KLOSTER Andechs

SEIT 1455

Wallfahrtsort und Wirtschaftsgut

der

Benediktinerabtei Sankt Bonifaz

in München und Andechs

Leitbild

der Wirtschaftsbetriebe der
Benediktinerabtei Sankt Bonifaz in München und Andechs

Präambel

Das Kloster St. Bonifaz in München und Andechs ist
in benediktinischer Tradition christliche Lebensgemeinschaft,
Kulturträger und Wirtschaftsunternehmen.

Der Heilige Berg Bayerns gibt Zeugnis gelebten christlichen Glaubens.
Er ist Begegnungsstätte bayerischer Lebensart und
Treffpunkt vielfältiger Kulturen.

Im Spannungsfeld zwischen klösterlichem Leben und gewinnorientiertem
Wirtschaften entstehen positive, gegenseitige Einflüsse.

In Zusammenarbeit wollen Mönche und Mitarbeiter
ihren Lebensunterhalt erwirtschaften.

Leitsätze

Wir wollen Waren und Dienstleistungen mit hoher Qualität anbieten,
die die Bedürfnisse unserer Kunden und Gäste zufrieden stellen.

Dieses Angebot wollen wir freundlich, kompetent,
partnerschaftlich und umweltbewusst präsentieren.

Wir hören aufeinander und sprechen miteinander.
Wir arbeiten miteinander und nicht gegeneinander.

Dies ist Ausdruck unserer Zusammengehörigkeit.
In diesem Umfeld kann sich jeder Mitarbeiter seinen
Fähigkeiten entsprechend entwickeln.

Wir sind offen für Ideen und Veränderungen.
Unsere Tradition ist es, fortschrittlich zu sein;
unseren Fortschritt verdanken wir einer großen Tradition.

INHALTSVERZEICHNIS

1. Die Geschichte der Andechs-Meranier 3
2. Kloster Andechs und seine Ursprünge 4
3. Kloster Andechs und seine Zukunftsorientierung 5

a) Presse- und Öffentlichkeitsarbeit 6

b) Lizenzen und Partnerschaften 7

II. Kloster Andechs und seine Wirtschaftsbetriebe 8

1. Die Klosterbrauerei 8

a) Geschichte 8

b) Klösterliche Bierkultur 9

c) Warum sind klösterliche Lebensmittel besonders gut? 9

d) Gegenwart 10

e) Die acht klösterlichen Spezialitätenbiere 14

f) Verantwortung für die Umwelt 18

2. Die Gastronomie 19

a) Andechser Klostermetzgerei 21

b) Klösterliche Käsekultur – Kloster Andechs® - Frischkäsezubereitungen 22

3. Die Landwirtschaft 23

Der Andechser Kräutergarten 24

4. Die Andechser Klosterbrennerei 25
5. Der Klosterladen 26
6. Exerzitien, kulturelle Veranstaltungen, Tagungen 26

a) Andechser Exerzitien für Menschen in Führungsverantwortung 26

b) Kulturmanagement 27

c) Tagungen und Veranstaltungen 27

III. Führungen und Besichtigungen 28

IV. Basisdaten zum Kloster Andechs und seinen Wirtschaftsbetrieben 29

V. Ansprechpartner 30

I. Kloster Andechs

Kloster Andechs, von weither sichtbar auf dem Heiligen Berg über dem Ostufer des Ammersees inmitten des Fünf-Seen-Landes, ist seit fast 900 Jahren Ziel für Pilger und Wallfahrer.

Das Kloster Andechs ist mit Klosterbrauerei, Bräustüberl, Klosterbrennerei, Klostergasthof und nicht zuletzt wegen seines kulturellen Angebotes im Fürstentrakt und im Florian-Stadl ein begehrter Tagungsort und Anziehungspunkt für Besucher aus der ganzen Welt geworden.

1. Die Geschichte der Andechs-Meranier

Legendärer Ahnherr des Geschlechts ist der selige Graf Rasso, der in der Mitte des 10. Jahrhunderts von einer Pilgerreise ins Heilige Land Reliquien mitgebracht hatte, die zum Grundstock des Heiligen Schatzes von Andechs werden sollten. Eine Burg Andechs wird erstmals 1080 erwähnt – als Sitz der Grafen von Dießen, die 1132 ihre Hofhaltung von Dießen hierher verlegten. Der im Laufe der Zeit ständig vermehrte Reliquienschatz, darunter die „Heiligen Drei Hostien“, ließ Andechs zu einem der berühmtesten deutschen Wallfahrtsorte werden.

Die Andechser Grafen erwarben durch geschickte Heiratspolitik weit ausgedehnte Besitztümer, die bis nach Istrien, Dalmatien und Kroatien reichten. Ende des 12. Jahrhunderts erhielten sie von Kaiser Friedrich Barbarossa den Herzogstitel von Meranien und erreichten den Höhepunkt ihrer Macht. Aus dem Andechser Geschlecht ging eine Reihe großer Persönlichkeiten der damaligen Zeit hervor: Königinnen, Bischöfe, die heilige Hedwig, die heilige Elisabeth von Thüringen und viele andere.

Die männliche Linie des Geschlechts der Andechs-Meranier starb Mitte des 13. Jahrhunderts mit dem Tode Ottos II., des letzten Grafen von Andechs und Herzogs von Meranien, aus. Der Verfall oder die Zerstörung der Burgbefestigung um das Jahr 1248 durch die Wittelsbacher beschloss die erste Phase der Andechser Geschichte.

2. Kloster Andechs und seine Ursprünge

Mit der sagenumwobenen Wiederauffindung des verloren geglaubten Reliquienschatzes im Jahre 1388 - durch eine Maus - erlebte Andechs eine neue Blütezeit.

1416 wurde die Betreuung der Andechser Wallfahrt den Chorherren aus Dießen am Ammersee übergeben. Herzog Ernst von Bayern leitete 1423 den Bau einer gotischen Hallenkirche ein, deren Grundzüge noch heute erhalten sind. Er war es, der Andechs den noch heute gebräuchlichen Beinamen „Heiliger Berg“ gab.

1455 gründete sein Sohn Herzog Albrecht III., ein Befürworter der klösterlichen Reformbewegung, in Andechs ein Benediktinerkloster. Weitere „Väter“ der Klostergründung waren der berühmte Theologe und Kardinal Nikolaus von Kues, der die Andechser Hostien und Reliquien geprüft und die Weiterführung der Wallfahrt unterstützt hatte, sowie das Kloster Tegernsee, von dem aus die ersten sieben Benediktinermönche nach Andechs kamen. Seitdem betreuen Benediktiner den Reliquienschatz und die Wallfahrer.

Das Kloster überstand Jahrhunderte hindurch Kriege, Hunger, Seuchen und Plünderungen und blieb dabei doch immer ein Ort der geistigen Sammlung und Stärkung für Pilger und Wallfahrer. Der große Brand von 1669 zerstörte das Kloster fast vollständig. Der Wiederaufbau wurde mit Nachdruck vorangetrieben. Mitte des 18. Jahrhunderts wurde die Wallfahrtskirche zur 300-Jahrfeier der Klostergründung 1755 auf Initiative des damaligen Abtes Bernhard Schütz im Stil des Rokoko erneuert. Große Meister der damaligen Zeit wie der Hofmaler und Hofstuckateur Johann Baptist Zimmermann, der Bildhauer Franz X. Schmädl und der Hofbildhauer Johann Baptist Straub gaben der Wallfahrtskirche ihr festliches Gewand, das nach umfangreichen Renovierungsarbeiten seit 2005 in altem Glanz erstrahlt.

