich das Blatt, und mit der Zeit wurden die Radlwallfahrer durch immer weniger Pannen aufgehalten. „Vielleicht lag es an den dann moderneren Rädern. Vielleicht hat aber auch die jährliche „Kleinreparatur“ auf der Wallfahrt die Räder einfach fit gemacht, wer weiß“, meint Hans-Peter Pöckl und schmunzelt. Und auch wenn es seit Corona weniger Teilnehmer sind, wissen sich die Radlwallfahrer vom Wort aus dem Neuen Testament getragen: „Wo zwei oder drei in meinem Namen zusammen sind, so bin ich mitten unter ihnen“.



Für viele einer der stärksten Momente: Bei der Ankunft von den Glocken begrüßt und von Abt Johannes mit Weihwasser gesegnet zu werden.

Der Tag in Andechs

Höhepunkt der Wallfahrt ist dann der gemeinsame Gottesdienst in der Wallfahrtskirche mit dem Heimatpriester aus Kaufering. Alle kommen sie zusammen, ganz egal, ob sie zu Fuß, mit dem Radl, dem Bus oder dem Auto nach Andechs gekommen sind. Wechselnde Musikgruppen aus der Pfarreiengemeinschaft machen diesen

Gottesdienst immer besonders feierlich und intensiv. Gemeinsam bringen die Wallfahrer hier ihren Dank, ihre Bitten und Anliegen vor Gott.

Weiter gefeiert wird dann ausgiebig im Bräustüberl. Grund genug gibt es. Beim gemeinsamen Mittagessen – je nach Witterung auf der Terrasse oder in der Gaststube – werden die Erlebnisse des Tages ausgetauscht, erzählt,

geratscht, alte Bekannte getroffen und neue Freundschaften geschlossen. Was bleibt, sind die vielen Eindrücke, Momente und Begebenheiten für die Sinne, für Leib und Seele, die die Menschen mit nach Hause tragen: der gemeinsame Weg durch die Nacht und den heraufziehenden Tag, der grandiose Sonnenaufgang am Tod-eiskessel oberhalb von Finning, die deftige Brotzeit bei St. Willibald, der unnachahmlich frische Morgenkaffee am Dampfersteg in Utting. Das alles verbindet, stärkt die Gemeinschaft, lässt zufrieden auf das an diesem Tag Vollbrachte schauen, schenkt Erfüllung und gibt Kraft und Mut für die nächste Wegstrecke des eigenen Lebens. Und natürlich: nächstes Jahr? Klar, wieder nach Andechs.



Aufstieg durchs Kiental nach Andechs

Mehr Informationen zur Pfarreiengemeinschaft hier.





Stille und neue Perspektiven

Exerzitien für Männer in Führungsverantwortung mit Abt Johannes Eckert

Abt Johannes und seine Mitbrüder laden Männer in Führungsverantwortung seit Jahren für fünf Tage ins Kloster Andechs ein. Dabei lädt der benediktinische Lebensrhythmus zu persönlicher Besinnung, Standortbestimmung und Neuorientierung ein.



Klausur – ein geschützter Raum

Hunderte von Männern in Führungsverantwortung, oft aus mittelständischen inhabergeführten Unternehmen, haben in den letzten 25 Jahren an den Andechser Exerzitien teilgenommen. Viele möchten aus verständlichen Gründen namentlich nicht genannt werden. Sie möchten diesen besonderen Raum des Klosters für sich dauerhaft schützen und als Ort für die Klärung ganz persönlicher und unternehmerischer Fragen bewahren. So unterschiedlich die Teilnehmer ihre Erfahrungen im Einzelnen formulieren, so greifen sie doch immer wieder ähnliche Themen auf. Einige kurze Rückmeldungen sagen an dieser Stelle mehr als umfangreiche Dokumentationen:



Refektorium – Gemeinsam Essen ist Ausdruck des Lebens, Betens und Arbeitens.



Chorkapelle – Raum für Sammlung und Gebet.

„Ich habe oft das Gefühl, dass ich im Alltag ständig unter Strom stehe. Arbeit, Termine, Verpflichtungen – alles sehr getaktet und schnelllebig. Hier kann ich mir bewusst Zeit nehmen, um zur Ruhe zu kommen und wieder klarer zu sehen.“

„Die Atmosphäre im Kloster ist etwas ganz Besonderes. Sie ist einerseits sehr ruhig und andererseits – vielleicht gerade deswegen – so inspirierend. Der Blick über den Ammersee und die Umgebung tragen dazu wesentlich bei.“

„Im Kloster selbst herrscht eine besondere Stimmung. Dass das Kloster Andechs ein Ort der Besinnung ist, hätte ich erst nicht gedacht.“

„Abt Johannes und seine Mitbrüder begleiten durch diese Tage auf sehr nahbare und gleichzeitig sehr tiefgründige Art und Weise. Die Impulse sind verständlich, lebensnah und reflektierend.“

„Während der fünf Tage gibt es Zeiten der Stille, gemeinsame Gebete, Vorträge und auch Gespräche in der Gruppe. Alles ist angelehnt an den klösterlichen Lebens- und Arbeitsrhythmus.“

„Es ist mehr als eine wichtige Erkenntnis, dass man sich regelmäßig Zeit für sich selbst und für Stille nehmen sollte. Man lernt, bewusster mit der eigenen Zeit umzugehen. Diese Erfahrung wirkt lange nach, schafft einen klaren Kopf und schenkt neue Motivation. Diese Kraft-Quelle suche ich immer wieder auf und nehme daher regelmäßig an den Exerzitien teil.“

Geistlicher Übungsweg

Die Andechser Exerzitien sind ein geistlicher Übungsweg. Sie regen dazu an, die eigene Lebens- und Verantwortungssituation wahrzunehmen und zu hinterfragen. Der feste Rhythmus von Gebets-, Arbeits- und Essenszeiten hilft dabei. Die Teilnehmer sind Gäste in der Klausur des Klosters. Daher können an den Exerzitien nur Männer teilnehmen.

Methodik der Exerzitien

Die Exerzitien setzen auf die Reflexion der eigenen Lebens- und Führungssituation anhand von ausgewählten Texten aus Bibel, Benediktsregel und geistlichen Schriftstellern sowie Kunstbetrachtungen. Sie wollen durch die Übertragung auf die eigenen Lebens- und Verantwortungsbereiche zu einer persönlichen Besinnung und Neuorientierung anleiten und Bausteine zu einer integrierten Lebensgestaltung und Mitarbeiterführung bieten.

Aktuelle Termine 2026/2027

Termine und Anmeldeöglichkeiten für die nächsten Andechser Exerzitien für Männer in Führungsverantwortung finden sich über den untenstehenden QR-Code. Die Kosten betragen 2.000 Euro brutto, inkl. Vollpension und Übernachtung in einfachen Zimmern mit WC und Etagedusche.

Mehr Informationen
und Termine zu den
Andechser Exerzitien



Wunden der Straße

Wie KI helfen kann, die Wunden von Wohnungslosen zu heilen

Eine Kamera erkennt gefährliche Keime auf Knopfdruck. Diese Geschichte handelt von einem Filmkomponisten, der Wunden versorgt, von einem jungen Start-Up – und von Menschen, die auf der Straße leben und künftig auch von KI profitieren sollen. Von Christoph Renzikowski (KNA)



Mit viel Fingerspitzengefühl: Oliver Gunia, Leiter der Wundambulanz in der Arztpraxis der Obdachlosenhilfe Sankt Bonifaz, versorgt die Wunde eines Klienten.

8 Uhr früh, vor der Karlstraße 34 in München hat sich eine lange Schlange gebildet: Menschen aus aller Herren Länder, die ihre wenigen Habseligkeiten in Plastiktüten oder nur am Leib tragen. Sie wollen in die Kleiderkammer der Abtei Sankt Bonifaz. Etwas Warmes essen, endlich mal duschen – oder ihre Wunden in der Arztpraxis anschauen lassen – von Oliver Gunia.

Gunia, 57, komponierte in seinem früheren Leben Filmmusik. Mit seinem Vater, einem Rockmusiker, schrieb er

Titel für 700 Folgen der ARD-Serie „In aller Freundschaft“, den erfolgreichsten Ärzte-Dauerbrenner des deutschen Fernsehens. Seit 2016 säubert der gelernte Krankenpfleger jedoch offene Beine, inspiziert eitrig Abszesse, versorgt Wanzenbisse und chronische Geschwüre.

Komponist wird Krankenpfleger

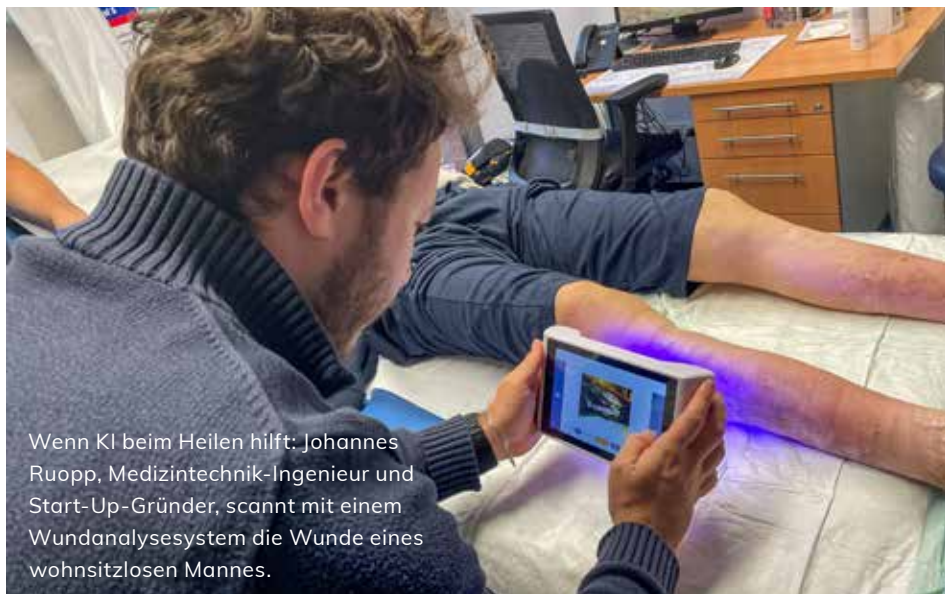
In aller Freundschaft ist Gunia schon lange auch dem Kloster verbunden. Zwischen Desinfektionsmitteln, einem Tee und einem Obstteller verrät er,

dass er sogar mit einem Ordenseintritt geliebäugelt hatte. Frater Emmanuel Rotter, Geschäftsführer der Obdachlosenhilfe des Klosters, brachte ihn davon ab – rief ihn aber Jahrzehnte später zu sich, als in der Ambulanz Not am Mann war. Gunia ist als Wundspezialist inzwischen bundesweit gefragt, hält Fortbildungen, schreibt Bücher.

„Versorgen, wo andere wegsehen“, heißt sein neuer Titel. Hinsehen ist für ihn entscheidend. Einmal hatte er einen Patienten mit einer mysteriösen Verletzung unter der Ferse. Trotz aller Pflege wollte sie sich nicht schließen. Die Ursache steckte in der Schuhsohle: ein Glassplitter. Dass sich der Mann damit immer wieder selbst piesackte, merkte er nicht; er fühlte keinen Schmerz mehr. Nicht untypisch für bestimmte Krankheitsbilder. Manche spüren einen ganzen Körperteil nicht mehr, etwa einen Fuß.

Genauer hinsehen

Ums noch genauere Hinsehen geht es an diesem trüben Herbstmorgen. Bei Gunia ist ein junger Medizintechnik-Ingenieur zu Besuch: Johannes Ruopp (27) hat an der Hochschule München studiert, nur wenige hundert Meter die Straße hinauf – und eine Woche nach Abgabe der Abschlussarbeit mit Studienfreunden ein inzwischen mehrfach preisgekröntes Start-Up gegründet: Curevision.



Wenn KI beim Heilen hilft: Johannes Ruopp, Medizintechnik-Ingenieur und Start-Up-Gründer, scannt mit einem Wundanalysesystem die Wunde eines wohnsitzlosen Mannes.

Auf der Behandlungsliege nimmt ein schwächlicher Mann Platz, Mitte Fünfzig, nennen wir ihn Max. An beiden Unterschenkeln klaffen außen mehr als faustgroße, offene Stellen. Eigentlich sind es Krater. Rechts scheint der blanke Knochen durch. Max erzählt dazu eine unappetitliche Geschichte aus Griechenland, bei der auch Stacheldraht im Spiel gewesen sei.

Seit über einem Jahr kommt er in die Ambulanz. Die Wunden sind schon um einiges kleiner geworden, berichtet der Pfleger. Für weitere Fortschritte könnte nun ein Gerät sorgen, das Curevision 2022 auf den Markt gebracht und seither weiterentwickelt. Es ist eine Art Tablet.

Kamera und KI statt Papierlineal

„Wir nennen es einfach die Kamera“, sagt der Pfleger. Sein Gast macht eine Aufnahme von dem offenen Bein aus der Nähe, das Gerät sendet einen lila Lichtschimmer aus. Verschiedene Sensoren und Objektive erzeugen mit Unterstützung von Künstlicher Intelligenz (KI) nicht nur ein buntes Bild. Ein Klick – und die Wunde ist präzise in Höhe, Breite und Tiefe vermessen, wofür bisher Papierlineal und Stift dienten. Seit diesem Sommer kann „die Kamera“ noch mehr: Sie macht Bakterienstämme sichtbar. Denn die

reagieren, wenn ein bestimmtes Licht auf sie trifft – ähnlich wie Reflektoren beim Fahrrad.

Laut Ruopp funktioniert das für bis zu 98 Prozent der Keime, die in Wunden mitunter Ärger machen. Bei Max etwa hat sich „Pseudomonas aeruginosa“ eingenistet. Das Bakterium bildet einen tückischen Biofilm und schützt sich damit vor der Immunabwehr. Kommt die Körperpolizei, bekämpft sie nicht den Erreger, sondern zerstört gesundes Gewebe. Die Wunde wächst. Ein perfides Ablenkungsmanöver.

Bakterien schimmern grün

Auf dem Monitor der Kamera scheinen die befallenen Regionen grün. Man sieht, wo der Keim sich in Hautpartien versteckt, die vom Rand der Wunde schon etwas entfernter sind und sonst gar nicht beachtet würden. Gunia nimmt mit einem Schaber einige Schuppen ab. Eine erneute Aufnahme zeigt sofort, ob er alles erwischt hat.

Ein weiterer Vorteil: Nun kann er Patienten viel leichter vermitteln, wie eine Behandlung anschlügt – indem er ihnen die Fotos vorher und nachher zeigt. Das schafft Vertrauen bei einer eher scheuen Klientel, die auf der Straße und bei anderen Ärzten schon einiges erlebt hat.

„Haben schon manches Wunder erlebt“

Ob sich die Beine von Max wieder völlig schließen werden? Gunia ist skeptisch. Aber er sagt auch: „Wir haben in unserer Ambulanz schon so manches Wunder erlebt.“ Am Vortag hat es in der Abtei einen größeren Auftrieb gegeben. Fein gekleidete Leute einer Münchner Familienstiftung waren da, auch die frühere Bundesjustizministerin Sabine Leutheusser-Schnarrenberger als Schirmherrin. Stiftungsgründer ist ihr Parteifreund, der Unternehmer Alexander Fuchs. Das Motto der Stiftung lautet: „Die Würde des Menschen ist unantastbar.“

Familie Fuchs hat der Obdachlosenhilfe von Sankt Bonifaz und der Straßenambulanz des Katholischen Männerfürsorgevereins jeweils ein Curevision-System spendiert. Deren Leiter Thomas Beutner sagt ernst: Letztlich gehe es in seiner Arbeit darum, Amputationen zu vermeiden. Rund 14.000 Menschen in München haben keine eigene Wohnung. Beutner verarztet nach eigener Schätzung etwa 90 Wunden jede Woche. Tendenz steigend.