1803 verfügte die kurfürstliche Regierung im Zuge der Säkularisation die Aufhebung des Klosters. 1846 kaufte König Ludwig I. von Bayern das Kloster Andechs von privater Hand und schenkte es 1850 der von ihm neu gegründeten Münchner Benediktinerabtei Sankt Bonifaz als Wirtschaftsgut.

Die Abtei Sankt Bonifaz ist heute pastoral, wissenschaftlich, kulturell und sozial vielfältig engagiert. Sie beherbergt eine der größten Privatbibliotheken Bayerns mit dem Schwerpunkt monastische Literatur. Das Colloquium Benedictinum fördert mit einer Vielzahl von Veranstaltungen den offenen Dialog zwischen Kirche, Gesellschaft, Kunst und Literatur.

Auch leistet die Abtei seit über 25 Jahren einen wichtigen Beitrag zur Obdachlosenfürsorge in München. Seit 2001 hat die Obdachlosenhilfe im Haneberghaus – benannt nach Boni-

fatius Haneberg, dem zweiten Abt von St. Bonifaz – eigene Räume auf dem Gelände der Abtei. Über 300 Personen erhalten täglich eine kostenfreie warme Mahlzeit. In einem Jahr hilft die Kleiderkammer 30.000 Menschen weiter, 4.000 Personen nutzen die Dusch- und Bademöglichkeiten, 1.500 Menschen behandelt die Arztpraxis. Ein Sozialarbeiter berät die Betroffenen und knüpft Kontakte zu sozialen Einrichtungen. Getragen wird die Obdachlosenhilfe von der Abtei. Diese ist auf Spenden angewiesen, um die Kosten für Personal, Räume, Lebensmittel und Medikamente zu decken. Getragen wird die Obdachlosenarbeit vom Verein Mit-Menschlichkeit e.V. und unterstützt von der Bonifatius-Haneberg-Stiftung.

Seit dem Jahr 2003 ist Dr. Johannes Eckert Abt der Mönche von Sankt Bonifaz in München und Andechs. 2015 wurde er für weitere zwölf Jahre in seinem Amt bestätigt.

3. Kloster Andechs und seine Zukunftsorientierung

Das Kloster Andechs ist von jeher ein Ort der Begegnung und Orientierung. Mit der Renovierung des Fürstentraktes im Kloster zwischen 1986 und 1992 konnte sich das kulturelle Leben auf dem Heiligen Berg Andechs weiter entfalten. Die repräsentativen Räumlichkeiten bieten einen stilvollen Rahmen für Tagungen, Kongresse, Seminare und Vorträge.

Die im Jahre 2000 begonnenen Renovierungsarbeiten an der staatlichen Wallfahrtskirche Sankt Nikolaus und Sankt Elisabeth erstreckten sich ab 2001 auch auf den Innenbereich der Wallfahrtskirche. Anfang 2005, rechtzeitig zum 550. Jubiläum der Errichtung der Benediktinerabtei auf dem Hl. Berg, konnten die umfangreichen Arbeiten abgeschlossen werden.

Dem Kloster Andechs ist es zudem gelungen, seine Wirtschaftsbetriebe mit über 220 Mitarbeitern organisch zu entwickeln und ein nachhaltiges ressourcenschonendes Wachstum zu erzielen. So kann es seinem Stiftungsauftrag nachkommen und als Wirtschaftsgut das wissenschaftliche, kulturelle und soziale Engagement der Abtei Sankt Bonifaz finanzieren. Die Abtei bringt alle erforderlichen Finanzmittel mit ihren Wirtschaftsbetrieben selbst auf und erhält keine Zuweisungen aus Kirchensteuermitteln.

Die Leitung der klösterlichen Wirtschaftsbetriebe obliegt den Celleraren (Wirtschaftsleitern). Strategische Entscheidungen, die das wirtschaftliche Leben des Klosters betreffen, werden vom ihnen vorbereitet und vom Kapitel, der Versammlung aller Mönche, die sich mit feierlichem Versprechen lebenslang an die Abtei gebunden haben, getroffen.

Im Spannungsfeld zwischen klösterlichem Leben und gewinnorientiertem Wirtschaften entstehen positive, gegenseitige Einflüsse. So kommt dem respektvollen Umgang miteinander und der hohen Motivation der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in den Klosterbetrieben ein hoher Stellenwert zu.

Das von Mönchen und Mitarbeitern gemeinsam erstellte Leitbild bringt die Unternehmenskultur der Klosterbetriebe anschaulich auf den Punkt:

„Unsere Tradition ist es, fortschrittlich zu sein;
unseren Fortschritt verdanken wir einer großen Tradition“

Im Bewusstsein der eigenen benediktinischen Tradition schaffen das Kloster und seine Wirtschaftsbetriebe heute die Basis für eine gute Zukunft. Im gesunden Ausgleich von Arbeit und Freizeit, Gebet und Besinnung lassen sich Lebenssinn und Lebensqualität finden. Daher der Leitsatz:

Kloster Andechs - „Genuß für Leib & Seele“

a) Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

Zentrale Aufgabe der Presse- und Öffentlichkeitsarbeit ist die Kommunikation aller Facetten des Klosters Andechs als Wallfahrtsort und Wirtschaftsgut der Benediktinerabtei Sankt Bonifaz. Hinzu kommt die Unterstützung aller Projekte im kirchlich-klösterlichen sowie im wirtschaftlichen Bereich.

Aktuelle Mitteilungen an Journalisten und Agenturen der regionalen und überregionalen Presse, Printmedien, Radio- und TV-Sendern sensibilisieren für die Schwerpunktthemen des Klosters Andechs. Dreharbeiten für nationale und internationale Filmprojekte werden unterstützt und betreut. Das umfangreiche Presse- und Bildarchiv bietet einen reichhaltigen Fundus für Veröffentlichungen über das Kloster Andechs.

Die Homepage, die Facebook-Seiten des Klosters und der Klosterbrauerei Andechs sowie der Instagram-Auftritt und der YouTube – Kanal des Klosters gewinnen immer stärker an Bedeutung für die Öffentlichkeitsarbeit. Über diese Medien informiert das Kloster Andechs zu Veranstaltungen und Angeboten und tritt mit Pilgern, Gästen und Freunden des Heiligen Berges in Dialog.

b) Lizenzen und Partnerschaften

1996 wurde die Idee der Vergabe von Produktlizenzen geboren. Ihr liegt die Philosophie zugrunde, zusammen mit anderen traditionsreichen Firmen aus dem Premiumbereich hochwertige Produkte nach gemeinsam entwickelten Rezepturen zu kreieren. Diese Spezialitäten haben sowohl einen authentischen Bezug zum Kloster Andechs als auch zu den Partnerfirmen.

Grundlage der Zusammenarbeit ist eine Partnerschaft, die über das übliche Lizenzgeschäft hinausgeht: Kloster Andechs bietet seinen traditionsreichen Namen für die gemeinsamen Produkte und den mittlerweile weit über die Grenzen Bayerns hinausreichenden Bekanntheitsgrad der kulturellen Veranstaltungen, auf denen sich die Partnerfirmen präsentieren können. Darüber hinaus haben die Partner des Klosters Andechs die Möglichkeit, die barocken Räumlichkeiten des Fürstentrakts für Tagungen, Seminare und musikalische oder literarische Veranstaltungen zu nutzen. Der Florian-Stadl (mit bis zu 700 Plätzen) und der hauptsächlich gastronomisch genutzte Alte Pferdestall (z. B. Stehempfänge) liefern einen exklusiven Rahmen mit rustikalem Ambiente für große Firmenevents wie Jubiläen und Incentives für die Firmenmitglieder und Kunden.