Nicht jedes Mal von vorn anfangen

Das Tool von Curevision soll die Zusammenarbeit von Ärzten und Pflegekräften in der Stadt befördern. Die digitale Dokumentation wird das enorm vereinfachen, weil bei einem Patientenkontakt nicht jedes Mal von vorn begonnen werden muss. Beutner dreht aber noch ein größeres Rad. Er träumt von Studien. Sie sollen in einigen Jahren den Nachweis erbringen, dass solch eine standardisierte, konzentrierte Wundbehandlung funktioniert – das wäre dann auch für andere Kommunen interessant. Der Arzt sieht es pragmatisch: „Wenn der Schmerz weggeht, der Patient wieder trockene Füße hat, das nicht ständig durchsuppt und keinen üblen Geruch mehr verbreitet, haben doch alle etwas davon.“

Päpste des 20. Jahrhunderts.

Profile und kirchliche Weichenstellungen

15. Sommerakademie Sankt Bonifaz 2026

Der Pontifikatswechsel 2025 und die Wahl des Namens von Papst Leo XIV. haben in der breiten Öffentlichkeit viel Aufmerksamkeit gefunden. Das war zu erwarten. Denn das Papsttum ist nicht allein eine kirchliche Institution, die seit der Spätantike besteht.

Das Papsttum hat im Verlauf seiner langen Geschichte und insbesondere auch im 20. Jahrhundert zur Ausrichtung und Entwicklung der katholischen Kirche maßgeblich beigetragen.

Vor diesem Hintergrund unternimmt es die diesjährige Sommerakademie, sechs Päpste des 20. Jahrhunderts vorzustellen und ihr Handeln im Kontext der politischen, gesellschaftlichen, geistlichen und innerkirchlichen Herausforderungen ihrer jeweiligen Zeit zu verorten.



Abt Hugo Lang bei
Papst Paul VI. –
Audienz am 20.11.1965



Papst Johannes Paul II.
mit Abt Odilo Lechner



Papst Pius XII. und Abt
Bonifaz Wöhrmüller

Dienstag, 23.6.2026:

Leo XIII. (1878-1903): Papst und Staatsmann
Prof. Dr. Jörg Ernesti

Dienstag, 30.6.2026:

Pius XII. (1939-1958): Schweigen, Schuld und Seligsprechung
Prof. Dr. Hubert Wolf

Dienstag, 7.7.2026:

Pius X. (1903-1914): Reform und Repression
Prof. Dr. Claus Arnold

Dienstag, 14.7.2026:

Johannes XXIII. (1958-1963): Papst des Konzils
Prof. Dr. Franz Xaver Bischof

Dienstag, 21.7.2026:

Paul VI. (1963-1978): Der erste moderne Papst
Prof. Dr. Jörg Ernesti

Dienstag, 28.7.2026:

Johannes Paul II. (1978-2005): Der Papst, der aus dem Osten kam
P. Dr. Andreas Batlogg

Die Sommerakademie findet jeweils um 20 Uhr im Saal des Zentrums St. Bonifaz, Karlstraße 34 in München, statt.

vrsta.de



**Stark in der
Region.**

**Morgen
kann kommen.**

Wir machen den Weg frei.

Eine Bank, bei der Sie nicht nur Kunde, sondern Mitglied werden und mitentscheiden können. Eine Bank, bei der es um den Menschen geht. Und um die Region, in der sie tätig ist. Kurz: eine Bank, die Verantwortung übernimmt und verantwortlich handelt. Ihre VR Bank.



VR Bank
Starnberg-Herrsching-Landsberg eG

Die Sommerfrische

Die neue Andechser Apfelweisse® alkoholfrei –
das perfekte Sommergetränk und mehr



Freuen sich über die gelungene Premiere der Andechser Apfelweisse®: Johannes Hartwig, Leiter Produktion; Max Poupa, Vertriebsleiter Süd/West; Konrad Muck, Verkaufsleiter Bayern; Pater Korbinian Linsenmann; Georg Filgertshofer, Leiter Vertriebsinnendienst und Expedition (v.l.n.r.)

Mit der Andechser Apfelweisse® hat unsere Klosterbrauerei im März ihr Sortiment an alkoholfreien Biermischgetränken erneut erweitert. Die Apfelweisse® aus 55% Andechser Apfelschorle und 45% Andechser Weißbier alkoholfrei ist das Erfrischungsgetränk für den Sommer und darüber hinaus.

Ein völlig neues, fruchtiges, alkoholfreies Biermischgetränk ist unsere Andechser Apfelweisse®. Sie steht für bewusstes Genießen ohne Alkohol, für die kurze Erfrischungspause im Alltag. Als kleine Belohnung. Einfach zwischendurch, weil's dran ist: Echte Erfrischung und Andechser Gefühl pur. Sie ist alkoholfreier Genuss für Leib und Seele direkt aus der Klosterbrauerei Andechs.

Wo Genuss nichts Lautes braucht, sondern Raum zum Atmen schenkt.

Es ist einer dieser Sommernachmittage, an denen die Zeit langsamer zu laufen scheint. Die Sonne steht noch warm über den Wiesen, Apfelbäume zeichnen ruhige Schatten in das Gras, irgendwo klirrt ein Glas. Wer jetzt eine Andechser Apfelweisse öffnet, öffnet mehr als ein Getränk – er öffnet einen Moment. Der erste Schluck ist

frisch und lebendig, die feine Säure des Apfels verbindet sich mit der milden Spritzigkeit der Weißen zu einer Leichtigkeit, die an Spätsommer erinnert: an Radltouren über kleine Landstraßen, an Brotzeitdecken im Grünen, an Gespräche, die ohne Eile geführt werden.

Die Apfelweisse® passt genau hierher, wo Genuss nichts Lautes braucht, sondern Raum zum Atmen. Sie ist



Begleiterin, kein Mittelpunkt – und gerade deshalb so präsent. In der Hand fühlt sich das Glas kühl an, am Gaumen bleibt eine natürliche Frische, die nicht fordert, sondern einlädt. Wer sie trinkt, spürt das Vertrauen in ehrliche Zutaten und handwerkliche Braukunst, die man nicht erklären muss, weil man sie schmeckt. Die Andechser Apfelweisse® erzählt vom Draußensein, vom Ankommen, vom bewussten Genießen zwischen Alltag und Auszeit. Sie gehört zu den kleinen Auszeiten, die man sich jederzeit erlauben darf – nach der Arbeit, am Seeufer, auf der Bank vor dem Haus. Und vielleicht ist es genau das, was dieses Lebensgefühl ausmacht: einen Moment innehalten, teilen, lachen und sich den Tag schenken lassen.

Frische Fruchtaromen – weiche Malztöne – feine Apfelnoten

Optisch besticht die Apfelweisse® mit einer tiefen Goldfärbung, untermalt von orangen Reflexen und mit einer feinen Trübung. Eine feinporige, dichte Schaumkrone lädt zum Genießen ein. Frische Fruchtaromen wecken die Geruchssinne. Weiche Malztöne runden das Geruchserlebnis ab. Feinsäuerliche Apfelnoten lassen sich

zunächst im Vordergrund wahrnehmen. Dazu gesellen sich dann Duftnoten von grüner Banane und ein Hauch von Mango und Papaya. Sehr spritzig und erfrischend im Trunk präsentiert sich die Andechser Apfelweisse®. Ein

harmonischer Körper und eine ausgewogene Süße-Säure-Balance runden das Geschmacksbild ab, bei dem sich eine Hopfenbittere kaum

wahrnehmen lässt. Den Abgang prägt eine frische Fruchtsäure. Ein perfektes Geschmackserlebnis, das zum nächsten Schluck einlädt.

Von der Idee zum fertigen Getränk

Ein ähnliches Biermischgetränk aus Apfelschorle und alkoholhaltigem Weißbier hatte das Andechser Bräustüberl schon seit einigen Jahren im Ausschank erprobt – mit positiver Resonanz der Gäste. Die nun alkoholfreie Apfelweisse® wurde nach ersten Überlegungen im Frühjahr 2025 durch

das Vertriebsteam der Klosterbrauerei im Sommer im Produktionsteam schnell weiterentwickelt, sodass erste Testabfüllungen in der Flasche schon im Spätherbst zur Verkostung und Feinabstimmung zur Verfügung standen.

Trotz der kurzen Zeit ist im Laufe der Entwicklung der Apfelweisse® viel experimentiert worden. Besonders viel Freude hatte das Team um Betriebs- und Vertriebsleiter Alexander Reiss, Produktionsleiter Johannes Hartwig

und Abteilungsleiter Manuel Rößle bei der Verkostung der möglichen Mischungsverhältnisse von Apfelschorle und alkoholfreiem Weißbier, wo sich auch Mitglieder der klösterlichen Gemeinschaft mit eingebracht haben. Dabei standen zu Beginn drei Mischungsverhältnisse zur Auswahl 40:60, 50:50 und 60:40 im Verhältnis Apfelschorle zu alkoholfreiem Weißbier. Nach mehreren Verkostungsrunden stellte sich das Mischungsverhältnis 55:45 als ausgewogen und passend heraus.



„Die Apfelweisse ist ein perfektes Sommergetränk. Fruchtig-erfrischend, mit einem bierig-malzigen Körper.“

Dr. Wolfgang Stempfl, Geschmacksforscher, war über 30 Jahre an der Doemens Akademie in Gräfelfing bei München als Laborleiter, Gesamtschulleiter und Geschäftsführer tätig.

Technisch anspruchsvoll in der Herstellung

Zunächst ist schon das alkoholfreie Weißbier selbst technisch anspruchsvoll in der Herstellung. Besonders wichtig ist, dass das alkoholfreie Weißbier sorgfältig hergestellt ist, bevor man die zuckerhaltige Apfelschorle dazu gibt. Das Mischungsverhältnis wird von den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern genau eingehalten und durch moderne Messgeräte und das Prozessleitsystem überwacht.

Beim Mischvorgang von Apfelschorle und alkoholfreiem Weißbier muss man besonders darauf achten, dass „die Hygiene in allen Produktionsschritten peinlich genau eingehalten wird, und dass exakt gearbeitet wird bei der Ausmischung, um das Mischungsverhältnis genau zu treffen“, so Produktionsleiter Johannes Hartwig. Zuverlässige und qualifizierte Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter mit wachen Sinnen für Qualität und moderne Technik lassen diese Herausforderungen meistern.



Die Apfelweisse® erzählt vom Draußensein, vom Ankommen, vom bewussten Genießen zwischen Alltag und Auszeit.

Hygiene ist alles

Absolute Hygiene in allen Produktionsschritten ist bei der Herstellung der Apfelweisse® deshalb so wichtig, um den Alkoholgehalt der Apfelweisse® bei stabil unter 0,5 Vol % zu halten. Das bedeutet einen erheblichen Reinigungsaufwand bei der Herstellung: „Alle Anlagenteile, die mit dem Produkt in irgendeiner Weise in Berührung gekommen sind, werden vor und nach der Produktion der Apfelweisse® nicht nur intensiv gereinigt. Die Mit-

arbeiterinnen und Mitarbeiter ziehen auch ständig mikrobiologische Proben, zum Beispiel bei den Spülwässern. Auch von der Apfelweisse® selbst werden natürlich nach der Abfüllung ebenfalls regelmäßig Proben genommen und analysiert“, so Johannes Hartwig. Übrigens muss die Apfelweisse® nicht wie ein klassisches Bier gelagert werden, sondern das alkoholfreie Weißbier wird mit Apfelschorle gemischt und dann direkt abgefüllt.

*Individuell Vielseitig
Schlüsselfertig*



Holzbau



Hochbau



Tiefbau

SML^{GmbH} Bau & Putz

Ihr zuverlässiger Partner am Bau

Maurer- & Zimmerermeister

SML GmbH | Glon 3 | 86510 Ried
Tel. 08202 / 9 04 97 90 | Fax 08202 / 9 04 97 91

HOCHBAU

Innen- und Außenputz
WDVS
Estricharbeiten
Gerüstbauarbeiten
Umbauarbeiten
Ausbauarbeiten
Kellerbau
Rohbauarbeiten

HOLZBAU

Dachstühle
Dacheindeckungen
Dachumdeckungen
Dachflächenfenster
Dachgauben
Carporte
Hallenbau
Dachgeschoßausbau

Gerüste & Schalungen

Email sml@sml-bau.de | Web www.sml-bau.de



Sanierung



Trockenbau



Außenanlagen



Andechser Klosterladen

Bergstraße 2 · 82346 Andechs · Tel: 08152 376-117 · www.andechs.de

Seit Jahren ein Paradebeispiel unserer Festkultur –
das Andechser Zelt auf dem Tollwood



Hier schmeckt's

Feste und Feiern mit der Klosterbrauerei Andechs



Tracht, Tradition, Blasmusik und Andechser
Klosterbier: Das passt.

Feste feiern, wie sie fallen – und das am besten mit Bier aus der Klosterbrauerei Andechs. Egal ob wiederkehrende Veranstaltungen, Jubiläen oder Sportevents: Die Klosterbrauerei ist auch in diesem Jahr auf zahlreichen Feierlichkeiten vertreten.

Das Jahr 2025 war für die Klosterbrauerei Andechs in einer besonderen Hinsicht ein voller Erfolg. Noch nie wurde mehr Bier auf Festen und Veranstaltungen ausgeschenkt als im vergangenen Jahr. Neben vielen kleineren Events stachen 2025 besonders einige Großveranstaltungen hervor. Dabei zeigt sich deutlich, dass die meisten Feste, bei denen Andechser Bier ausgeschenkt wird, wiederkeh-

rende Veranstaltungen wie Maifeiern, Jubiläen oder das Sommer-Tollwood sind – ein Beleg für die enge und harmonische Zusammenarbeit zwischen kleinen und großen Festveranstaltern und der Brauerei.

Auch für das Jahr 2026 stehen zahlreiche Festtermine an: Neben bewährten Klassikern wie dem Tollwood Sommerfestival, bei dem die Brauerei traditionell präsent ist, freut sich das Team der Klosterbrauerei Andechs auch auf neue Partnerschaften und Veranstaltungen im ganzen Bundesgebiet.



Bezirksmusikfest Oberland 2025 größtes Fest mit Andechser Klosterbier

Im Juli 2025 fand das Bezirksmusikfest Oberland in Eglfing statt. Neben einer tollen Organisation und bester musikalischer Stimmung sorgten rund 80 Hektoliter Helles und 30 Hektoliter Weißbier für ausgelassene Atmosphäre und gut gelaunte Gäste.

Auch das Starkbierfest in Grafrath, das seit vier Jahren in Zusammenarbeit mit der Klosterbrauerei gefeiert wird, zählte zu den wichtigen Ereignissen – hier wurden zwischen vier und fünf Hektoliter Hell und Doppelbock ausgeschenkt. Beim 150-jährigen Jubiläum der Freiwilligen Feuerwehr Peißenberg (Ende April/Anfang Mai 2025) flossen mehrere Dutzend Hektoliter Helles und Weißbier. Zudem bereicherten verschiedene Maifeiern und traditionelle Burschenfeste die Festsaison.

Sportliche Höhepunkte am Kloster Andechs

Auch sportliche Events stehen bei der Brauerei hoch im Kurs: Beim Mammutmarsch München I gingen zahlreiche Teilnehmende motiviert auf die 30 bzw. 55 km Strecke zu Fuß – und viele nutzten die Gelegenheit, ihr Ziel mit einem frisch gezapften Andechser Klosterbier zu feiern. Der Mammutmarsch ist ein 100-km-Marsch quer durch München, der in 24 Stunden zu bewältigen ist und nicht nur sportliche, sondern auch gesellige Höhepunkte setzt. Im Jahr 2026 ist das Kloster Andechs schon zum vierten Mal Station des Mammutmarsches.

Festzelte mit bis zu 2.000 Sitzplätze beliefern: für das Team der Klosterbrauerei kein Problem.

Bieriger Start auf der Nordgastro Husum

Ein weiteres Highlight zu Beginn des Jahres 2026 ist die Nordgastro Husum. Hier präsentiert die Klosterbrauerei Andechs erstmals

die neue Andechser Apfelweisse® und stellt ihr aktuelles Sortiment für Fachbesucher und Gastronomiepartner vor.

Natürlich wird auch in diesem Jahr das Tollwood Sommerfestival mit Bieren der Klosterbrauerei Andechs beschickt, mehrere hundert Hektoliter Bier und Radler werden angeboten, damit die Gäste jederzeit gut versorgt sind.

Weitere bestätigte und geplante Veranstaltungen mit Andechser Präsenz in diesem Jahr umfassen unter anderem das Bezirksmusikfest Windach der Musikkapelle Windach e. V., das 1250-Jahr-Fest in Herrsching, das Jubiläum „1250 Jahre Fischen am Ammersee“, diverse Maifeiern sowie das Historische Trachtentreffen in Raisting. Besonders freut sich die Brauerei über die neue Partnerschaft beim Strandfest Breitbrunn, bei dem Andechser Bier erstmals ausgeschenkt wird und für sommerliche Stimmung am Ammersee sorgt. Auch ein Highlight im Jahr 2026: Viele Feuerwehren feiern ihr Jubiläum, natürlich mit Andechser Klosterbier.



Kühl, frisch und direkt vom Fass:
Andechser Klosterbiere

Nachhaltige Gastlichkeit

Erneut erfolgreiche Öko-Auditierung für das Andechser Bräustüberl

Das Andechser Bräustüberl hat erneut die Öko-Auditierung nach den strengen EMAS-Richtlinien erhalten. EMAS steht für „Eco-Management Audit Scheme“ und ist eines der weltweit anspruchsvollsten Systeme für nachhaltiges Umweltmanagement. Mit gezielten Investitionen konnte das Bräustüberl zum Beispiel seinen Wasserverbrauch gegenüber 2019 um fast ein Drittel senken.



Freut sich über den erfolgreichen Abschluss des EMAS-Audits: das Leitungsteam unseres Bräustüberls Anton Heilander, Josef Eckl und Michael Jage (v.l.n.r.).

Das Bräustüberl gehört – nach aktueller Auskunft des EMAS-Registers Ende Dezember 2025 – zu einer sehr kleinen Gruppe von nur rund 22 Gastronomiebetrieben in ganz Deutschland, die dieses äußerst anspruchsvolle Umwelt-Audit erfolgreich absolviert haben. Zum Vergleich: 2017 lag die Zahl der im EMAS-Register aufgeführten Gastronomie-Betriebe noch bei rund 60. Dem Statistik-Portal [statista.com](https://www.statista.com) zufolge lag die Zahl der Gaststätten in Deutschland im Jahr 2024 bei rund 63.400 Betrieben, ca. 10.000 weniger als noch 2015.

Verantwortung wahrnehmen – für Gäste und Umwelt

Im Rahmen des EMAS-Umweltaudits kamen jüngst wieder alle Produktions- und Umweltmanagementprozesse im Bräustüberl auf den Prüfstand. Über den erfolgreichen Abschluss des Audits

freut sich Josef Eckl besonders: „Für unsere Andechser Pilgergaststätte ist der Umweltschutz einfach wichtig. Wer in einem klösterlichen Betrieb Verantwortung trägt – egal auf welcher Ebene, muss auch mit Gottes Schöpfung an diesem Ort sorgsam umgehen und die natürlichen Ressourcen schonen. Ich bin sehr dankbar, dass unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter und auch unsere vielen tausend Gäste im Jahr diesen Weg mit uns engagiert gehen.“

Dr. Reiner Beer, Auditor und Geschäftsführer der Intechnica, ein weltweit tätiges Unternehmen, das unter anderem Umwelt-Zertifizierungen vornimmt, ergänzt: „Es spricht für das Andechser Bräustüberl, dass solch ein traditionsreiches mittelständisches Gastronomie-Unternehmen Nachhaltigkeit und Umweltschutz Schritt für Schritt in nachweisbare Prozesse umsetzt. Das findet man bei einem

Gastronomiebetrieb dieser Größenordnung selten. Gerade in Zeiten, die für die Gastronomie besonders herausfordernd sind.“

Umweltschonende Gastfreundlichkeit

In den letzten Jahren hat das Bräustüberl gezielt investiert, um seine umweltschonenden Produktions- und Dienstleistungsprozesse – gemäß seiner eigenen Qualitätsphilosophie – weiter zu verfeinern. Zum Beispiel konnte der Wasserverbrauch unter anderem durch die Optimierung der Spülmaschine und die Schulung von Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern von etwa 13.500 Kubikmetern (2019) auf unter 9.750 Kubikmeter (2024) reduziert werden. Das sind etwa 3.750 Kubikmeter oder knapp 30 Prozent weniger. Auch ein Blick ins Detail und in kürzere Vergleichszeiträume bestä-



tigt diese erfreuliche Entwicklung. So ging der Wasserverbrauch pro ausgeschenkten 100 Litern Bier von 2,57 Kubikmetern 2022 auf 2,34 Kubikmeter 2024 zurück. Ebenso war der Wasserverbrauch pro Mitarbeiter und Mitarbeiterin rückläufig: Von knapp 200 Kubikmeter 2022 unter etwas mehr als 170 Kubikmeter 2024.

Auch die Gesamt-Energie-Bilanz, die Strom-, Wärme- und Erdgasverbrauch zusammen darstellt, hat sich sehr positiv entwickelt. Verbrauchte das Bräustüberl 2019 noch über 1,33 Millionen Kilowattstunden Energie, waren es 2024 nur noch etwas mehr als 1,04 Millionen Kilowattstunden. Ein Rückgang von deutlich über 20 Prozent.

Der sorgsame Einsatz von Reinigungsmitteln ist bei uns im Bräustüberl natürlich unabdingbar. Wir legen großen Wert auf die Einhaltung der hygienischen Standards. Klar ist, dass wir an Reinigungsmitteln rein als Vorsorgemaßnahme nicht sparen können.

Wir wissen aber auch, dass diese Mittel die Umwelt verunreinigen. Um sowohl den hohen hygienischen Standards als auch der Umwelt gerecht zu werden, haben wir eine Reihe an Maßnahmen umgesetzt, um die Reinigungsmittel möglichst effizient einzusetzen. So konnten wir den erfolgreichen Trend im Vergleich zum Vorjahr und 2019 fortsetzen. Verbrauchten wir 2019 noch fast 6,5 Tonnen an Reinigungsmitteln pro Jahr, waren es 2024 nur noch knapp 5,1 Tonnen. Entsprechend ging auch der Verbrauch pro Mitarbeiterin und Mitarbeiter und pro ausgeschenkten 100 Litern Bier zurück.

Immer wichtiger im Blick auf den Umweltschutz ist für uns auch, die jährlichen Gesamtemissionen von Treibhausgasen weiter zu verringern. Das ist uns gelungen. Waren es 2019 über 361 Tonnen an Treibhausgasen - hier gerechnet in CO₂-Äquivalenten, waren es 2024 nur noch etwas mehr als 278 Tonnen und damit fast $\frac{1}{4}$ weniger.

Abfall vermeiden statt entsorgen

So konnte der Abfall zur Verwertung (etwa vergleichbar dem häuslichen Restmüll) von etwas mehr als 44 Tonnen (2019) um fast 14 Prozent auf rund 38 Tonnen (2024) reduziert werden. Auch bei Papier und Kartonagenabfällen konnten wir uns weiter verbessern. Waren es 2019 noch über 23 Tonnen, konnten wir die Abfälle dieser Kategorie 2024 um fast die Hälfte auf rund 13 Tonnen begrenzen.

Auf eine intakte Umwelt angewiesen

Das Kloster Andechs ist auf eine intakte Umwelt bedacht - sowohl als ältester Wallfahrtsort Bayerns als auch als Ausflugsziel für über eine Million Besucher im Jahr und Produzent hochwertiger Lebensmittel. Ökonomisches und ökologisches Handeln sind daher für das Kloster zwei Seiten einer Medaille. Wie alle Wirtschaftsbetriebe steht auch das Bräustüberl für ein nachhaltig ausgerichtetes Wirtschaften und eine kontinuierliche Verbesserung der Ökobilanz.



Brauereimitarbeiter mit neuen Fässern vor dem Eingang zum alten Bräustüberl, dem heutigen Grütznerstüberl. Auf dem mittleren Holztor ist schwach die Jahreszahl 1907 zu erkennen. Der Anbau rechts existiert heute nicht mehr. In ihm war die Kühlung untergebracht und dahinter bis Ende der 1920er Jahre die Brauerei (Archiv Kloster Andechs, Bildarchiv D 72s).

Wo das „flüssige Brot“ fließt

Zur Geschichte des Andechser Bräustüberls

Herstellung und Ausschank von Bier haben in Andechs eine lange Tradition. Beides hängt mit der Wallfahrt auf den Heiligen Berg und der dadurch erforderlichen Versorgung der Pilger mit dem sprichwörtlichen „flüssigen Brot“ zusammen. Unsere Stiftsarchivarin Birgitta Klemenz lädt ein zu einer Reise durch die spannende Geschichte des Bräustüberls.

Die Wallfahrt ist seit 1128 urkundlich bezeugt (Bayerisches Hauptstaatsarchiv München, Klosterurkunden Andechs Nr. 1). Mit der Gründung des Benediktinerklosters 1455 wird diesem in der Stiftungsurkunde vom 10. April 1458 die „Tafern zu Andechs“ und das „Zapfenrecht und die Ungelt“ zu Erling übertragen: das Wirtshaus in Andechs, der heutige Kloster gasthof, und das Recht, in Erling Bier zu zapfen und die

Getränkesteuer einzubehalten, die normalerweise an den Landesherrn abgeführt werden musste (ebenfalls Bayerisches Hauptstaatsarchiv München, Klosterurkunden Andechs Nr. 27). Das Zapfen, also der Ausschank von Bier, setzt aber das Brauen voraus.

Von Anfang wurde zum Eigenbedarf und für die Wallfahrer gebraut

Neben dem Eigenbedarf wurde von Anfang an vor allem zur Versorgung

der Wallfahrer gebraut. Selbst als das Kloster im Zuge der Säkularisation von 1803 aufgehoben wurde und bis zum Kauf durch König Ludwig I. 1846 als zukünftiges Wirtschaftsgut für die von ihm dann 1850 gegründete Benediktinerabtei St. Bonifaz in München durch verschiedene private Hände ging, gab es hier keine Unterbrechung. Die Wallfahrt durfte nämlich aus rein ökonomischen Gründen in dieser Zeit weiterbestehen – im Gegensatz zu vielen ande-



Bruder Jakob Neubauer (1823–1886), von 1865 bis zu seinem Tod 1886 Braumeister in Andechs (Archiv Kloster Andechs, Beilagen zum Andechser Professbuch Nr. 51.)



Bruder Wunibald Siebenhüter (1859–1905), nach dem Noviziat 1884/85 Braugehilfe in Andechs und von 1887 bis zu seinem Tod 1905 Brauer bzw. Braumeister (Archiv Kloster Andechs, Bildarchiv E 54s).



Bruder Stephan Hebel (1872–1910), von 1896 – unmittelbar nach dem Noviziat – bis zu seinem Tod 1910 Braugehilfe und gelernter Brauer (Archiv Kloster Andechs, Beilagen zum Andechser Professbuch Nr. 166).



Bruder Oswald Eser (1902–1983), seit 1926 mit Unterbrechungen Braugehilfe und Brauer in Andechs. Er ist auf der undatierten Fotografie links im Bild zu sehen, für die drei anderen fehlt leider eine Namensnennung (Archiv Kloster Andechs, Bildarchiv A 152s).



Bruder Bruno Lackner (1873–1946), sitzend, seit 1906 in der Brauerei abwechselnd als Braugehilfe und Brauer. Auf dem undatierten Foto ist er mit Bruder Ulrich Riedl (1876–1938), dem Gehilfen des Andechser Ökonoms, zu sehen (Archiv Kloster Andechs, Beilagen zum Andechser Professbuch Nr. 198).

ren Orten, wo sie als abergläubisches Brauchtum zunächst verboten worden war. Pecunia non olet – Geld stinkt nicht, das wussten schon die Römer und daran hielt sich auch der ansonsten aufklärerische bayerische Staat. Die Religion und ihre Ausübung bekamen erst mit dem Regierungsantritt König Ludwigs I. 1825 wieder einen zentralen Stellenwert, denn für Ludwigs Vorstellung von Ordnung im öffentlichen und privaten Leben waren das Christentum

und hier die katholische Konfession unverzichtbar. Dazu gehörte für ihn auch die Wieder- und Neugründung von Klöstern.

Im Kaufvertrag vom 11. März 1846 zwischen König Ludwig I. und dem Vorbesitzer Maximilian Freiherrn von Jordan wurde das Brauhaus mit Inventar eigens erwähnt. Die Verwaltung von Andechs übernahmen zunächst Benediktiner aus dem bereits 1830 wieder erstandenen Kloster Metten.

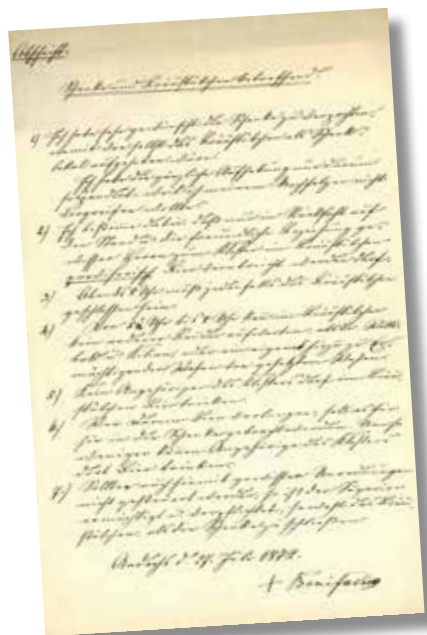
Deren Abt Gregor Scherr beklagte umgehend die schlechte Ertragslage von Landwirtschaft und Brauerei und konnte König Ludwig bereits zum 1. Juli 1846 bewegen, für die Ablöse der bestehenden Pachtverträge für Brauhaus und Ökonomie noch einmal eine beträchtliche Summe zur Verfügung zu stellen. Nach der Gründung von St. Bonifaz in München am 24. November 1850 ging Andechs dann in die Hände der dortigen Mönche über.



Pater Magnus Sattler (1827–1901), bis auf wenige Jahre in St. Bonifaz zeitlebens in Andechs – als Superior, Ökonom und Pfarrvikar und ab 1874 als Prior (Archiv der Abtei St. Bonifaz, Personalakt Pater Magnus Sattler 1/72).



Gruß aus dem Bräustübl in Andechs, dem heutigen Grütznerstüberl, undatierte Postkarte (Archiv Kloster Andechs, Bildarchiv B 484).