Derzeit bilden folgende Spezialitäten die Andechser-Produkt-Familie:

„Andechser Brot mit Biertreber“, dunkel (Hofpfisterei, München)
„Andechser Spezial Snuff“ (Pöschl, Geisenhausen)
„Andechser Klosterspeck“
verfeinert mit Andechser Doppelbock Dunkel (Landler, Peißenberg)

Neben den genannten Produktpartnerschaften schloss Kloster Andechs 2003 im Rahmen der Intensivierung des Spirituosengeschäftes eine Partnerschaft mit der Firma Schwarze & Schlichte Markenvertrieb GmbH & Co. KG. In der Andechser Apothekenliste aus dem 15. Jh. ist „Aqua vitae“ (Alkohol) erwähnt, das zu dieser Zeit in die Therapie eingeführt wurde. Die Mönche wussten um die Heilkraft der Kräuter und nutzten sie beim Destillieren. Bis 1811 wurde der Klosterlikör in der Klosterapotheke nach alten Rezepturen hergestellt. Heute erfolgen Herstellung, Abfüllung und Vertrieb der „Schnäpse vom Kloster Andechs“ in Zusammenarbeit mit Schwarze & Schlichte (Oelde) durch die Firma Teucke + Koenig GmbH in Rinteln.

II. Kloster Andechs und seine Wirtschaftsbetriebe

Klöster waren immer schon spirituelle, kulturelle und ökonomische Zentren, die in regem Austausch mit ihrer Umwelt standen. „Ora et labora“ - nach dieser Quintessenz der Regel des heiligen Benedikt von Nursia (480 – 547) führt der klösterliche Betrieb, der sich heute als ein Verbund verschiedener Unternehmen darstellt, seine Geschäfte. Er arbeitet ertragsorientiert und weiß sich gleichzeitig dem benediktinischen Wertesystem verpflichtet.

1. Die Klosterbrauerei

Unsere Klosterbrauerei ist heute in Deutschland die größte von nur noch wenigen authentischen Klosterbrauereien, die eine existierende Ordensgemeinschaft konzernunabhängig führt. Sie gehört den Benediktinern von St. Bonifaz in München und Andechs. Gebraut und abgefüllt wird nur vor Ort in Andechs.

Die Klosterbrauerei bildet den Schwerpunkt der Andechser Wirtschaftsbetriebe. Das Andechs® - Klosterbier wird mit modernster Brautechnik konsequent nach altbewährter benediktinischer Brautradition gebraut. Es wird nicht nur in Deutschland, sondern unter anderem auch in Italien, Österreich, Schweiz und in den USA angeboten.

Derzeit erzielt die Klosterbrauerei einen Ausstoß von über 100.000 Hektolitern. Die Klosterbrauerei ist eine typische „Rampenbrauerei“ und verfolgt eine strikte Qualitätsphilosophie. Sie baut auf den guten Namen ihrer bekannten Marke und deren Verwurzelung am Heiligen Berg Bayerns. Nur hier werden die Andechser Klosterbiere gebraut und abgefüllt.

Dazu kommen das nicht weniger bekannte Andechser Bräustüberl mit seiner Bierterrasse und der Klostergasthof, die gut geführte Gastronomie und nicht zuletzt das breite Spektrum der zehn Bierspezialitäten. Andechs® Klosterbiere und die „Andechser Alkoholfreien“ (Tafel-Wasser, Apfelschorle, Zitronenlimonade und Colamix) erfreuen sich in der biertypischen Gastronomie wachsender Beliebtheit – weit über Bayern hinaus.

a) Geschichte

Aus heutiger Sicht scheint es etwas ungewöhnlich zu sein, dass ein Kloster Bier braut. Aber ein Blick in die Geschichte der Klöster schafft Klärung. Bierbrauen gehörte früher, ebenso wie z.B. auch das Backen von Brot, zu den alltäglichen Aufgaben im Haushalt. Dies trifft vor allem auf die eher ländlich geprägten Kulturräume Süddeutschlands zu. Man braute Bier

für die Eigenversorgung zu Hause oder gemeinsam in den „Kommunbrauhäusern“ seines Dorfes. Letztere existieren zum Teil heute noch, gerade in Franken und der Oberpfalz.

Auch eine klösterliche Gemeinschaft ist in ökonomischer Hinsicht ein großer, gemeinschaftlicher Haushalt. Somit lag es nahe, dass die Mönche in den Klöstern auch Bier für den Eigenbedarf brauten. Es ist gut möglich, dass die sieben Benediktiner, die 1455 anlässlich der Klostergründung von Tegernsee nach Andechs übersiedelten, schon umfassende Kenntnisse des Brauwesens mitgebracht haben.

b) Klösterliche Bierkultur

Schon immer haben Mönche die christliche Gastfreundschaft gepflegt. Der heilige Benedikt bringt diese alte Tradition der Klöster auf den Punkt. Er schreibt im 53. Kapitel seiner Ordensregel: „Alle Fremden, die kommen, sollen aufgenommen werden wie Christus; denn er wird sagen: ‚Ich war fremd, und Ihr habt mich aufgenommen’.“ (vgl. Mt 25,35). So kamen die Gäste des Klosters auch in den Genuss des Klosterbieres. Ein eindrucksvolles Beispiel für klösterliche Bierkultur war das Benediktinerkloster in Sankt Gallen. Von diesem berühmten Ort existiert noch ein alter Plan, der als idealtypisch für ein mittelalterliches Kloster gilt. Er ist jedoch offenbar nie vollständig realisiert worden. In diesem Plan sind allein drei verschiedene Brauereien eingezeichnet. In jeder dieser Brauereien wurde ein anderes Bier eingebraut – man hatte so drei verschiedene Bierqualitäten zur Verfügung: ein einfaches, dünneres Bier für Arme, Pilger und Gäste, ein normal eingebrautes Bier für die Mönche und ein besonders starkes Bier für Äbte und hochgestellte Gäste. Offenbar war der Qualitätsbegriff von Bier zu dieser Zeit eng mit dessen Stärke verbunden. Je mehr Alkohol, desto besser das Bier. Im Laufe der Zeit hat sich dieser Geschmack verändert.

c) Warum sind klösterliche Lebensmittel besonders gut?

Im Gegensatz zu den häuslichen Bierbrauern waren brauende Mönche die ersten „Profis“ ihrer Zunft. Sie konnten sich meist ausschließlich mit dem Brauhandwerk beschäftigen. Jemand, der täglich braut, gewinnt mehr Erfahrung und Fertigkeiten, als derjenige, der nur alle vier Wochen im Kommunbrauhaus sein Bier siedet.

Schreiben und Lesen konnten im Mittelalter - von wenigen Ausnahmen abgesehen – vornehmlich Mönche. Ihre Beobachtungen und Erfahrungen beim Brauen schrieben sie nieder

und gaben sie auch an andere Klöster weiter. Aus Erfahrung wuchs Wissen und so legten Mönche die Grundlagen für die moderne und rationelle Lebensmittelherstellung. Denn was für Bier gilt, gilt auch für eine Vielzahl anderer klösterlicher Produkte wie Brot, Käse, Wurst und Spirituosen.

Die Benediktiner haben so die Produktion von Lebensmitteln und insbesondere die Brautradition über die Jahrhunderte fortgeführt und die Kunst des Brauens sowie die Rezepturen gepflegt und ständig verfeinert. So wurde Bier also schon im Mittelalter in Andechs gebraut, mit großer Wahrscheinlichkeit nachdem der Wittelsbacher Herzog Albrecht III. 1455 die Benediktinerabtei auf dem Andechser Berg gründete.

Herausragende Prioren und Cellerare prägen das Kloster Andechs seither, vor allem seit es im Jahr 1850 Wirtschaftsgut der Abtei Sankt Bonifaz in München wurde. Pater Magnus Sattler (+1901) war einer von ihnen. Kloster- und Wirtschaftsgebäude modernisiert er und legt den Grundstein für die erfolgreiche Fortentwicklung der Ökonomie. 1871 lässt Pater Magnus die Brauerei auf Dampfbetrieb umstellen. 1893 werden Fassstadel und Lagerhalle, 1894 das Sudhaus erneuert. Pater Augustin Engl (Prior 1900-24) und vor allem Pater Maurus Rath (Prior 1924-52) stehen für die Einführung moderner Brautechnik. So entsteht u.a. 1906 die Mälzerei. 1925 und 1958 folgen neue Füllereianlagen. 1968 schließt die Mälzerei und Bruder Oswald Eser, der letzte Brauer aus dem Andechser Konvent, geht in den Ruhestand. Die Brauerei leidet zudem unter Platzmangel am Heiligen Berg. So steht die Abtei vor der Frage, die Brauerei entweder zu schließen oder einen Neubau zu wagen.

Ein risikobereiter Konvent und die Weitsicht von Pater Daniel Gerritzen (Cellerar 1968-86; Prior 1976-82) schaffen der Klosterbrauerei durch einen Neubau (1972-84) unterhalb des Heiligen Berges Raum zur Fortentwicklung. Nach dem Füllereigebäude 1974 geht 1984 das Sudhaus mit Gär- und Lagerkeller in Betrieb. Pater Anselm Bilgri (Cellerar 1986-2004; Prior 1994-2004) baut den Vertrieb aus. 1990/91 wird die Flaschenfüllerei erneuert. Seit 1993 und 1997 werden auf Anregung von Abt Odilo Lechner helles bzw. dunkles Weißbier gebraut.

d) Gegenwart

Der Entscheidung zum Neubau der Brauerei in den 1970er und 1980er Jahren liegt nicht zuletzt das Wissen um die soziale Verantwortung zugrunde, denn mit dem Erhalt der Klosterbrauerei konnte der Konvent wichtige Arbeitsplätze erhalten und neue schaffen.

Seit dieser Zeit werden alle technischen Brauanlagen konsequent erneuert und den Erkenntnissen der modernen Brauwissenschaft angepasst. Diese langfristig ausgerichtete Investitionspolitik des Klosters schafft ein gutes Arbeitsumfeld, garantiert eine hohe Bierqualität und wirkt sich positiv auf unsere Umwelt aus.

Erweiterung Gär- und Lagerkeller 2005/ 2006

Die *Erweiterung der Produktionskapazitäten im 1984 fertiggestellten Gär- und Lagerkeller* auf bis zu 150.000 hl erfolgt 2005/ 2006. Grund ist die konstant hohe Nachfrage. Oberstes Ziel der Erweiterung bleibt aber, die hohe Qualität der Klosterbiere weiter zu sichern.

Die Klosterbrauerei kann mit diesen Gär- und Lagerkapazitäten die kalte Gärung und lange Lagerzeit des Bieres von bis zu sechs Wochen einhalten. Mit dieser Zukunftsinvestition setzt die Klosterbrauerei Andechs ein deutliches Signal: Sie hält auch in einer Zeit immer härter umkämpfter Biermärkte an ihrer strikten Qualitätsphilosophie fest. Sie verbindet damit modernste Brautechnik mit benediktinischer Brautradition.

Im Erweiterungsbau des Gär- und Lagerkellers stehen vier zylindrokonische Gärtanks mit einem Fassungsvermögen von je knapp 1.000 hl. Der Gär- und Lagerkeller ist so großzügig ausgelegt, dass bei Bedarf noch einmal vier zusätzliche Gär- und Lagertanks mit dem gleichen Fassungsvermögen aufgestellt werden können.

Von außen ist der Erweiterungsbau nicht vom bisherigen Gär- und Lagerkeller zu unterscheiden. Er ist optisch vollkommen angeglichen und ebenfalls mit Holz verkleidet, so dass der Gesamteindruck eines großen Stadls erhalten bleibt.

Ausreichende Gär- und Lagerkapazitäten sind für die hohe Qualität der Andechser Klosterbiere mit von entscheidender Bedeutung. Anders als viele andere Brauereien wendet die Klosterbrauerei Andechs bei der Herstellung ihrer untergärigen Biere (Andechser Hell, Andechser Spezial Hell, Andechser Bergbock Hell, Andechser Export Dunkel, Andechser Doppelbock Dunkel) noch das traditionsreiche so genannte Zweitank-Verfahren an. Bei diesem Verfahren bleibt das Jungbier nach Abschluss der Gärung nicht im Gärtank, sondern wird zur Lagerung in einen anderen Tank umgepumpt. So wird eine Bildung von Schichten mit mehr oder weniger Hefeanteilen vermieden. Das komplett durchgemischte Jungbier kann sich im Laufe der kommenden sechs Wochen dadurch noch besser klären. Unerwünschte Gärungsnebenprodukte werden in dieser Zeit optimal abgebaut. So reifen die Andechser Klosterbiere zu einer ganz besonderen Bierspezialität heran.

Neben dem Zweitank–Verfahren sind es ausgesuchte Rohstoffe von bayerischen Lieferanten, das traditionelle Mehrfachmaisch – Verfahren bei den Andechser Klosterbieren und die lange Lagerung, die die Klosterbiere zu Spitzen – Produkten heranreifen lassen.

Seit 2006 ist die Klosterbrauerei mit Investitionen in der Höhe von mehreren Millionen Euro immer wieder dem neuesten Stand der Brautechnik gebracht worden:

2007	Modernisierung der Steuerung im Sudhaus
2008	Modernisierung der CIP-Anlage in der Füllerei (CIP steht für „cleaning in place“)
2009	Einbau einer Leergut-Sortierung in der Flaschenfüllerei
2010	Erneuerung der Druckerhöhungsanlage in der Wasserversorgung
2010	Austausch Druckluft Kompressor (frequenzgesteuert) inklusive Warmwasser-Erzeugung durch Wärmerückgewinnung
2012	Modernisierung der CIP-Anlage im Sudhaus und im Gär- und Lagerkeller
2012	Modernisierung des Chemieraums im Sudhaus
2012	Realisierung eines zentralen Natronlauge Lager
2012	Einbau einer neuen Wasserenthärtungsanlage mit Umkehrosmoseverfahren
2013-2014	Ersetzen der NH3-Kälteanlage
2014	Erneuerung der CO2 Rückgewinnungsanlage
2015	Einbau von hocheffektiven Pumpen zur Warmwasserversorgung
2016	Realisierung einer Entalkoholisierungsanlage für das alkoholfreie Weißbier
2017	Heizwasserversorgung für die Flaschenfüllerei durch neuen Heizkreislauf (95°C), als Ersatz von Hochdruckheißwassersystem (160°C)
2019	Gebäudeheizung Füllerei, neue Heizwasserübergabe Station und Steuerung
2019	Beleuchtung alte Flaschenfüllerei und Lagerhalle erneuert
2019	Energie-, Wasser- und Chemikalien-Einsparung durch die neue Abfüllanlage
2019	Installation von Durchlauferhitzern in den Sozialräumen und Labor
2019	Inbetriebnahme neue Flaschenfüllerei
2019	Wasserverbrauch der Flaschenwaschmaschine durch neue Flaschenwaschmaschine gesenkt