Notiz von Abt Bonifaz Haneberg zum Bräustüberl und zum Ausschank von Bier in Andechs aus dem Jahr 1872 (Archiv der Abtei St. Bonifaz, Andechs 439).

Die Anfänge des Bräustüberls vor über 155 Jahren

Die erste Information über ein Andechser Bräustüberl ist von 1871/72. Abt Bonifaz Haneberg (1854–1872) hatte damals den Bierausschank auf dem Heiligen Berg als eine seiner letzten Maßnahmen vor der Ernennung zum Bischof von Speyer nur widerstrebend

und provisorisch erlaubt. Entscheiden sollte darüber sein Nachfolger. Vom 27. Juli 1872 ist eine entsprechende Anweisung erhalten (Archiv Kloster Andechs, A 439): „Schenke und Bräustübchen betreffend – 1. Ich habe sehr gewünscht die Schenke zu verpachten, womit von selbst das Bräustübchen als Schenklokal aufgehoben wäre. Ich habe die gänzliche Aufhebung nur darum suspendiert, weil ich meinem Nachfolger nicht vorgreifen wollte. 2. Ich bestimme dabei, daß nur in Rücksicht auf den Stand u. die freundliche Beziehung gewisser Herrn zum Kloster im Bräustübchen provisorisch Bier verabreicht werden darf. 3. Abends 8 Uhr muß jedenfalls das Bräustübchen geschlossen sein. 4. Von 5 ½ Uhr bis 8 Uhr kann im Bräustübchen kein anderer Bruder aufwarten als Br. Willibald u. Kilian, oder ein eigener hiezu zu Ermächtigender von gesetztem Wesen. 5. Kein Angehöriger des Klosters darf im Bräustübchen Bier trinken. 6. Wenn Damen Bier verlangen, soll es für sie in die Schenke gebracht werden. Umso weniger können Angehörige des Klosters dort Bier trinken. 7. Sollten auch

hiemit gewissen Unordnungen nicht gesteuert werden, so ist der Superior ermächtigt u. verpflichtet, sowohl das Bräustübchen, als die Schenke zu schließen.“

Wie lange ein Provisorium währt

Da hier zwischen Schenke und Bräustübchen unterschieden wird, dürfte es sich bei Letzterem bereits um das erste Bräustüberl, das heutige Grütznerstüberl handeln. Laut Pater Willibald Mathäuser und seiner erstmals 1979 erschienenen Andechser Chronik hatte sich in der Mitte ein großer Ofen befunden, der viel Platz wegnahm und im Winter eine viel zu große Hitze ausstrahlte, als dass man sich gerne in seiner unmittelbaren Nähe aufgehalten hätte. Herr über das Bräustüberl war der jeweilige Braumeister von Andechs – bis weit ins 20. Jahrhundert hinein ein Mönch des Klosters: nach dem ersten Braumeister Bruder Ämilian Haltenberger, der bereits 1865 im Alter von nur 44 Jahren gestorben war, Bruder Jakob Neubauer († 1886), den der Maler Eduard Grützner in zahlreichen Bildern verewigte, danach Bruder Wunibald Siebenhüter († 1905),



Der 1906/07 entstandene Mälzereibau am Osthang des Andechser Berges (Archiv Kloster Andechs, Bildarchiv E 39).



Blick ins Gewölbe, undatierte Fotografie (Archiv Kloster Andechs, Bildarchiv A 136).

Bruder Stephan Hebel († 1910), Bruder Bruno Lackner († 1946) und als letzter Benediktiner in diesem Amt Bruder Oswald Eser († 1983).

In der Andechser Chronik von Pater Magnus Sattler, die 1877 in Druck gegangen war, wird im Blick auf die Brauerei zum Jahr 1879 berichtet, dass derzeit zwischen 2300 und 2400 Hektoliter Malz versotten würden – im Gegensatz zu früheren Zeiten mit kaum 900 Hektolitern. Deshalb sei das Bräuhaus mit neuen Maschinen ausgestattet worden, die Lagerkeller hätten einen neuen Eiskeller erhalten und neues Fassgeschirr sei angeschafft worden.

Daneben gibt es in den Ephemerides Andecenses, einer Art Chronik aus der Zeit von 1846 bis 1898, einen – allerdings einzigen – Hinweis auf das Bräustüberl, wenn es zum Jahr 1898/99 heißt: „Im Monat April geschah eine umfangreiche Erweiterung des Bräustübchens. Die Mittelmauer zwischen dem vordern u. hintern Locale mit circa 6 Kaminleitungen, sowie der Raum der bisher als Stall benutzt wurde, wurden aus-

gebrochen u. daraus eine geräumige Gaststube mit entsprechend großem Schanklokale geschaffen. Es macht mit der eingesetzten Lamperie u. sonstigem Inventar einen geradezu vornehmen Eindruck.“ Auch hier ist vom heutigen Grütznerstüberl die Rede.

Wachstum und Erweiterung

1906/07 entstand am östlichen Steilhang des Heiligen Berges ein siebenstöckiger Bau für die neue Mälzerei und an dessen nördlichem Ende ein hohes Kesselhaus mit einem Fabrikkamin, der erst 1960 außer Dienst gestellt und am 11. November 1967 gesprengt wurde. Dazu wurde eine geräumige Wäscherei eingerichtet und über beidem eine Terrasse mit Kastanienbäumen für das Bräustüberl geschaffen, das nun seinerseits um die Räume der alten Mälzerei, das heutige Gewölbe, erweitert werden konnte.

Pater Willibald berichtet weiter, dass auch dieses Bräustüberl für den zunehmenden Ausflugsverkehr nach Andechs im Laufe der folgenden Jahrzehnte zu klein wurde, so dass das Kloster 1938 nach Plänen des Architekten Georg Maria Kronenbitter Richtung Mälzerei einen Anbau, das so genannte Salettl, errichten ließ, der die Besucherplätze verdoppeln sollte. Die Holzdecke wurde und wird chronologisch fortlaufend dabei mit den Wappen der Äbte von Andechs und St. Bonifaz geschmückt, in die Fenster wurden farbige Bilder eingelassen, die Handwerk, Brauchtum und bauerliches Leben illustrieren. Richten



Bruder Kilian Kohl (1813–1890), Braugehilfe (Archiv Kloster Andechs, Beilagen zum Andechser Professbuch Nr. 17).

Sie Ihren Blick beim nächsten Besuch doch mal nach oben zur Decke und spazieren Sie auf diese Weise durch die Geschichte von Andechs bis hinein in unsere Gegenwart, denn auch der derzeitige Abt Johannes Eckert ist hier bereits ‚verewigt‘.

Zwangspause und Wiedereröffnung

Im Zweiten Weltkrieg blieb das Bräustüberl geschlossen und diente u. a. als Depot für aus den Museen in München ausgelagerte Kunstschatze. Am 19. März 1952 konnte es wieder eröffnet werden.

Ganz am Anfang gab es zum Bier nur grobes, schwarzes Brot und einen Klosterkäse. Dazu kamen im Sommer Rettiche. Ab 1952 sorgte dann ein Kiosk für ein größeres Brotzeitangebot, das seitdem beständig erweitert und aktualisiert wird.

Der stetigen Vergrößerung des Bräustüberls gingen immer bauliche

Veränderungen in der Brauerei voraus. Die Verlagerung der Mälzerei 1906/07 ermöglichte das jetzige Gewölbe, die Schließung der St. Nikolausanstalt 1925 einen entsprechenden Ausbau der Brauerei und die Verlegung in geeignetere Räumlichkeiten des Klosters. Dazu wurde 1927 am nordöstlichen Ende der Bräustüberl-Terrasse auch ein neues Sudhaus mit einer neuen Sudanlage aus Kupfer errichtet. Ebenfalls 1927 entstand in der obersten der sieben Etagen des Mälzereigebäudes eine neue Bierhalle, die allerdings nur bei großem Andrang im Sommer zugänglich war. Heute ist sie als Wappensaal ganzjährig geöffnet. Das angrenzende Mälzerstüberl wurde nach dem Auszug des Maschinenhauses in den 1980er Jahren eingerichtet, denn heute wird am Fuß des Heiligen Berges gebraut – in einer Anfang der 1980er Jahre errichteten Anlage, die seitdem kontinuierlich erweitert und



Bruder Ämilian Dempf (1862–1925), Braugehilfe und Brauer (Archiv Kloster Andechs, Beilagen zum Andechser Professbuch Nr. 129).

modernisiert wird. Als bis heute letzte Erweiterung des Bräustüberls wurde 1998 die Ostterrasse eingeweiht. Bei all diesen baulichen Erweiterungen und dem Ausbau des gastronomischen Angebots ist jedoch über die Jahrhunderte eines unverändert geblieben – der alte Wallfahrerbrauch, seine Brotzeit selber mitbringen zu dürfen und dazu sein Andechser Bier zu trinken.

„AMTSZEITEN“ DER EINZELNEN BRAUER UND IHRER GEHILFEN

Genaue Auskunft über die ‚Amtszeiten‘ der einzelnen Brauer und ihrer Gehilfen geben die so genannten Catalogi, die Zusammenstellung des Personalstands aller bayerischen Benediktinerklöster, die seit 1865 bis auf wenige Ausnahmen in Kriegzeiten jährlich erscheinen. Die Informationen für die Zeit davor stammen aus unterschiedlichen Quellen, die im Andechser Archiv überliefert sind, z. B. die Personalakten oder diverse Konventlisten.

Dies gilt vor allem für Bruder Ämilian Haltenberger, der 1854 als gelernter Brauer in St. Bonifaz eingetreten ist und bereits ein Jahr später als brauator, als Brauer, geführt wird. Nach seinem Tod 1865 übernahm Bruder

Jakob Neubauer diese Aufgabe, ihm wurde gleich auch mit Bruder Kilian Kohl ein Gehilfe zur Seite gestellt – Hinweis auf die wachsende Bedeutung der Brauerei. 1886, im Todesjahr Neubauers, kam mit Bruder Ämilian Dempf ein zweiter Gehilfe dazu. Neubauers Nachfolger Bruder Wunibald Siebenhüter konnte bis zu seinem eigenen Tod Anfang 1905 auf zeitweise bis zu fünf Gehilfen zurückgreifen, was in dieser Zeit auf einen stetig steigenden Bedarf, aber auch auf eine noch nicht maximale Technisierung schließen lässt. Der auf Siebenhüter folgende Braumeister Bruder Stephan Hebel, der nach nur wenigen Jahren bereits 1910 verstarb, arbeitete dann wieder mit zwei Gehilfen zusammen –

den Brüdern Ämilian Dempf und Bruno Lackner, die sich in den Jahren 1911 bis 1919, also unmittelbar vor und während des Ersten Weltkrieges, zu zweit oder, nachdem der eine eingezogen worden war, allein um die Brauerei kümmern mussten. Ab 1920 übernahmen sie dann wieder gemeinsam die Verantwortung, bis 1925 nach dem Tod Ämilians Bruder Bruno allein die Leitung der Brauerei übertragen wurde – unterstützt von zwei Gehilfen, deren einer – Bruder Oswald Eser – nach Lackners Tod 1946 und einigen Zwischenlösungen von 1954 bis 1983 an dessen Stelle trat. Danach ging das Amt des Braumeisters in weltliche Hände über.

Andechser Klosterspeck

mit Andechser Doppelbock Dunkel verfeinert



Sie erhalten den **“Andechser Klosterspeck”** direkt bei uns im Bräustüberl, in ausgewählten Metzgereien, Feinkostgeschäften und im gehobenen Lebensmitteleinzelhandel. Fragen Sie einfach beim Partner (Landler GmbH) unter der Tel.-Nr. 08803/48891-0 nach, bzw. bestellen Sie unter: www.schinken-speck.de





Geschichte, Genuss und Gastfreundschaft

Ein Blick rund um Schenke und Theken unseres Bräustüberls

Gemeinsam führen Josef Eckl, Anton Heilander und Michael Jage als Team das Andechser Bräustüberl. Wie ihre tagtägliche Arbeit aussieht, wie ihr Miteinander mit den vielen tausend Gästen immer persönlich bleibt und wie sie das Bräustüberl selbst erleben, darüber ist Stefanie Reinhard mit ihnen ins Gespräch gekommen.

Fast 30 Jahre arbeitet Josef Eckl nun im Andechser Bräustüberl. Seit seinem ersten Arbeitstag im 1. August 1997 hat das Bräustüberl für ihn nichts an seiner Faszination verloren: „Es einfach die einzigartige Atmosphäre des Ortes: Der Heilige Berg mit dem Kloster. Das ist einfach ein besonderer Platz, an dem Kirche, Glaube und Tradition so eng miteinander verbunden sind,“ so Eckl, der bei vielen inzwischen einfach der „Bräustüberlwirt“ heißt, obwohl sein korrekter Titel sich etwas trockener anhört: „Hauptabteilungsleiter“. Für Josef Eckl ist das

Bräustüberl wie eine große Familie. Man fühlt sich dort zuhause, kennt sich untereinander und begegnet sich freundlich und doch mit Respekt. Genau dieses Miteinander macht den Arbeitsplatz für ihn so wertvoll.

Eine lange lebendige Tradition

Das Bräustüberl blickt auf eine lange Geschichte zurück, die für Josef Eckl im Alltag deutlich spürbar ist. Der Grund: „Geschichte, Menschen, Gastfreundschaft und Genuss. Ich hab' Kontakt zu den Gästen, den Mitarbeitern und natürlich auch zum Kloster

und den Mönchen. Und das Gebäude selbst erzählt seine eigene Geschichte mit seinen Holzbalken, den Mauern, den Gängen.“ Besonders wichtig sind für ihn auch Rituale und Traditionen, die bis heute gepflegt werden. Das Zusammenspiel von Kloster, Wallfahrt, Brauerei und Gaststätte ist etwas Einzigartiges, was das Bräustüberl bis heute prägt. Feste Termine wie zum Beispiel der Josefitag am 19. März oder die Wallfahrtszeit gehören selbstverständlich dazu. „Für die Wallfahrer, die in der Früh kommen, öffnen wir natürlich schon vor 11 Uhr. Da sind die Türen offen“, schmunzelt Josef Eckl.

Kein Tag ist wie der andere

Ein typischer Arbeitstag beginnt für Eckl sehr früh. Meist startet er zwischen 5.30 Uhr und 6.30 Uhr. Dann öffnet der Bräustüberlwirt den Betrieb, kontrolliert alles und bereitet den Tag vor. Da heißt es dann Büro organisieren, Reservierungen eintragen und Rechnungen prüfen. Jeder Tag bringt neue Herausforderungen. An guten Wochenenden besuchen durchschnittlich etwa 10.000 Gäste das Bräustüberl. „Da muss alles rechtzeitig und reibungslos organisiert sein, von der Personaleinteilung über Bestellungen bis hin zum gesamten Ablauf für Gäste und Mitarbeiter.“ Das alles hat ein einziges Ziel: Jede und jeder soll sich willkommen fühlen. „Daher ist es mir so wichtig, alle Gäste gleich zu behandeln. Diese offene und herzliche Atmosphäre prägt unser Bräustüberl, damit sich alle Menschen aus ganz unterschiedlichen Gesellschaftsschichten, Nationen und Gruppen hier wohlfühlen.“

Besonders wertvoll – unsere Stammgäste

Besonders präsent sind Josef Eckl die vielen Begegnungen mit den Stammgästen. „Manche kommen bereits seit über 40 Jahren regelmäßig nach Andechs. Man kennt sich, teilt Geschichten, sogar ganze Lebensgeschichten und auch Schicksale miteinander und begleitet sich über viele Jahre hinweg. Einmal war ein Stammgast da,

dessen Stammtisch nicht erschienen ist. Kurzerhand hat Eckl wohl überlegt andere Gäste zu ihm gesetzt. Und: „Er ist noch nie so lange geblieben wie an diesem Abend.“ Wenn's also herzlich und ungezwungen zugeht, dann ist bayerische Wirtshausatmosphäre wirklich lebendig. „Es muss nicht alles geschniegelt und perfekt sein – wichtiger ist, dass es bodenständig bleibt und sich alle wohlfühlen“, betont Josef Eckl.