2019	Gammastrahler zur Füllstandsmessung ersetzt durch optisches System
2020	Austausch Druckluft-Verdichter gegen einen hocheffizienten Verdichter
2020	Installation eines zusätzlichen hocheffizienten Druckluftverdichters für eine effizientere Drucklufterzeugung während der Nacht und am Wochenende
2020	Austausch Drucklufttrockner gegen einen hocheffizienten Trockner
2020	Beleuchtung in der Fassfüllerei erneuert
2020	Wärmemengenzähler für die Gebäudeheizungen, Lüftung und Flaschenwaschmaschine installiert
2020/21	Abwassermengenmessung, Temperatur, PH-Wert, Messwertaufzeichnung erneuert
2020/21	Abwasserkanal im Bereich Sudhaus erneuert
2020/21	Abwassersammelbecken und Abwasserpumpen Sudhaus erneuert
2020/21	Abwassersammelbecken und Abwasserpumpen Füllerei erneuert
2021	Heizung Werkstatt erneuert
2021	Dampfkessel Sudhaus optimiert
2021	Dampfmengenmessung Sudhaus optimiert
2022	Heizung und Lüftung in der Vollguthalle erneuert

Immer wieder war die Klosterbrauerei auch technologischer Vorreiter. Für eine schonende Entalkoholisierung des Weißbieres hat die Klosterbrauerei 2016 massiv investiert. Die Anlage von GEA Huppmann, die mit einer Membrantechnik arbeitet, ist die erste Anlage dieser Art in Deutschland, die in einer mittelständischen Brauerei zum Einsatz kommt.

Neue Flaschen-Füllerei und Lagerhalle 2018/ 2019

Seit Oktober 2019 ist in der Klosterbrauerei die neue Flaschen-Füllerei und die neue Lagerhalle in Betrieb. Mit Kosten von rund 12 Millionen Euro ist es die größte Einzel-Investition der Benediktiner in die klostereigene Brauerei seit dem Neubau 1972/ 84.

Mehrere Gründe führten zu dieser Erweiterung. Zum einen fehlte es seit längerem an Lagerflächen für das Leergut auf dem Betriebsgelände. Das hatte zur Folge, dass immer wieder Leergut im Freien gelagert werden musste, was in der kalten Jahreszeit zu Verzögerun-

gen im Betriebsablauf führte. Zum anderen musste die bisherige Anlagentechnik zur Füllung der Flaschen aufgrund ihres über 25 Jahre dauernden Einsatzes dringend ersetzt werden.

Neue Flaschen-Füllerei

Die neue Flaschen-Füllerei füllt bis zu 24.000 Flaschen in der Stunde. Dies stellt keine Erweiterung der bisherigen Füll-Kapazitäten dar. Der Vorteil der neuen Füllerei liegt vor allem in ihrer verbesserten Umweltverträglichkeit. Der Gesamtenergieverbrauch sinkt von bisher 0,046 kWh pro produziertem Liter Bier auf 0,034 kWh. Durch eine effizientere Wasser-Nutzung geht der Wasserverbrauch in der Flaschen-Füllerei von bisher 0,66 Liter pro produziertem Liter Bier auf etwa 0,36 Liter zurück. Ein noch besser dosierbarer Einsatz von Reinigungsmitteln minimiert die Umweltbelastung zusätzlich.

Durch die getrennte Aufstellung von Flaschen-Füller und Etikettierer sind Wartung und Instandhaltung weniger aufwändig. Besonders wurde auf den Arbeitnehmerschutz geachtet. Durch Spezial-Dämmstoffe wurde der Lärmpegel in der neuen Füllerei reduziert. Lüftungsanlagen und Filter sorgen für bessere Luftzirkulation und -reinheit.

Neue Lagerhalle

In der neuen Lagerhalle für das Leergut finden maximal 1.500 Paletten mit jeweils 40 Bierträgern, also insgesamt 1,2 Millionen 0,5l - Flaschen Platz. Die neue Halle bringt spürbare Verbesserungen für die logistische Abwicklung auf dem Betriebsgelände der Brauerei.

Das liegt nicht nur daran, dass nun das Leergut ohne Witterungseinflüsse neutral temperiert gelagert wird. Auch rückt das Leergut insgesamt räumlich näher an die Füllerei heran, was die Transportwege auf dem Betriebsgelände deutlich verkürzt und die Arbeitsabläufe effizienter macht.

e) Die zehn klösterlichen Spezialitätenbiere

Weltweit bekannt ist unter den Andechs® - Bieren vor allem – gemäß der klösterlichen Fastentradition - der „Andechser Doppelbock Dunkel“, der das Image des Andechser Klosterbieres prägt. Die „Andechser Weißbiere“ haben seit ihrer Einführung 1993 bzw. 1997 viele Freunde gewonnen und gehören heute neben dem Andechser Hell mit zu den beliebtesten Andechser Klosterbierspezialitäten.

Das Andechser Hell - spritzig, klassisch, bayerisch

Das Andechser Hell, gebraut nach dem traditionellen Mehrfach-Maischverfahren, besticht in einem leuchtend hellen strohgelben und glanzklaren Aussehen. Sein Schaum ist stabil und feinporig. Für die Nase hält es reine und kellerfrische Geruchsnoten, weiche Malzaromen, durchsetzt mit floralen Hopfentönen bereit. Angenehm spritzig ist es im Trunk und mit einem leichten und weichen Körper versehen. Die milde Süße verbindet sich gut mit einer samtig-weichen Hopfenbittere. Im Abgang klingt es rund und harmonisch aus. Ein klassisches bayerisches Vollbier (11,5 Gewichtsprozent Stammwürze und 4,8 Volumenprozent Alkohol).

Das Andechser Spezial Hell - frisch, würzig, festlich

Das Andechser Spezial Hell, das bekannte Festbier aus dem Andechser Bräustüberl, steht in leuchtend hellem Gold im Glas. Sein glanzklares Aussehen und der stabile und feinporige Schaum korrespondiert mit einem frischen und reinen Geruch. Malzaromatische Aromanoten stehen dabei im Vordergrund. Das Spezial Hell ist angenehm spritzig und überzeugt durch einen vollen und runden Malzkörper. Der weiche Geschmack ist gekennzeichnet von ausgewogenen süßen und hopfenbitteren Nuancen. Im Abgang folgen ebenso weiche Malzaromen - ein klassisches Festbier altbayrischer Brauart (13,5 Gewichtsprozent Stammwürze und 5,9 Volumenprozent Alkohol).

Der Andechser Bergbock Hell – glanzklar, kräftig, malzaromatisch

Der Andechser Bergbock Hell ist der Geheimtipp unter den Andechser Klosterbieren für Kenner und Genießer. Leuchtend Gold in der Farbe und glanzklar im Aussehen macht er mit seinem festen feinporigen Schaum Lust auf den ersten Schluck. Kräftige Malz- und blumig-hopfige Aromanoten sind durchsetzt mit leichten Fruchtaromen. Trotz seiner Stärke ist der Bergbock angenehm vollmundig, verbunden mit einem kräftigen, jedoch nicht aufdringlichen Körper. Eine sehr dezente, feine Hopfenbittere verbindet sich mit einer leichten Honigsüße hin zu einem weichen, harmonischen Abgang. Ein charaktervoller, harmonischer heller Bock, bei dem es nicht beim ersten Schluck bleibt (16,5 Gewichtsprozent Stammwürze und 6,9 Volumenprozent Alkohol).

Das Andechser Export Dunkel - mild, harmonisch, schlank

Das Andechser Export Dunkel, gebraut nach dem traditionellen Mehrfach-Maisch-verfahren, macht zunächst optisch auf sich aufmerksam durch seine kastanienartige Farbe, die zudem rubinrote Anklänge aufweist. Fest und feinporig steht dazu der Schaum im Glas. Weiche Dunkelmalzaromen, begleitet von Karamell- und Kakaonoten mit einem Hauch von Raucharomen steigen dem Bier - Genießer dann vor dem ersten Schluck in die Nase. Angenehm spritzig trinkt sich das Andechser Export Dunkel und bietet einen vollen, runden und malzaromatischen Körper. Die zartbittere Scho-

koladennote passt sehr gut zur weichen Röstbittere. Im Abgang klingt es mild und harmonisch aus. (12,5 Gewichtsprozent Stammwürze und 4,9 Volumenprozent Alkohol).

Der Andechser Doppelbock Dunkel - vollmundig, samtig, mächtig

Wenn draußen der Abend dämmert und der Tag sich neigt, dann geht die Zeit ein bisserl langsamer. Das ist genau der rechte Moment für einen Andechser Doppelbock Dunkel.

Das weltberühmte Bockbier vom Heiligen Berg Bayerns will nicht heruntergestürzt, sondern verkostet werden. Fest wie ein Fels steht der Andechser Doppelbock Dunkel auf dem Brotzeittisch mit einer Farbe, die an dunkles Kupfer erinnert, verbunden mit feurig roten Anklängen. Sein glanzklares Aussehen verbindet sich harmonisch mit einem festen und feinporigen Schaum.

Schon auf die Nase wartet ein besonderer Genuß: Weiche Röstnoten und ein Hauch von Dörrobst begleiten ein betontes Karamellaroma. Angenehm moussierend präsentiert sich der Doppelbock Dunkel vom Heiligen Berg Bayerns. Unverwechselbar dann der Geschmack: vollmundig und samtig, kräftig und doch angenehm malzaromatisch – ein wuchtiger, kerniger Körper. Dabei eine gut erkennbare Süße, umspielt von röstigen Kakaonoten und einer leichten Hopfenbittere.

Kräftig im Abgang verabschiedet sich der Doppelbock mit einer anhaltenden Zartbitterschokoladennote. Ein mächtiger Doppelbock, mit dem man die jahrhundertealte benediktinische Brautradition Schluck für Schluck verkosten und genießen kann. (Stammwürze: 18,5 Gewichtsprozent, Alkohol: über 7,0 Volumenprozent).

Das Andechser Weißbier Hell – belebend, fruchtig, feinhefig

Wenn der Sommer Einzug hält, die Tage zum Baden, Wandern, Kraxeln oder einfach zum Verweilen im Freien einladen, wird der Durst mit einem Andechser Weißbier Hell erst richtig zum Genuß. Seit dem Josefitag 1993 (19. März) hat das Andechser Weißbier Hell viele Freunde gefunden. Unbehandelt und natürlich hefetrüb abgefüllt, ist es ein obergäriges Bier für den Genießer. Zuerst zieht es den Blick mit seiner hellen Honigfarbe auf sich. Opal und fein strukturiert zeigt sich die Hefetrübung. Dazu lädt eine sehr sahnige und feinporige Schaumkrone ein, dem hellen Weißbier vom Heiligen Berg ein Stück näher zu kommen. Für das Geruchserlebnis braucht die Nase zwei Anläufe. Treten erst markante Fruchtaromen, wie Banane und Honigmelone hervor, so folgen dann feine Gewürznelken. Sehr spritzig und erfrischend trinkt sich das Andechser Weißbier Hell und überzeugt mit einem vollen und weichen Körper. Im Abgang zeigt sich ein ausgewogenes Spiel einer leichten Honigsüße und einer eleganten Säure mit einer hintergründigen Hopfenbittere, die rasch in einem harmonischen Nachtrunk abgeht.

Ein Weißbier, mit dem man ein Stück unverwechselbarer Andechser Lebensart verkostet: Feinhefig, spritzig und prickelnd erfrischt es und macht gleichzeitig Durst auf mehr (Stammwürze: 12,5 Gewichtsprozent; Alkohol: 5,5 Volumenprozent).

Das Andechser Weißbier Alkoholfrei – feinhefig, fruchtig, spritzig

Das alkoholfreie Weißbier ist das erste alkoholfreie Bier überhaupt, das die Klosterbrauerei Andechs in ihrer Geschichte auf den Markt bringt. Schonend entalkoholisiert bewahrt es den charakteristischen Andechser Weißbier-Geschmack für bewusste Genießer.

Mit seiner honig- bis bernsteinfarbenen Optik macht das alkoholfreie Weißbier zunächst auf sich aufmerksam. Stark und trotzdem fein strukturiert zeigt sich die Hefetrübung. Dazu kommt eine feinporige Schaumkrone. Der Nase bietet sich ein facettenreiches Geruchserlebnis: Fruchtaromen wie Banane ebenso wie Gewürznelken. Sehr spritzig und erfrischend trinkt sich das Andechser Alkoholfreie und überzeugt mit einem vollen und eleganten Körper. Im Abgang verbindet sich eine leichten Süße, eine fruchtigen Säure mit einer betonten und trotzdem angenehmen Hopfenbittere, die rasch in einem harmonischen Nachtrunk mündet. (Stammwürze: 12,5 Gewichtsprozent; Alkohol: unter 0,5 Volumenprozent).

Das Andechser Weißbier Dunkel - elegant, spritzig, röstaromatisch

Das Andechser Weißbier Dunkel vervollständigt seit 1997 die Produktpalette der Klosterbrauerei. Der aromatische Charakter des dunklen Weißbieres bleibt durch die Auswahl bester bayerischer Weizen-, dunkler Gerstenmalze und Hallertauer Aromahopfen erhalten.

Das Auge besticht es mit seiner typischen und ausgeprägten Maronenfarbe. Opal und fein strukturiert zeigt sich die Hefetrübung. Dazu passt eine sehr sahnige und feinporige Schaumkrone. Für die Kenner – Nase hält das dunkle Weißbier vom Heiligen Berg ein harmonisches Spiel von Fruchtaromen, vor allem reife Banane und Ananas, mit hintergründigen Karamell- und Kakaotönen bereit.

Elegante Spritzigkeit charakterisiert das Andechser Weißbier Dunkel im Antrunk und überzeugt mit einem runden und weichen Körper. Leichte Karamellsüße verbindet sich harmonisch mit einer feinen Hopfenbittere. Im Abgang zeigt es sich weich und erfrischend. (Stammwürze: 12,5 Gewichtsprozent, Alkohol: 5,0 Volumenprozent)

Der Andechser Weizenbock - kräftig, spritzig, fruchtig

Das erste obergärige Bockbier der Klosterbrauerei (Stammwürze: 16,5 Gewichtsprozent; Alkoholgehalt: 7,0 Volumenprozent) ist seit Herbst 2020 im Bräustüberl frisch vom Fass, im Klostergasthof, im Klosterladen in der Flasche verfügbar sowie regional und überregional in ausgewählten Geträn-

kemärkten erhältlich. Als typische Andechser Saisonspezialität wird er jeweils bis ins Frühjahr hinein gebraut.

Mit einer kräftigen Honigfarbe zieht der Andechser Weizenbock den Blick auf sich. Eine strukturierte Hefetrübung und eine opulente und feinporige Schaumkrone runden den optischen Auftritt ab. Markante Fruchtaromen von Banane, Mango, Aprikose und Birne, unterlegt mit gewürzaromatischen Noten wie Nelke und Muskat überraschen die Nase. Kräftig ausgeprägt ist der Körper aber dennoch weich. So bleibt der Weizenbock herrlich spritzig und erfrischend im Trunk. Ein perfektes Zusammenspiel von dezenter Fruchtsäure, leichter Honigsüße und einer hintergründigen feinen Hopfenbittere führt zu einem harmonisch fruchtigen Finale.

Das Andechser Radler naturtrüb - frisch, fruchtig, spritzig

Das erste Biermischgetränk in der Geschichte der Klosterbrauerei ist ab Mitte September in Andechs und ab Frühjahr 2021 in ausgewählten Getränkemärkten erhältlich.