Hier an der Schenke schlägt das Herz des Bräustüberls, wo das Zapfen eines perfekten Bieres viel Übung und Erfahrung braucht, gerade wenn der Andrang groß ist.



Klassiker wie eine bayerische Brotzeit mit Obazdem, große Brezen und Weißwürste sind besonders beliebt.



In den letzten Jahren hat sich das Bräustüberl verändert. Vor allem die Büroarbeit hat für Eckl deutlich zugenommen. Gleichzeitig hat man sich an neue Wünsche der Gäste angepasst – etwa mit alkoholfreien Bieren oder vegetarischen und veganen Speisen. Insgesamt ist der Betrieb heute noch offener und moderner geworden. Dabei spielt Regionalität im Bräustüberl eine große Rolle: „Wir wissen, woher die Produkte stammen, denn für uns ist Regionalität Ausdruck von Qualität und Verantwortung.“

„Ich mach das mit Herz und Seele“

Zusätzlich bietet Eckl auch Verkostungen der Andechser Schnäpse im Benediktusüberl und Bierproben zusammen mit rustikalen Brotzeit-Schmankerln im Alten Sudhaus an. „Ich mach das mit Herz und Seele und bin für den Berg da“. Der Schritt die Verkostungen durchzuführen ist ein weiterer Schritt in der Entwicklung unseres Hauses. Ebenso hat sich das Winterbier – ursprünglich 2005 „nur“ als Jubiläumsbier zum 550-jährigen Klosterjubiläum gedacht – so großer Beliebtheit erfreut, dass es heute weiterhin von Martini bis Josefi im Bräu-

stüberl, und nur dort, aus dem Fass frisch ausgeschenkt wird. Auch in Zukunft will Eckl mit seinem Team den Gästen – trotz steigender Preise – weiterhin gute und faire Angebote machen. „Ich persönlich wünsch mir einfach Zeit für den direkten Kontakt mit unseren Gästen, damit das besondere „Andechser Gefühl“ auch in Zukunft lebendig bleibt.“

Das Herzstück – die Schenke

An der Schenke schlägt das Herz des Bräustüberls. Hier holen die Gäste die unterschiedlichen Sorten Bier. Sehr beliebt ist

das Spezial Hell, der Doppelbock Dunkel, das Weißbier hell und alkoholfrei wie auch die Apfelweisse. Das Zapfen eines perfekten Bieres ist eine Kunst. Das weiß Michael Jage, der als Abteilungsleiter das Schank-Team führt: „Es braucht viel Übung und Erfahrung. Nicht nur die Geschwindigkeit ist entscheidend, sondern vor allem die richtige Technik. Besonders wichtig ist

die passende Stellung des Glases, der richtige Druck sowie die ideale Temperatur des Bieres.“ Ideal seien etwa 6,5 bis 7 Grad Celsius. „Ein gut gezapftes Bier erkennt man an einer schönen, stabilen Schaumkrone“, so Jage. Die größte Herausforderung in der Schenke besteht für Michael Jage darin, voranzuschauen und gut organisiert, das heißt im wahrsten Sinne des Wortes „Hand in Hand“ zu arbeiten. In der

Schenke arbeiten normalerweise drei bis fünf Schankkellner gleichzeitig. Teamarbeit spielt dabei eine sehr wichtige Rolle. Nur wenn alle gut zusammenarbei-



„Einen einzigen Satz zum Andechser Bräustüberl, den gibt es nicht. Dafür bräuchte es einen ganzen Aufsatz!“

Bräustüberl-Wirt Josef Eckl

ten, kann der Ausschank reibungslos funktionieren. Einige Bestellungen bleiben einfach in Erinnerung, so Michael Jage: „Einmal hat eine Gruppe bestehend aus 30 Personen gleichzeitig 30 Maß Hell, 30 Maß Bockbier, 30 Maß Weißbier, 30 Maß Russen, 30 Maß Radler und 30 Maß Radlerbock bestellt. Das war außergewöhnlich – sogar für's Bräustüberl.“



Viel Zeit verwendet das Bräustüberl auf die Zubereitung der Haxn...

Die warme und die kalte Theke

Anton Heilander, gebürtig aus Graf-rath im Andechser Umland, kennt das Bräustüberl Andechs seit seiner Kindheit. Heute trägt er die Verantwortung für die warme und kalte Theke, den Andechser Kiosk. „Da ist für mich ein Traum in Erfüllung gegangen. Die Arbeit ist unglaublich vielseitig, aber auch sehr anspruchsvoll. Die berühmten Haxn und die anderen Spezialitäten des Bräustüberls müssen rechtzeitig und ausreichend bestellt, Mitarbeiter eingeteilt sowie die Speisenverkäufe koordiniert werden“, so Heilander. Er stellt darüber hinaus sicher, dass das Tagesgeschäft reibungslos abläuft. Der Arbeitstag beginnt je nach Schicht früh am Morgen oder später am Vormittag. Vor dem Eintreffen der ersten Gäste werden Reservierungen überprüft, der Tagesablauf geplant und kontrolliert, ob alle Waren vorhanden sind. Sauberkeit und Hygiene spielen dabei eine zentrale Rolle, da sie die Grundlage für einen funktionierenden Betrieb bilden. „Besonders in Stoßzeiten fordert die Arbeit: Frische Speisen müssen schnell und in gleichbleibender Qualität ausgegeben werden – oft unter großem



... bis die Kruste resch und das Fleisch saftig ist.

Zeitdruck. Dennoch gelingt es uns als Team durch gute Zusammenarbeit.“ Besonders gut besucht ist das Bräustüberl an Wochenenden und Feiertagen. Vor allem mittags, etwa zwischen 12 und 13 Uhr, herrscht Hochbetrieb. „In solchen Situationen ist es wichtig, den Überblick zu behalten und die Abläufe effizient zu koordinieren“, findet Anton Heilander. Ein entscheidender Faktor für den Erfolg ist für ihn die enge Zusammenarbeit zwischen Küche und Theke. „Nur wenn alle Abläufe gut aufeinander abgestimmt sind, gelingt ein reibungsloser Service. Dabei sind Erfahrung, Teamarbeit und gegenseitiges Vertrauen besonders wichtig – gerade in stressigen Situationen“.

Zu den beliebtesten Gerichten an der warmen Theke zählen die Haxn

und der Rollbraten. An der kalten Theke sind die Klassiker wie eine baye-rische Brotzeit mit Obazdem, große Brezen und Weißwürste besonders gefragt. Regionalität hat im Bräustüberl dabei einen hohen Stellenwert. Die Zutaten stammen möglichst von lokalen Lieferanten, um Frische, Qualität und Nachhaltigkeit zu gewährleisten. „Für die Zubereitung unserer bekannten Haxn nehmen wir uns besonders viel Zeit“, so Anton Heilander. „Sie wird nach einem speziellen Rezept gewürzt und über viele Stunden hinweg vorbereitet und schonend gegart, damit die Kruste resch und knusprig wird und das Fleisch trotzdem saftig bleibt.“ Wie sie das machen, wird Heilander häufig gefragt. Er schmunzelt: „Das bleibt unser kleines Geheimnis.“



@andechser.braeustueberl

Bräustüberl Gastlichkeit nun auch auf Instagram und Facebook

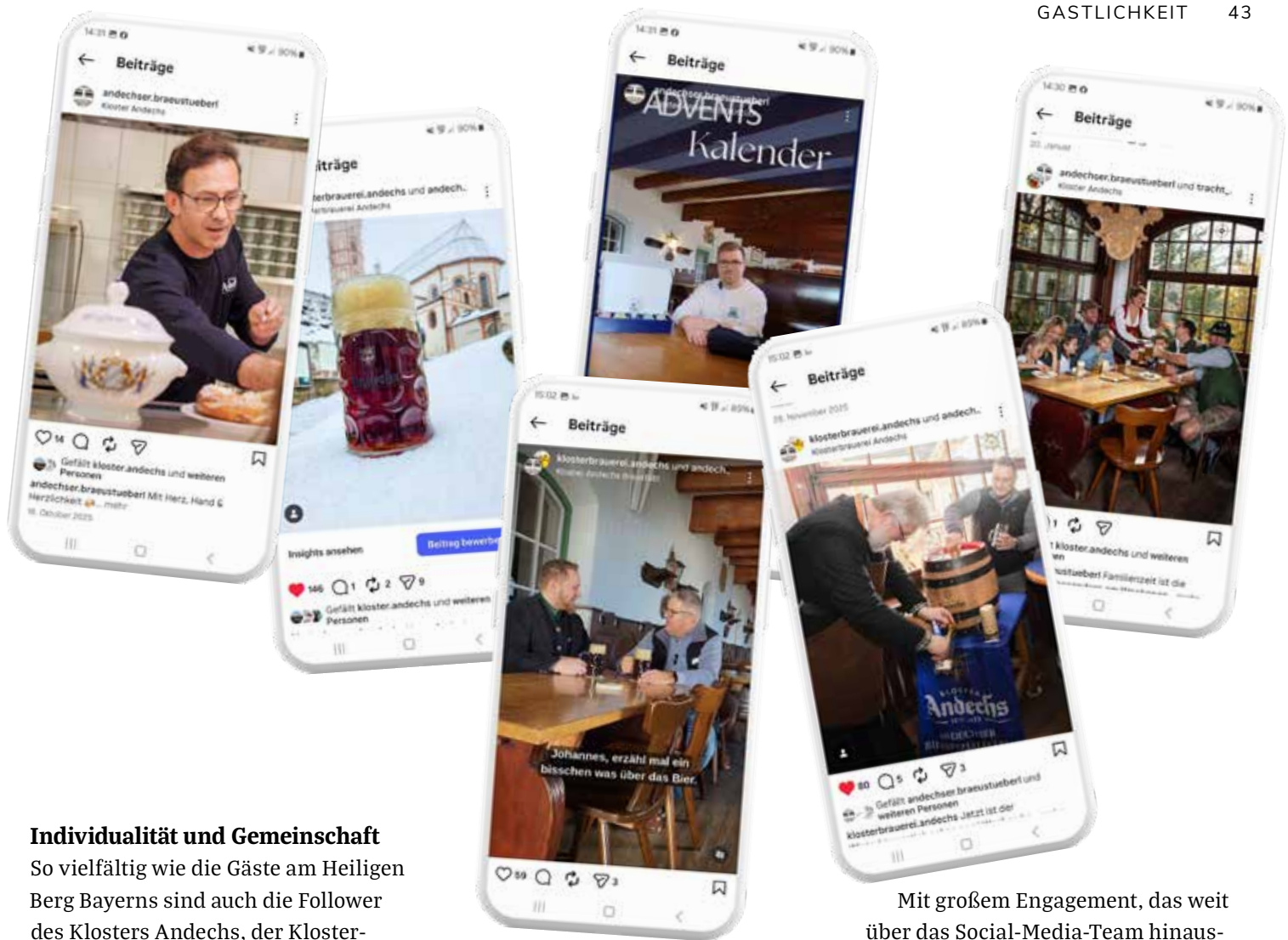


Viele Erinnerungen an das Andechser Bräustüberl nehmen die Gäste mit nach Hause. Solche Gastlichkeit und Atmosphäre sind in keinem Onlineshop oder Souvenirladen zu finden. Jetzt ist die Einzigartigkeit des Bräustüberls auch auf Social-Media zu erleben.

Der Josefitag war 2025 aus gleich mehreren Gründen ein besonderer Tag – nicht nur der Ausschank des Winterbiers fand an diesem Datum seinen Abschluss, auch der Instagram-Account des Andechser Bräustüberls ging offiziell online. Zunächst lag der Fokus ausschließlich auf Instagram, ehe im Oktober 2025 der Auftritt auf Facebook ergänzt wurde.

Der Grund für diesen schrittweisen Start war naheliegend: Jüngere Fans unseres Bräustüberls sind vor allem

auf Instagram aktiv. Um den neuen Account erfolgreich starten zu lassen, wurde er bereits im Vorfeld über die Kanäle des Klosters und der Brauerei angekündigt. Der eigentliche Launch erfolgte schließlich mit einem gemeinsamen Post aller drei Accounts. Da die Gäste des Andechser Bräustüberls sowohl aus der Region als auch aus dem internationalen Umfeld stammen, wurden die Einträge von Beginn an zweisprachig – auf Deutsch und Englisch – verfasst.



Individualität und Gemeinschaft

So vielfältig wie die Gäste am Heiligen Berg Bayerns sind auch die Follower des Klosters Andechs, der Klosterbrauerei und des Bräustüberls. Nachdem 2024 die Entscheidung gefallen war, eigene Social-Media-Kanäle für die Brauerei zu etablieren, zeigte sich schnell, dass auch das Bräustüberl eine eigenständige Präsenz benötigt. Obwohl die Beweggründe für einen Besuch im Andechser Bräustüberl sehr unterschiedlich sind – vom Pilgerweg bis hin zum touristischen Ausflugsziel – verbindet alle Gäste eines: Das Bräustüberl ist einzigartig.

Natürlich lassen sich Überschneidungen mit den Inhalten der Kanäle von Kloster und Brauerei nicht vollständig vermeiden. Doch gerade diese ausgewogene Verbindung aus Eigenständigkeit und Zusammengehörigkeit macht einen großen Teil des besonderen Charmes aus, den der Heilige Berg auch digital ausstrahlt. So unterstützen sich Kloster und Wirtschaftsbetriebe gegenseitig – online wie offline – und können dennoch ihre individuellen Stärken authentisch präsentieren.

Das Andechser Gefühl auf Instagram und Facebook

Wie lässt sich ein Gefühl über soziale Medien vermitteln? Die Antwort lautet: durch authentische Einblicke. Inszenierte Aufnahmen mit perfekter Lichtstimmung werden bewusst vermieden. Stattdessen stehen echte Momente aus dem Alltag des Andechser Bräustüberls im Mittelpunkt. Ob eine frisch gegrillte Haxe, das Räuchern in der Klostermetzgerei, musikalische Eindrücke der Blasmusik oder das Zapfen des Bieres – all diese Szenen spiegeln das gelebte Bräustüberl wider. Auch wenn einzelne Situationen gezielt für die Kamera festgehalten werden, orientierten sie sich stets eng am realen Tagesgeschehen. Besonders gut kommen Videos an, in denen Mitarbeitende des Andechser Bräustüberls zu sehen sind – allen voran Betriebsleiter Josef Eckl und Abteilungsleiter Anton Heilander.

Mit großem Engagement, das weit über das Social-Media-Team hinausging, ist es gelungen, das Andechser Gefühl auch online erlebbar zu machen: Heimatverbundenheit, Tradition, familiäre Atmosphäre sowie erstklassiges Bier und gutes Essen.

Nicht nur offline regional verankert

Regionalität spielt im Andechser Bräustüberl eine zentrale Rolle – nicht nur bei Produkten und Lieferanten, sondern ebenso bei ausgewählten Partnern. Einige dieser Partnerschaften werden dabei nicht ausschließlich offline gelebt. So entstanden verschiedene Kooperationen, unter anderem mit der Manufaktur für Grünes, Sedlmayer Immobilien sowie insbesondere mit Hembergers Tracht und Zeitlos. Diese Zusammenarbeit unterstreicht die besondere Wertschätzung, die das Andechser Bräustüberl seinen regionalen Partnern entgegenbringt. Denn gemeinsam lässt sich mehr erreichen – vor Ort ebenso wie in der digitalen Welt.