Mit dem Andechser Radler naturtrüb (Alkoholgehalt: 2,7 Volumenprozent) bietet die Klosterbrauerei erstmals in ihrer Geschichte nun auch ein Biermischgetränk an. Bestandteile sind das Andechser Hell und die in der Klosterbrauerei mit eigener Gärungskohlensäure hergestellte naturtrübe Zitronenlimonade.

Dem Betrachter präsentiert sich das Radler naturtrüb in leuchtendem, hellem Gelb mit einer feinen Trübung. Eine ausgeprägte Zitrusnote mit Orangenanklängen ist mit weichen Malztönen unterlegt. Sehr spritzig und erfrischend im Trunk offenbart das naturtrübe Radler seinen harmonischen, runden Körper. Das ausgewogene Verhältnis von Süße und Säure überzeugt und mündet in ein Finale mit frischer Fruchtsäure.

Immer wieder wurde die Klosterbrauerei in den vergangenen Jahren von Partnern im Getränkefachgroßhandel und vielen Freunden der Andechser Klosterbiere nach einem Radler gefragt. Mit der im Herbst 2019 in Betrieb gegangenen Füllerei schöpft die Klosterbrauerei ihr Potential im Blick auf Biermischgetränke nun voll aus.

f) Verantwortung für die Umwelt

Seit seiner Gründung 1455 hatte das Kloster eine Vielzahl von Wirtschaftsbetrieben. Benediktinische Spiritualität, basierend auf den Gelübden von Beständigkeit, Gehorsam und klösterlichem Lebenswandel, prägte nicht nur die Gemeinschaft der Mönche auf dem Heiligen Berg und die Seelsorge für Wallfahrer und die umliegenden Gemeinden.

Diese Spiritualität bereitet seit nun über 550 Jahren immer wieder neu den Boden, um den Betrieben des Klosters ein nachhaltiges und organisches Wachstum zu ermöglichen. Dabei

haben die Benediktiner stets die der Zeit entsprechenden modernen Technologien nicht nur angewandt, sondern in vielen Fällen zuvor auch entwickelt und zum Durchbruch verholfen. Die Geschichte der Braukunst wäre ohne die Klöster anders verlaufen. Auf ihrer Pionierleistung, Erfahrungen im Bereich der Braukunst aufzuzeichnen, dadurch Fachwissen zu generieren und damit eine weitgehende Spezialisierung voranzutreiben, fußt ein großer Teil der Expertise der heutigen Brautechnologie.

Aus der konsequenten Fortführung dieser Tradition und auf Basis unseres Leitbildes entwickelte sich auch das Engagement, die Waren und Dienstleistungen der Klosterbetriebe möglichst umweltschonend zu erzeugen. Darüber hinaus motivierte uns, dass man von klösterlichen Wirtschaftsbetrieben in besonderer Weise erwarten kann, dass sie mit den natürlichen Ressourcen verantwortungsvoll umgeht. Zudem sind wir als geistliches Zentrum, ältester Wallfahrtsort Bayerns, Ausflugsziel für knapp eine Million Besucher im Jahr und Produzent hochwertiger Lebensmittel auf eine intakte Umwelt angewiesen.

Umweltschutz gehört für uns zu den Voraussetzungen erfolgreicher zukunftsorientierter Unternehmensführung. Freiwillig nehmen wir seit dem Jahr 2000 am EMAS Öko-Audit der Europäischen Union (EU) teil. EMAS steht für „Eco-Management Audit Scheme“ und ist eines der weltweit anspruchsvollsten Systeme für nachhaltiges Umweltmanagement. Bei unseren Bemühungen, unsere Maßnahmen zum Schutz der Umwelt noch weiter zu verbessern, unterstützen uns regelmäßig externe Fachleute. So erfolgte 2021 die erneute Zertifizierung der Klosterbrauerei gemäß den strengen EMAS – Richtlinien. Gerne informieren wir über unsere Ziele und Maßnahmen in einem sich ständig weiter entwickelnden Prozess.

Wir freuen uns, dass diese erfolgreiche Arbeit durch die Zertifizierung der Klosterbrauerei und der Klostergaststätten im Rahmen des EMAS Öko-Audits Bestätigung fand. Gleichzeitig ist durch die Vorgaben dieses Verfahrens die Zukunft des Umweltmanagements in unseren klösterlichen Betrieben gesichert.

2. Die Gastronomie

Das bekannte Andechser Bräustüberl, dessen Ursprünge schon im Mittelalter liegen, und der Klostergasthof gehören ebenso zu den Andechser Wirtschaftsbetrieben. Ein wichtiger Bestandteil des gastronomischen Konzepts ist die seit Jahrhunderten gepflegte benediktinische Gastfreundschaft. Von jeher war den Mönchen die Sorge um das leibliche Wohl des Gastes ein besonderes Anliegen. Nach der Regel des Heiligen Benedikt - „Alle Fremden, die

kommen, sollen aufgenommen werden wie Christus“ - wurden Pilger von den Mönchen aufgenommen und verköstigt. Besucher aus der ganzen Welt können heute wie damals in den traditionellen Räumlichkeiten das süffige Klosterbier, Andechser Apfelweisse®, Klosterschnäpse aber auch die „Andechser Alkoholfreien“ (Tafel-Wasser, Zitronenlimonade, Apfelschorle und Colamix) zu Andechser Spezialitäten genießen. Im Bräustüberl sind heute wie damals alle gesellschaftlichen Schichten anzutreffen.

Bis zum Zweiten Weltkrieg schenkten die Mönche selber das Bier an die Gäste des Bräustüberls aus. Sie verkauften es auch den Besuchern, die mit dem Auto zum Kloster fuhren, um sich ihr Andechser Bier zu holen. Das „Ur-Bräustüberl“ wurde im Laufe der Zeit zu klein für die zahlreichen Pilger und Besucher. Es bietet heute als „Grützner-Stüberl“, nach der kompletten Renovierung in den 1980er – Jahren, Raum für geschlossene Veranstaltungen.

Als 1906/ 1907 die neue Mälzerei als eine der ersten industriellen Stahlbetonbauten Oberbayerns errichtet wurde, konnte das Bräustüberl zunächst um das „Gewölbe“ und die große Terrasse erweitert werden und 1938 um das geräumige „Salettl“, in dem sich heute auch der Bierausschank befindet. Während des Zweiten Weltkrieges musste das Bräustüberl geschlossen werden. Zum Josephi-Tag am 19. März 1952 wurde das Bräustüberl wieder eröffnet. Am damals eingerichteten „Kiosk“, der 1972 vergrößert und 1993 nochmals umgestaltet wurde, holen sich alle Gäste bis heute ihre Speisen selbst.

Ständig steigende Besucherzahlen machten um 1975 erneute Vergrößerungen des Bräustüberls erforderlich. Trotz vieler Erweiterungen und Veränderungen ist es aber gelungen, den typischen Stil des Andechser Bräustüberls zu erhalten. Für Erweiterungen boten sich die Räumlichkeiten in der „Alten Mälzerei“ an, die am Osthang des Heiligen Berges liegen. Hier wurde früher aus Braugerste das Braumalz hergestellt; heute ist der Bereich zum geräumigen „Wappensaal“ und dem kleineren „Mälzer-Stüberl“ umgestaltet. Im Wappensaal befindet sich ein kleines Cafe, in dem u.a. auch verschiedene Kaffee- und Teespezialitäten sowie backfrische Kuchen und Torten angeboten werden.

Der Außenbereich – zwischen den genannten Gebäuden – wird als „Bier-Terrasse“ genutzt, die einen herrlichen Blick auf das bayerische Umland liefert. Zu Ostern 1998 wurde diesem Bereich noch die „Ostterrasse“ angeschlossen. Hier und auch im Bräustüberl ist es dem Besucher – entsprechend dem alten Wallfahrer-Brauch – gestattet, zum Andechs® Klosterbier und Kloster Andechs Tafel-Wasser seine Brotzeit selber mitzubringen.