So schmeckt der Heilige Berg

Führungen und Verkostungen für Gruppen

Der Heilige Berg Bayerns ist reich an Geschichte, Genuss und besonderen Erlebnissen und zählt zu den beliebtesten Ausflugszielen für Gruppen. Damit Besucherinnen und Besucher die Vielfalt der Angebote noch intensiver erleben können, bieten wir Führungen und Verkostungen an, die die VR-Führungen unseres Partners TimeRide durch die Klosterbrauerei und durch die Alte Apotheke ergänzen.

Es gibt viele Möglichkeiten, eine besondere Zeit auf dem Heiligen Berg Bayerns zu verbringen. Denn das Kloster Andechs und seine Wirtschaftsbetriebe blicken auf eine lange und bewegte Geschichte zurück. Und so lassen sich zahlreiche Orte entdecken und dabei spannende Hintergründe erfahren. Dazu bietet das Kloster neue Gruppenangebote, die Wissen, Kultur und Genuss miteinander verbinden.



Führungen für Kleingruppen

Für Gruppen mit bis zu 60 Personen stehen – nur nach vorheriger Anmeldung – insgesamt drei unterschiedliche Führungen zur Auswahl:

1. **Führung durch die Wallfahrtskirche:** eine Führung, die die Kirche und die jahrhundertealte Wallfahrtstradition lebendig werden lässt. Diese Führung kann nur Mo–Fr in der Zeit von 12–14 Uhr stattfinden.
2. **Rundgang über den Heiligen Berg:** Diese Führung richtet sich an Gruppen von 15 bis 30 Personen. Auf dem Rundgang erhalten die Teilnehmerinnen und Teilnehmer spannende Einblicke in die über 1000-jährige Geschichte, die den Heiligen Berg Bayerns bis heute prägt. Dazu gehören auch interessante Facetten aus Geschichte und Gegenwart des Klosters und seiner Wirtschaftsbetriebe.

3. Historischer Rundgang durch das Bräustüberl:

Klösterliche Gastlichkeit hat eine lange Tradition. Gruppen von 15 bis 25 Personen lernen bei dieser Führung die Geschichte des Bräustüberls kennen – von den Anfängen bis in die Gegenwart. Diese Führung kann nur vormittags stattfinden.

Alle drei Führungen lassen sich auf Wunsch mit einem gemeinsamen Essen oder mit Kaffee & Kuchen im Andechser Bräustüberl individuell kombinieren.

Genuss für Leib und Seele

Am Heiligen Berg Bayerns gibt es nicht nur viel zu entdecken, sondern auch viel zu genießen. Für Gruppen stehen daher zwei unterschiedliche Verkostungen zur Auswahl:

1. **Genuss für Leib und Seele:** Diese Verkostung richtet sich an Bierliebhaberinnen und Bierliebhaber sowie Fans des Bräustüberls. In geselliger Runde für 15 bis 100 Personen wird die Braukunst der Klosterbrauerei immer in Kombination mit ausgewählten Spezialitäten aus dem Bräustüberl vorgestellt und verkostet.
2. **Ein Schlückchen Himmel auf Erden:** Bei dieser Verkostung tauchen 15 bis 50 Teilnehmerinnen und Teilneh-

mer in die Welt des Schnapsbrennens ein und probieren ausgewählte Spirituosen aus dem klösterlichen Sortiment in einem ganz besonderen Raum, dem Benediktus-Stüberl des Klosters.

Die Verkostungen eignen sich ideal als besonderes Highlight im Rahmen von Firmen- oder Familienfeiern.

Öffentliche Kirchen-Führungen für Einzelpersonen

Diese kostenfreie öffentliche Führung durch die Wallfahrtskirche findet während der Sommersaison von Ostern bis Ende September in der Regel jeden Mittwoch um 12 Uhr statt, dauert 30 Min und kann ohne Anmeldung besucht werden (Änderungen aus aktuellem Anlass sind möglich). Dadurch eignet sie sich ideal für Einzelpersonen.

TimeRide VR-Führungen durch Klosterbrauerei und Alte Apotheke

Diese neuen hauseigenen Angebote ergänzen die bewährten und beliebten Führungen von unserem Partner TimeRide. Die Brauereiführung mit und ohne Verkostung sowie die Führung durch die Alte Apotheke. Mithilfe modernster VR-Technologie werden die Inhalte lebendig erlebbar. So können Besucherinnen und Besucher bei der Brauereiführung die Biertanks nicht nur von außen betrachten, sondern virtuell auch einen Blick in das Innere der normalerweise verschlossenen Tanks werfen. Die Führung durch die Alte Apotheke mit dem Titel „Wissen, Wunder, Wirken“ ermöglicht dank der Technologie einen lebendigen Einblick in die jahrhundertealte Andechser Apothekentradition.



Für weitere Informationen und Details einfach den QR-Code scannen



Einfach nur hier ‚sein‘

Wie das Andechser Gefühl im Bräustüberl heute lebt



„Man fühlt sich gleich wohl und angekommen“ – Die Bierologen Martin Berchtold, Christian Reinwand, Manfred Rost und Robert Jelin (vlnr.)

Seit fast zehn Jahren kommen die „Bierologen“ Martin Berchtold, Christian Reinwand, Manfred Rost und Robert Jelin regelmäßig zu ihrem Stammtisch ins Andechser Bräustüberl. Stephanie Reinhard haben sie verraten, warum dieser Ort für sie so besonders ist und weshalb sie ihn nicht missen möchten.

Ob seit der Kindheit oder durch einen Arbeitsplatz in der Nähe – im Jahr 2018 begann für die „Bierologen“ eine besondere Beziehung zum Bräustüberl. Der erste Besuch ist ihnen bis heute lebendig in Erinnerung geblieben: Bei einem Doppelbock und einer deftigen Brotzeit saßen sie zusammen und fühlten sich sofort „angekommen“. Genau dieses Gefühl zieht viele Gäste immer wieder nach Andechs – auch sie. Mit großer Leidenschaft „studieren“ sie die verschiedenen Biersorten des Hauses, was ihnen den Namen „Bierologen“ eingebracht hat.

Das Bräustüberl ist für sie weit mehr als nur ein Ort zum Essen und Trinken. Ohne diesen Ort würde ein wichtiger Rückzugsraum fehlen – ein Platz, der Ruhe und Gemeinschaft

zugleich bietet. Hier erleben sie Genuss für Leib und Seele: stressfrei, entspannt und ohne Druck. Man kann einfach so sein, wie man ist. Unterschiedlichste Menschen treffen aufeinander, kommen ins Gespräch und verbringen Zeit miteinander. Das Bräustüberl wirkt dabei wie ein gesellschaftlicher Schmelztiegel, in dem Herkunft oder Status keine Rolle spielen.

Wer das Bräustüberl betritt, wird von einer besonderen Atmosphäre empfangen. Eine Mischung aus gastfreundlicher Gemütlichkeit, lebendiger Stimmung und dem Duft von Bier und frisch zubereiteten Speisen prägt den Raum. Ein mal lauterer mal leiserer Stimmengewirr sorgt für eine angenehme Kulisse, die sofort zur Ruhe kommen lässt. Der Alltag tritt in den

Hintergrund, Gelassenheit breitet sich aus. Es ist urig, „griabig“ und „dampfzig“ – kurzum: heimelig, fast wie im Wohnzimmer einer großen Familie.

Ein besonderer Unterschied zu vielen anderen Wirtshäusern liegt für die Bierologen in dem, was sie „gelebte Freiheit“ nennen: Die Gäste holen sich ihr Essen und die Getränke selbst. Was zunächst unscheinbar wirkt, ist für viele ein zentraler Teil des Erlebnisses. Es steht für Ungezwungenheit und Leichtigkeit. Das Bräustüberl vermittelt ihnen ein Gefühl von Freiheit, Ursprünglichkeit und Sicherheit – ein Ort, an dem man sich einfach wohlfühlt. Dieses Wohlgefühl entsteht nicht nur durch die Umgebung, sondern vor allem durch die Menschen. Mitarbeiter, Gäste und das friedliche, zugleich lebendige Miteinander schaffen eine

Atmosphäre, die ihresgleichen sucht.

Auch Tradition und Geschichte sind allgegenwärtig. Seit Jahrhunderten kommen Menschen hier zusammen, um das Andechser Bier zu genießen. Als Teil eines traditionsreichen Wallfahrtsortes verbindet Andechs Vergangenheit und Gegenwart auf besondere Weise. Für einen der „Bierologen“ hat dieser Ort sogar eine noch tiefere Bedeutung: Er ist am „Berg“ aufgewachsen, seine Familie war immer mit Andechs verbunden – für ihn ist es ein Stück Heimat. Gerade diese Verbindung macht das Bräustüberl zeitlos. Die urige Einrichtung, die gewachsene Geschichte und die beständige Gemütlichkeit lassen vermuten, dass dieser Ort auch in Zukunft bestehen bleibt – selbst in einer sich wandelnden Gesellschaft.

Typisch für Andechs ist bereits der Weg hinauf auf den „Berg“. Im Bräustüberl selbst ist es besonders, dass Gäste ihre eigene Brotzeit und Tischdecke mitbringen dürfen. Für die „Bierologen“ gehört es außerdem dazu, eigene Krüge zu haben und das Bier selbst zu holen. Dabei entsteht immer ein geselliges Miteinander – auch unter Menschen, die sich vorher nicht kannten.

Was immer bleibt, ist das schwer zu beschreibende „Andechser Gefühl“, das aber sofort spürbar ist: warme Gastfreundschaft, eine lockere Atmosphäre und das Gefühl, für einen Moment in eine andere Welt einzutauchen. Hier kann man einfach „sein“ – ohne Stress, ohne Druck. Ein Ort zum Ankommen, Durchatmen und gemeinsamen Genießen.

Gemeinsam Reisen. Entdecken. Genießen.

Individuelle Tagesfahrten und Reiseplanung für Firmen, Vereine, Schulen und Gruppen
Regionaler Schul- und Linienbusverkehr

Holen Sie sich
jetzt Ihr
**individuelles
Angebot!**

Ammersee Reisen



Gewerbestraße 70 | 82211 Herrsching | Tel.: 08152-3457

Fax: 08152-1054 | info@ammersee-reisen.de | www.ammersee-reisen.de



Der Andechser Krügetresor

Gelebte Tradition im Bräustüberl



Als der Krügetresor 1996 eingeführt wurde, war er etwas Besonderes – heute ist er aus dem Andechser Bräustüberl nicht mehr wegzudenken. Bei uns steht der Krügetresor für gelebte Tradition und die enge Verbundenheit der Menschen aus der Region mit ihrem Bräustüberl.

Im Andechser Krügetresor finden 336 Bierkrüge ihren festen Platz. Seit vielen Jahren sind sämtliche Fächer vergeben – und selbst wenn einmal ein Platz frei wird, ist die Nachfrage groß. Doch freie Plätze sind rar, denn meist wird ein Tresorplatz innerhalb der Familie oder an enge Freunde weitergegeben, ja sogar vererbt.

Manche Tresorplätze sind mit ganz besonderen alten Vorhängeschlössern gesichert.

Seit 30 Jahren gehört der Andechser Krügetresor zum Bräustüberl

Werner Schreiber aus Herrsching fasste 1996 den Entschluss, dem Andechser Bräustüberl einen Krügetresor zu schenken. Die Idee: Den zahlreichen Stammgästen sollte erspart bleiben, ihre Krüge jedes Mal auf den Heiligen Berg hinaufzutragen. Mit 366 Plätzen erschien der Tresor anfangs großzügig bemessen. Doch schon kurze Zeit später waren alle Fächer belegt – und das nicht nur von einheimischen Gästen. Die Krüge stammen von Liebhabern des Bräustüberls aus



Viele Kostbarkeiten lagern hier sicher hinter Schloss und Riegel. Und mancher Besitzer erzählt gerne seine ganz eigene Andechser Krug-Geschichte.



Andechser
Gefühl
widerspiegelt.

Er ist genauso
einzigartig wie die
Geburt meines Sohnes“, so

Heilander.



Über 360 Krüge fasst der Krügetresor im Gewölbe des Bräustüberls. Und die Warteliste ist lang.

aller Welt. Der Ruf
des Krügetresors
reicht bis nach Texas.

Bis heute besitzt
Werner Schreiber selbst zwei
Tresorplätze und ist nach wie vor
ein gern gesehener Stammgast im
Andechser Bräustüberl.

Gelebte Tradition bei Gästen und Mitarbeitern

Der jüngste Besitzer eines Tresorplatzes heißt Josef. Sein Vater Anton Heilander ist stellvertretender Hauptabteilungsleiter im Andechser Bräustüberl. Zur Geburt seines Sohnes erhielt der Nachwuchs von der Betriebsleitung einen Platz im begehrten Krügetresor geschenkt. Papa Anton blickt schon heute dem 16. Geburtstag seines Sohnes entgegen, denn zum Tresorplatz gehört auch ein Biergutschein, der dann feierlich eingelöst wird.

„Der Platz im Krügetresor war ein ganz besonderes Geschenk zur Geburt, weil er die Verbundenheit mit dem Andechser Bräustüberl und dem

Verbundenheit mit einem ganz besonderen Ort

Welchen emotionalen Stellenwert der Andechser Krügetresor hat, zeigen auch die vielen kreativen und außergewöhnlichen Vorhängeschlösser, mit denen die Krüge gesichert sind. Genau diese Individualität weckt jedoch immer wieder Neugier bei anderen Gästen. So kommt es gelegentlich vor, dass ein Schloss aufgebrochen wird – bislang glücklicherweise jedoch ohne die Entwendung eines Kruges. Doch was macht den Andechser Krügetresor so besonders? Ohne viele Worte verkörpert er das Andechser Gefühl und die tiefe Verbundenheit der Menschen aus Nah und Fern mit einem ganz besonderen Ort.

Gemeinsame Familienzeit

Unbeschwert spielen und entdecken beim Kinder- und Familientag



Der Kinder- und Familientag fand 2025 erstmalig am 12. Oktober statt. Die Mönche luden Kinder, Eltern, Großeltern, Verwandte und Freunde zu einem bunten und kostenfreien Familienprogramm ein. Ein vielfältiges und buntes Treiben ließ Kinderaugen leuchten und bei den physikalischen Versuchen lernte nicht nur der Nachwuchs etwas dazu. Ein Familiengottesdienst in der Wallfahrtskirche rundete den Tag ab. In diesem Jahr findet der Kinder- und Familientag am Samstag, den 10. Oktober, statt.

Der Kinder- und Familientag beschert einen unbeschwerten Tag in Andechs – und das ganz unabhängig vom Geldbeutel. Damit alle Besucher auf ihre Kosten kommen, sind die Stände für Spaß und Spiel seit jeher kostenfrei.

Ein unbeschwerter Tag für alle

Ein buntes und abwechslungsreiches Programm erwartete die Familien am Heiligen Berg. Den feierlichen Rahmen bildete der Familiengottesdienst in der Wallfahrtskirche um 18.00 Uhr, der Groß und Klein zusammenführte. Bereits den ganzen Tag über luden zahlreiche Mitmachstationen zum Entdecken, Spielen und Staunen ein.



Im Florian-Stadl war Kreativität gefragt: Beim Angebot „Bunt & Kreativ“ entstanden mit Playmais, bemalten Bierfilzln und gestalteten Holzkreuzen viele kleine Kunstwerke. Auf und hinter der Bühne sorgten Kinderschminken und Glitzertattoos für strahlende Gesichter. Ein besonderes Highlight war der Bühnenauftritt der Kindertrachtengruppen aus Erling und Frieding sowie der Tanzgruppen GlitzKids, GlamourGirls und DreamTeens, die das Publikum begeisterten.

Action und Bewegung standen bei der großen Mega Spiel- & Spaß-Area im Mittelpunkt: Luftballon-Autobahn, Bewegungsbaustelle, Fahrzeugparcours, Riesen-Spielspaß, Powerball

und Weykick boten ganztägig Unterhaltung. Beim Kübelspritzen hieß es „Wasser marsch“, unterstützt von der Feuerwehrjugend aus Machtlfing. Auch die Hopfenzupfer aus der Holledau zeigten ihr Können und luden zum Mitmachen ein.

Weitere Attraktionen wie die mobile Seilbahn, Riesen-Seifenblasen und der 4er-Bungee-Jump sorgten für leuchtende Kinderaugen. Wer es etwas ruhiger mochte, konnte im Bereich „Mein kleiner Garten“ Samenbomben herstellen, Kräuter eintopfen und eigene Schilder gestalten.

Wissen, Natur und Entdeckerlust
Auch der Wissensdurst kam nicht zu

kurz, denn es hieß „Wissen macht Aaahh und Spaß“, wo kleine Experimente große Wirkungen zeigten. Unter dem Motto „Andechs macht Musik“ konnten Kinder und Erwachsene Musik und Klänge entdecken und erleben. Passend vor der Alten Apotheke drehte sich alles um Heilkräuter und wohltuende Düfte. Hier wurden Kräutersäckchen bemalt und befüllt – ein sinnliches Erlebnis für alle Generationen. Tierfreunde erhielten spannende Einblicke bei der Malteser-Rettungshundestaffel, die über die Ausbildung und Arbeit ihrer Hunde informierte. Sportlich ging es beim Bogenschießen zu, wo Kinder ihre Treffsicherheit testen konnten.



Genuss, Tradition und Gemeinschaft

Für das leibliche Wohl war bestens gesorgt: Eine Versorgungsstation mit Wasser, Apfelschorle, kleinen Brezn und Pommes sorgte für mobilen Genuss. Ein weiterer Höhepunkt für die jüngeren Besucher war das Kasperltheater im Klostergasthof, das für viel Gelächter sorgte. Der Kinder- und Familientag am Heiligen Berg bot damit eine gelungene Mischung aus Spiel, Spaß, Tradition, Wissen und Gemeinschaft. Ein Tag voller fröhlicher Begegnungen, der vielen Beteiligten in Erinnerung bleibt.

Unterstützung durch die Kinder-eventagentur Proki

Den Kinder- und Familientag konnten wir 2025 mit tatkräftiger Unterstützung der Kindereventagentur Proki durchführen. Proki hat schon in den vergangenen Jahren Teile des Programms gestaltet. Für Proki-Geschäftsführerin Jenny Terzis-Gewehr ist

dieser Tag in Andechs mehr als ein Kunden-Termin: „Zusammen mit den Mitarbeitern des Klosters haben wir im Laufe unserer Zusammenarbeit gelernt, passgenaue Angebote zu entwickeln. Und wir erleben Jahr für Jahr neu, wie wertvoll es ist, wenn Eltern und Kinder

an diesem besonderen Ort miteinander unbeschwert spielen, Neues entdecken und gemeinsam gute Erfahrungen machen, die weit über den Tag selbst hinaustragen. Wir freuen uns daher besonders, dass wir Teil des Kinder- und Familientages sein können.“



Schöne Aussichten für Ihren Gaumen.



Ein Schlückchen HIMMEL auf Erden.
Die Schnäpse vom Kloster Andechs.

Vom Heiligen Berg ins ganze Land. Wo Sie unsere feinen Schnäpse erhalten, erfahren Sie über unseren Vertriebspartner Schwarze & Schlichte unter Telefon +49 (0) 2522/9302-223/-224. Oder bestellen Sie Ihr Schlückchen Himmel auf Erden ganz bequem im Internet unter www.schwarze-schlichte.de – Zum Wohlsein!



Kunst und Künstler bewegen

Symposium Kunst und Bier im Skulpturenpark

Im Rahmen des Symposiums „Kunst und Bier“ 2026 realisieren Katharina Haebler aus Herrsching, Martin von Lossa aus Leipzig und Ole Prietz aus Bremen ihre Entwürfe im Skulpturenpark des Klosters unterhalb des Bräustüberls. Die drei Gewinner wurden unter 41 Bewerbungen ausgewählt und kommen im Sommer auf den Heiligen Berg. Beim Symposium vom 18. bis 25. August können Besucherinnen und Besucher von 9 bis 12 und 13 bis 17 Uhr der Künstlerin und den Künstlern bei der Entstehung ihrer Kunstwerke über die Schulter schauen. Die Attraktivität des Symposiums ist auch nach fast 25 Jahren ungebrochen. Hubert Huber schaut voraus auf das Symposium 2026 und blickt auf eindrucksvolle Tage 2025 zurück.

Katharina Haebler in ihrem
Atelier in Herrsching



Die „Letzte Runde“ von Katharina Haebler aus Herrsching

Die 1981 in München geborene Katharina Haebler absolvierte von 2004 bis 2007 die Ausbildung zur Holzbildhauerin an der Schule für Holz und Gestaltung in Garmisch-Partenkirchen. Im Anschluss studierte sie bis 2017 Bildhauerei an der Akademie der Bildenden Künste München und schloss mit dem Diplom ab. Sie lebt und arbeitet in Herrsching am Ammersee. Verschiedene Ausstellungen führten sie aus der Region Starnberg-Ammersee, dem bay-

erischen Oberland, Schwaben und die Oberpfalz bis nach Berlin und London.

Auf dem Symposium 2026 realisiert Katharina Haebler ihren Entwurf „Letzte Runde“. Die etwa zwei Meter hohe Holzskulptur zeigt ein laufendes Huhn, das auf einem massiven Stamm balanciert. Auf dem Kopf trägt es einen kippelnden Maßkrug. Stolz und Tummel, Krönung und Last wird hier auf humorvolle Weise dargestellt.



„Letzte“ Runde von Katharina Haebler
(Herrsching)



Beim Symposium ist Kunst unüberhörbar und unübersehbar

Der „Doppelbock« von Martin von Lossa

Martin von Lossa stammt aus Wurzen, etwa 30 Kilometer östlich von Leipzig. Der 1989 geborene Künstler absolvierte zunächst nach dem Abitur eine Ausbildung zum Metallbauer und Schmied. Bereits seit 2006 unterhält er sein Maleratelier sowie die Metallbildhauerwerkstatt im Leipziger Landkreis. 2014 begann das Studium an der Hochschule für Grafik und Buchkunst Leipzig unter anderem bei Prof. Christoph Ruckhäberle. Hier entwickelte er im Bereich Malerei und Grafik eine eigene Farb- und Formsprache. Martin von Lossa ist weit in der Welt herumgekommen. So verbrachte er unter anderem 2012 eine Zeit in Perth (Australien) als Metallbauer. Als freischaffender Künstler lebt und arbeitet er seit 2019 in Leipzig und hat verschiedene Preise und Stipendien erhalten. Ausstellungen und Studienreisen führten ihn in den vergangenen Jahren bis nach Tansania.



Martin von Lossa (Leipzig)

Seine etwa zwei Meter hohe Skulptur „Doppelbock“ verweist mit den beiden Böcken auf die Geschichte der bayrischen Braukultur und nimmt sie spielerisch auf. Die Böcke klettern auf einen Turm aus Formen von Rauten. Die runden Vertiefungen am Außenstamm sind inspiriert durch die Vertiefungen, wie sie an alten Bierkrügen aus Glas üblich sind und runden die Formen ab. Die Skulptur ist so konzipiert, dass kein Standwasser am Stamm stehen bleibt und sie so gut im Außenbereich stehen kann.



So könnte der „Doppelbock“ von Martin von Lossa aussehen

Symposium „Kunst und Bier“

Den Wettbewerb für Künstlerinnen und Künstler gibt es seit 2002. Eingeladen sind Künstlerinnen und Künstler, die sich am öffentlichen Wettbewerb beteiligen und von der Jury ausgewählt werden. Die Gewinner werden nach Andechs eingeladen und fertigen im Skulpturenpark unterhalb des Klosters ihre Kunstwerke. Diese sind Eigentum der Künstler und werden für einen Zeitraum von mindestens zwei Jahren für die Ausstellung im Kloster- und Gemeindegebiet zur Verfügung gestellt. Ebenso gestalten die Künstler einen Tag mit Kindern im Alter zwischen 6 und 12 Jahren im Rahmen des Ferienprogramms der Gemeinde Andechs.

KinderKunst

Seit Jahren unterstützen die Symposiumsteilnehmer die Kinder des Ferienprogramms der Gemeinde Andechs. Die Nachwuchskünstler können mit den Profis die verschiedenen Techniken ausprobieren und gestalten ihre Kunstwerke, die sie am Ende auch mit nach Hause nehmen können.



Ole Prietz aus Bremen

„Der total verrückte Zapfhahn-Flug“ von Ole Prietz

1990 in Göttingen geboren, schloss Ole Prietz 2016 seine Ausbildung an der staatlichen Berufsfachschule für Holzbildhauer in Oberammergau ab. Seither ist Ole Prietz als Künstler und Bildhauer tätig. 2022 erhielt er sein Diplom im Studiengang Freie Kunst an der Hochschule für Künste Bremen und schloss ein Jahr später sein Meisterschüler-Studium ab. Er bedient sich verschiedener Materialien und bildhauerischer Techniken wie Gipsguss, Betonguss und natürlich der Holzbildhauerei und gelangt so oft zu einer figürlichen Ausdrucksweise. Ausstellungen, Auftragsarbeiten und Symposien führten ihn in den letzten zehn Jahren unter anderem durch ganz Deutschland, aber auch ins europäische Ausland bis nach Portugal.

Zu seiner Skulptur „Der total verrückte Zapfhahn-Flug“ schreibt Ole Prietz: «Die Form des Zapfhahns hat mich an eine Art Drachenwesen erinnert. Dieses „Drachenwesen“ habe ich noch mit einem Reiter versehen. „Der total verrückte Zapfhahn-Flug“ kann



„Der total verrückte Zapfhahn-Flug“ – so könnte er aussehen

als Metapher für einen Bierrausch gesehen werden. Der Zapfhahn-Reiter geht auf eine turbulente Reise, auf welcher der Zapfhahn zum Bier spuckenden Drachen wird. Der Zapfhahn-reiter steuert mit dem Hebel des Zapfhahns und kann so bestimmen, wie

wild die Reise werden soll. Die Symbolik des Drachen, magisch, aber auch tückisch, bringe ich in Verbindung mit Biergenuss. Rein äußerlich kontrastiert die mechanische Form des Zapfhahns mit den Faltenwürfen und den organischen Formen der Figur.»



Andechser Brot

mit Biertreber aus der Klosterbrauerei Andechs

herb & deftig





Mit VR-Technik entsteht das alte Kloster Andechs neu.

Wissen, Wunder, Wirkung

Eine Zeitreise in die Alte Apotheke des Klosters

Hier im Kloster Andechs finden Geschichte, Spiritualität und Kultur auf besondere Weise zusammen. Hoch über dem Fünfseenland verbindet sich hier jahrhundertealte Tradition mit lebendiger Gegenwart. Neben Wallfahrtskirche, Klosterwirtschaft und dem herrlichen Panorama eröffnet die Alte Apotheke Andechs einen Einblick in eine oft verborgene Welt: Die Geschichte der klösterlichen Heilkunst.

Mit dem Zeitreise-Erlebnis „Wissen, Wunder, Wirkung“ gibt es seit Mai 2025 eine Möglichkeit, diesen Ort auf neue, eindrucksvolle Weise zu entdecken.

Die Apotheke als Zentrum klösterlicher Wissenskultur

Über Jahrhunderte hinweg waren Klöster Orte des Lernens, Bewahrens und Forschens. Mönche studierten Heilpflanzen, dokumentierten medizinische Beobachtungen und entwickelten Rezepturen, die teils über



Eintauchen in die Welt der historischen Klostermedizin

Generationen weitergegeben wurden. Die Apotheke war dabei ein zentraler Arbeits- und Versorgungsort – für die klösterliche Gemeinschaft ebenso wie für Menschen aus der Umgebung. Die Alte Apotheke des Klosters Andechs erzählt von dieser Tradition. In historischen Räumen mit originalen Ausstattungsstücken wird sichtbar, wie eng Spiritualität, Naturbeobachtung und frühes naturwissenschaftliches Denken miteinander verbunden waren. Heilung wurde gerade auch damals ganzheitlich verstanden – als Zusammenspiel von Körper, Geist und Seele.

Geschichte erleben mit moderner Medientechnik

Der Zeitreise-Spezialist TimeRide ergänzt diesen historischen Ort um eine neue Erlebnisebene. Virtuelle Rekonstruktionen, Projektionen und atmosphärische Inszenierungen lassen

Besucher in die Welt der klösterlichen Medizin eintauchen. Sie erleben den Alltag eines Apothekers, verfolgen die Wege der Kräuter von der Sammlung bis zur Verarbeitung und erfahren, wie Wissen systematisch gesammelt und bewahrt wurde. Das Zeitreise-Erlebnis verbindet historische Exponate mit digitalen Elementen und nachvollziehbaren Erzählungen. So entsteht eine eindrückliche Erfahrung, die Wissen anschaulich vermittelt und zugleich emotional berührt. „Wissen, Wunder, Wirkung“ zeigt, wie klösterliche Heilkunst die Grundlagen moderner Pharmazie und Naturwissenschaft mitprägte. Geschichte wird nicht nur betrachtet, sondern mit allen Sinnen erfahrbar.

Ein Ort des Staunens und der Begegnung

Die Alte Apotheke ist ein Ort, an dem Vergangenheit lebendig wird und

Wissen greifbar erscheint. In der Verbindung von historischer Substanz und moderner Vermittlung entsteht ein Raum, der zum Nachdenken über Tradition, Wissenschaft und Spiritualität einlädt. So wird der Besuch im Kloster Andechs um eine neue Facette bereichert – als Begegnung mit dem Wissen, den Wundern und der Wirkung einer jahrhundertealten klösterlichen Tradition.

ALTE APOTHEKE ANDECHS

Zeitreise-Erlebnis:

Wissen, Wunder, Wirkung

Öffnungszeiten: Ganzjährig geöffnet; saisonale Öffnungszeiten variieren.

Aktuelle Zeiten unter www.timeride.de/kloster-andechs

Dauer: Ca. 45 Minuten

Menschen mit dem Heiligen Berg verbinden

40 Jahre Freundeskreis Kloster Andechs e. V.



Christoph Hillenbrand, Vorsitzender Verein der Freunde der Abtei St. Bonifaz; Nikolaus Neumaier, 3. Vorstand; Anna E. Neppel, Schriftführerin; Abt Johannes Eckert, Landtagsabgeordnete Dr. Ute Eiling-Hütig; Dr. Rupert Graf Strachwitz, Ehrenvorsitzender; P. Anno Bönsch, 2. Vorstand; Gerhard Schmidt, 1. Vorstand; Monika Schmidt, Schatzmeisterin (v.l.n.r.).

Mit einem feierlichen Gottesdienst mit Abt Johannes Eckert und anschließendem Festakt im Klostergasthof hat der Freundeskreis Kloster Andechs im April 2026 sein 40-jähriges Bestehen begangen. Zahlreiche Mitglieder, Gäste und Wegbegleiter kamen zusammen, um die Arbeit des religiös und kulturell geprägten Vereins zu würdigen und einen Blick in die Zukunft zu richten.

Im Mittelpunkt der Veranstaltung stand die Festrede von Frau MdL Dr. Eiling-Hütig, „Braucht Demokratie Kunst und Kultur“. Sie betonte die zentrale Rolle kultureller Bildung und künstlerischer Ausdrucksformen für eine lebendige, offene Gesellschaft. Kunst und Kultur seien keine bloßen

Ergänzungen, sondern tragende Säulen demokratischen Zusammenlebens.

Der Freundeskreis Andechs sieht sich seit seiner Gründung in dieser Verantwortung. Inspiriert von der Benediktinerregel „Ora et labora“ verbindet der Verein religiöse Werte mit seinem kulturellen Engagement. Über

Jahrzehnte hinweg hat er zahlreiche Veranstaltungen initiiert. Zu den Ehrengästen der Feier zählten auch Abt Johannes, der Ehrenvorsitzende Rupert Graf Strachwitz, Landrat Stefan Frey und Bürgermeister Georg Scheitz. In ihren Grußworten würdigten sie die kontinuierliche Arbeit des Freundeskreises und hoben dessen Bedeutung für das kulturelle und spirituelle Leben in Andechs und darüber hinaus hervor.

Die Veranstaltung machte deutlich, dass der Freundeskreis Andechs auch nach vier Jahrzehnten ein lebendiger Ort des Austauschs ist. Mit seinem Engagement für Religion, Kunst und gesellschaftlichen Dialog will der Verein weiterhin Impulse setzen.

GERHARD SCHMIDT, 1. VORSITZENDER



Bestes Wetter für fast 400 Läufer

12. Andechs Trail im April 2026

2026 hat der TSV Erling-Andechs mit Unterstützung der Klosterbrauerei Andechs am Samstag, den 18.4. den 12. Andechs Trail veranstaltet. Bestes Laufwetter und gut angefeuchtete Trailstrecken sorgten für ein rundum gelungenes Ereignis.

Zu absolvieren war entweder der „Beginner Trail“ mit 8,4 Kilometern oder der „Expert Trail“ mit 15,8 Kilometern. Besonders die anspruchsvolle Streckenführung mit dem steilen letzten Anstieg bei toller Atmosphäre hinauf auf den Klosterberg ließen das Rennen zu einem echten Erlebnis werden.

Starke Zeiten auf Kurz- und Langstrecke

Bei dem „Beginner Trail“ setzte sich in diesem Jahr Alexander Bohn durch, der die Strecke von 8,4 km in sehr starken 36 Minuten bewältigte. Zweiter wurde dann knapp dahinter Ilyes Zouaoui, der damit die Juniorenwertung gewann. Als Dritter lief bei den Herren Gabriel Altbäumer (LG Würm Athletik) ein. Bei den Damen setzte sich Jelena Tancic (SV Esting) durch, Emilia Paternoster mit einem starken zweiten Platz vor der Dritten Kerstin Sollinger (LG Würm Athletik). Die Juniorenwertung bei den Damen holte sich Johanna Pain.

Michael Schmitz holte sich nach sehr starker Leistung den Tagessieg auf der anspruchsvollen Expert Trail Strecke über 15,8 km in einer Zeit von 1:05 Stunde. Lokal-Matador Simon Ginder (LC Buchendorf) kam, lange in Führung liegend auf einen starken zweiten Platz. Das Podium rundete als dritter Till Fischer (LG Würm Athletik) ab. Bei den Damen gab es einen Start-Ziel-Sieg. Veronika Beichl (Mammut Trailrunning) konnte 1:12 Stunden mit 5 Minuten Vorsprung vor der zweiten Felicitas Durozard (bobitrail) gewinnen. Sarah Nemecek (Sportstudio Herrsching) auf dem dritten Platz rundete das Treppchen ab.

Lohnende Verpflegung und lockere Stimmung im Ziel

In den Gesichtern der Teilnehmer nach dem Zieleinlauf vor dem Bräustüberl war sichtlich die Freude über diese geradezu „familiäre“ Veranstaltung zu sehen. Oft war ein „Schön war’s“ zu hören oder „Schönster Lauf, den ich

kenne“. Durch die reichhaltige Verpflegung mit Kuchen, Obst, Andechser Getränkespezialitäten und isotonischen Getränken, konnten die Sportler ihre Energiespeicher schnell wieder auffüllen, bevor es zur Siegerehrung ins Bräustüberl ging.

Eine Teamleistung

Ein schöner Effekt des Andechs Trails ist der Zusammenhalt im Verein des TSV Erling-Andechs und im Ort, der ein solches Erlebnis erst möglich macht. Rund 50 Helfer braucht es, um die Veranstaltung wie immer reibungslos über die Bühne zu bringen. Auch 2026 blieben die bekannten Sponsoren dem Andechs Trail treu. Das Organisationsteam Andi Hirschberger, Peter Cabell und Stefan Pater-noster bedanken sich ganz herzlich bei der Klosterbrauerei Andechs, Scott, VR Bank, Xenofit und Feinkost Kahn. Die Erlöse des Laufwettbewerbs kommen ausschließlich dem Jugendsport zugute.

Die Andechser Sühnekreuze

Zeugen einer bewegten Vergangenheit

Die Andechser Sühnekreuze, die aus dem späten Mittelalter und der frühen Neuzeit (13. bis 16. Jahrhundert) stammen, sind faszinierende Relikte der Geschichte, die mittlerweile häufig in den Listen der Kulturdenkmäler aufgenommen wurden. In Deutschland kann man von einer Zahl von etwa 2000 und mehr dieser Steinkreuze ausgehen, die vor allem in Nordbayern, Hessen, Thüringen und Sachsen stark verbreitet sind. Während sie südlich von München eher spärlich, aber gleichmäßig in den Landkreisen verteilt sind, erzählen sie von einer Zeit, in der das Leben und der Tod eng mit dem Glauben und der Sühne verbunden waren.

Diese Kreuze wurden im Allgemeinen für verunglückte oder getötete Personen errichtet. Im Falle eines Mordes war es oft der Täter, der für die Errichtung des Kreuzes verantwortlich gemacht wurde. Darüber hinaus mussten Sühnekreuze auch aufgrund von Verträgen errichtet werden. Bei den meisten dieser Steinkreuze handelt es sich um Sühnekreuze; in seltenen Fällen könnte es sich auch um Grabkreuze handeln, ins-

besondere, wenn sich der Aufstellungsort in der Nähe von Kirchen- oder Kirchhofsmauern befindet.

Bedeutung und Errichtung der Sühnekreuze

Die Sühneleistung für einen Mord konnte durch die Errichtung eines Kreuzes oder eine Wallfahrt nach Jerusalem oder Santiago de Compostela erfüllt werden. Im Gegensatz dazu musste man bei einer Gotteslästerung

fast immer mit härteren Strafen rechnen, was die gesellschaftliche Bedeutung dieser Kreuze unterstreicht.

Form und Gestaltung

Ursprünglich besaßen die Kreuze des Mittelalters eine relativ einfache Form. Im Laufe der Zeit ähnelten sie jedoch auffällig fast ausnahmslos dem Malteserkreuz, was auf eine gewerbliche Fertigung hindeuten könnte. Diese stilistische Entwicklung spiegelt



Nähe St. Stephanskapelle



Am Kerschbacher Weg



Vor dem Rathaus der Gemeinde Andechs

nicht nur den Wandel in der Kunst und Architektur wider, sondern auch die sich verändernden gesellschaftlichen Normen und Werte.

Archäologische Schätze in Andechs

Andechs besitzt im Vergleich zu anderen Gemeinden zahlreiche archäologische Bodendenkmäler, die die reiche Geschichte der Region belegen. Am Friedhofshügel mit der Friedenskapelle befindet sich ein Wallrest, der auf frühere Befestigungsanlagen hinweist.

Die Unebenheiten etwa 1 km nördlich der Klosterkirche sind die Überreste eines Burgstalls, der einst eine wichtige Rolle in der Verteidigung der Region spielte. 600 m nordwestlich

des Klosters, auf der westlichen Seite des Kienbachtales, findet man eine keltische oder frühmittelalterliche Abschnittsbefestigung, die auf die frühe Besiedlung des Gebiets hinweist.

An der Grenze zu Tutzing liegen die Reste einer halben Keltenschanze, wobei die ehemals auf Tutzinger Gebiet liegende Hälfte mittlerweile eingeebnet ist. Die terrassenartigen Bänder an der Süd- und Nordseite des Klosterberges sind die Überreste eines wahrscheinlich keltischen Walls. Eine Tafel am landwirtschaftlichen Lehrpfad bei der Friedenskapelle spricht fälschlicherweise von einer Keltenschanze, was die Verwirrung um die genaue Geschichte dieser Stätten verdeutlicht.

Tiefe Wurzeln des Glaubens und der Traditionen

Die Andechser Sühnekreuze und die zahlreichen archäologischen Stätten in der Umgebung sind nicht nur bedeutende kulturelle Erben, sondern auch faszinierende Zeugen einer bewegten Vergangenheit. Sie laden dazu ein, die Geschichte der Region zu erkunden und die tiefen Wurzeln des Glaubens und der Traditionen zu würdigen, die bis in die heutige Zeit reichen.

HERMANN BIERL

BILDNACHWEIS

Titelbild: MurnerWagner GmbH

Alle Fotos: Benediktinerabtei St. Bonifaz in München und Andechs, außer

ARGUM Einberger, Thomas, Heller, Falk (Seite 45); Bierl, Hermann (Seite 62); Brandl, Anton (Seite 7); Cabell, Peter (Seite 61); Döring, Martin (Seite 45); Haebler, Katharina (Seite 54); Hartung, Detlef und Trenz, Georg (Seite 2,8,9,64); Huber, Hubert (Seite 55); Kiderle, Robert (Seite 4,10,11,12,13); Lampart, Notker (Seite 60); Ostermann, Anja (Seite 31,38,42,43,44,48,49); Prietz, Ole (Seite 56); Pöckl, Hans-Peter (Seite 14,15,16,17); PubliKath GmbH (Seite 20,21); Scharf, Alexander (Seite 29); TimeRide (Seite 58,59); Vescoli, Manuel (Seite 39,40,41,43); von Lossa, Martin (Seite 55); Weigand, Stefan (Seite 18,19); Wiedemann Thomas (Seite 16);

Trotz intensiver Recherchen und großer Sorgfalt haben wir nicht alle Rechteinhaber der publizierten Aufnahmen ausfindig machen können. Wir bitten diese, sich bei Bedarf mit uns unter pr@andechs.de in Verbindung zu setzen, um auftretende Rechte-Fragen unkompliziert und einvernehmlich klären zu können.

V. I. S. D. P.

Benediktinerabtei St. Bonifaz
in München und Andechs KdöR
P. Valentin Ziegler
Bergstraße 2
82346 Andechs
Telefon 08152 376-0
Fax 08152 376-267
www.andechs.de

REDAKTION

Martin Glaab

VERANTWORTLICH FÜR ANZEIGEN

Martin Glaab

GESTALTUNG

St. Michaelsbund

DRUCK



Agentur Beckenbauer
Weidmannstraße 5,
80997 München

Gedruckt auf umweltfreundlichem Papier

Das nächste Andechser Bergecho erscheint voraussichtlich im Frühjahr 2027

Scannen und mehr erfahren

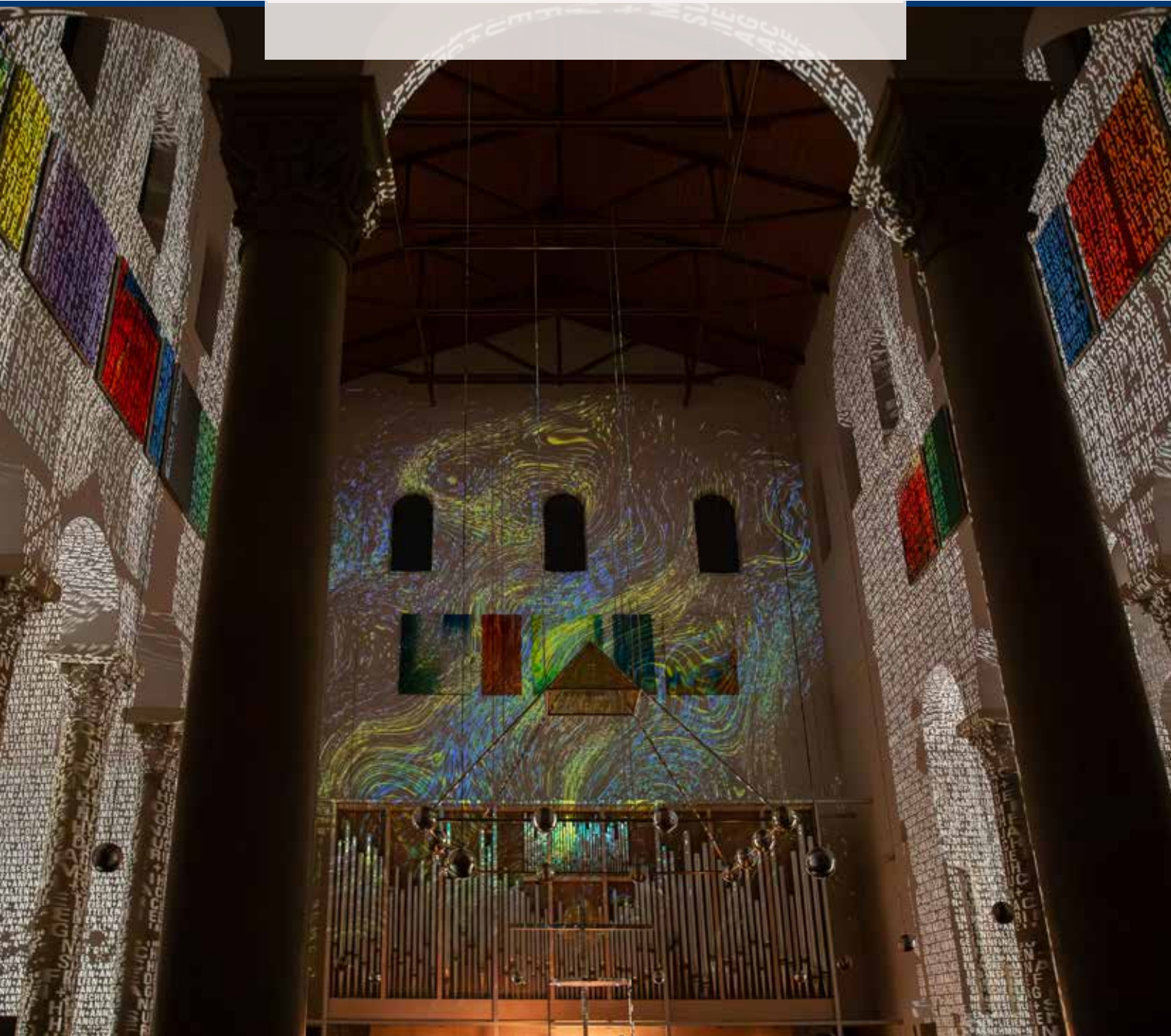


Besuchen Sie uns auch auf



„Suche den Frieden und jage ihm nach“

Aus dem Vorwort der Benediktsregel, Vers 17



Wenn Sie sich für das Andechser Bergecho erkenntlich zeigen möchten, freuen wir uns sehr über Ihre Unterstützung.

Kloster Andechs IBAN: DE72 7025 0150 0438 9820 50 BIC: BYLADEM1KMS Verwendungszweck: Bergecho