Um - wie überall auf dem Heiligen Berg - auch im Bereich der Gastronomie das klösterliche Leben mit dem weltlichen in Einklang zu bringen, orientieren sich die Schlusszeiten der Gastronomie an der Nachtruhe des Klosters.

Der traditionsreiche **Klostergasthof**, älter als das Kloster selbst, wird erstmals 1438 als herzogliche Tafernwirtschaft urkundlich erwähnt. In der Stiftungsurkunde von 1458 gehört sie zur Grundstattung des von Herzog Albrecht III. gegründeten Benediktinerklosters.

1992 renovierte das Kloster den Gasthof unter Wahrung der historischen Bausubstanz. Die schon bestehenden Gasträume „Kamin-Stüberl“, „Kloster-Stüberl“, “Hedwig-Stüberl“ und „Marien-Stüberl“ wurden mit viel Engagement wiederhergerichtet: In der ersten Etage des Klostergasthofs lädt ein Saal zu größeren Veranstaltungen und auch zu Bühnen-/ Theateraufführungen ein. „Florians-Stüberl“, „Laurentius-Stüberl“ und „Orff-Stüberl“ kamen bei der Renovierung neu hinzu. 2018/ 19 wurde der Klostergasthof grundlegend saniert und im April 2019 unter der Leitung neuer Pächter wiedereröffnet.

a) Andechser Klostermetzgerei

In der Andechser Klostermetzgerei stellen der Metzgermeister und seine Mitarbeiter über 25 verschiedene Sorten Brüh-, Koch- und Rohwürste nach den Qualitätsstandards des Metzger-Handwerks her. Das Fleisch, das die Klostermetzgerei zur Herstellung der Wurstwaren verwendet, liefern Schlachthöfe der Region mit bayrischer Schlachtung frisch an.

Inzwischen nehmen Kunden aus München und Augsburg einfache Wegstrecken von fast 60 Kilometern in Kauf, um die Andechser Wurstspezialitäten zu kaufen. Daher hat das Kloster 2012/ 2013 seine Metzgerei durchgreifend erneuert.

Mit der Erweiterung von einer auf zwei Räucherkammern können jetzt die Wünsche unserer Kunden noch besser und schneller erfüllt werden. Kaltgeräucherte Salami und heißgeräucherte Wiener und Debreziner lassen sich nun parallel herstellen. Obendrein wurden die Energiekosten durch die Umstellung der alten Öl- auf eine moderne Erdgasfeuerung um rund die Hälfte gesenkt. Die beiden neuen Räucherkammern arbeiten nun PC-gestützt und erlauben eine punktgenaue Steuerung der Qualität.

Neben der Räucherkammer wurde ein neuer Kochkessel eingebaut, da der alte ebenfalls in die Jahre gekommen war. Auch neue Edelstahlkamine kamen dazu. Der Bodenaufbau in der Klostermetzgerei wurde ebenso komplett saniert wie die Elektroverkabelung erneuert.

2012 hatte das Kloster die gesamte Kühltechnik der Metzgerei ausgetauscht, die nun auch eine Fernsteuerung erlaubt, eine gleichbleibende Kühlung sicherstellt und falls nötig Temperaturschwankungen sofort meldet.

Insgesamt hat das Kloster mit dieser durchgreifenden Modernisierung einen sechsstelligen Betrag in die Metzgerei investiert. Damit wird deutlich, dass die Produktion regionaler und hochwertiger Wurstspezialitäten am Heiligen Berg auch in Zukunft eine wichtige Rolle beim wirtschaftlichen Engagement des Klosters spielen wird.

Die Philosophie der Klostermetzgerei bleibt dagegen unverändert: Geschmack, Farbe und Konsistenz sind für den Kunden die wichtigsten Qualitätsmerkmale von Wurst und Fleisch.

Hauptkunde der Klostermetzgerei ist das Andechser Bräustüberl, das die produzierten Wurstwaren über seine kalte Theke verkauft. Darüber hinaus beliefert die Klostermetzgerei den Konvent Andechs, die Abtei Sankt Bonifaz, den Klostergasthof Andechs und einige Einzelhändler in der näheren Umgebung und den eigenen Verkaufsladen, der Freitags zwischen 8 und 14 Uhr geöffnet ist.

b) Klösterliche Käsekultur – Kloster Andechs® - Frischkäsezubereitungen

Andechser Frischkäsezubereitungen: Sahnig und mild schmecken sie, besonders gut aber auf deftigem Andechser Biertreberbrot der Hofpfisterei oder zu ofenwarmen Brezn. Sie werden täglich frisch in der Küche des Klosters hergestellt. Dazu verwenden wir Frischkäse von einem Partner aus der Münchner Region, Frühlingszwiebeln und Radieschen aus klösterlichen Betrieben in Oberbayern und im Allgäu, sowie Schnittlauch auch aus dem eigenen Klostergarten.

An der Brotzeittheke des Bräustüberls gibt es die Andechser Frischkäsezubereitungen ebenso wie Freitags während der Verkaufszeiten von 8 bis 14 Uhr in der Klostermetzgerei, dem Einzelhandelsgeschäft am Heiligen Berg.

Schon 1865 ist in den handgeschriebenen Aufzeichnungen des damaligen Priors, Pater Magnus Sattler, zu lesen, dass das Kloster im Monat rund 500 kg Käse produziert hat. Damit dieser Menge der Eigenbedarf bei weitem überschritten wurde, hat man damals schon den Käse in München gewinnbringend verkaufen können.

In den klösterlichen Wirtschaftsbetrieben am Heiligen Berg hat man daher immer schon großen Wert daraufgelegt, möglichst viel im eigenen Hause herzustellen, und das nicht nur zur Eigenversorgung.

In dieser Tradition stehen die Frischkäsezubereitungen des Bräustüberls: mit Radieschen und auch mit Schnittlauch und Frühlingszwiebeln. Weitere Kreationen, folgen je nach Saison. Radieschen, Schnittlauch und Frühlingszwiebeln kommen aus klösterlichen Gemüsegärten in Oberbayern und im Allgäu. Alle weiteren Verarbeitungsschritte bis hin zur Veredelung geschehen direkt am Heiligen Berg - Handarbeit im besten Sinne. Allein die Aufbereitung der Radieschen ist ein arbeitsaufwändiger Prozess. Aber durch die eigene Frischkäsezubereitung kann das Bräustüberl jederzeit seine hohen Qualitätsstandards sicherstellen.

Die Kloster Andechs® - Frischkäsezubereitungen lassen sich besonders gut mit leichter Küche verbinden. Sie schmecken zu Pellkartoffeln oder in Soßen und im Salatdressing. Auch zu Grillfleisch sind diese mit Lauch und Radieschen verfeinerten Schöpfungen hervorragend geeignet und ein Genuss. Als Dipp zu knackigen Gemüsestreifen schmecken die Frischkäsezubereitungen besonders gut. Nahrhaft sind sie ohnehin: Hauptbestandteile sind u.a. hochwertiges Eiweiß und leicht verdauliches Fett. Nur erntefrische Erzeugnisse werden hierbei verarbeitet.

3. Die Landwirtschaft

Die klösterliche Landwirtschaft umfasst 320 ha Gesamtfläche. Die landwirtschaftliche Nutzfläche von 150 ha besteht aus 110 ha Acker, 30 ha Wiesen und Weiden und 10 ha Gewässern und Hofflächen.

Die Land- und Forstwirtschaft bot die klassische Grundlage für den Lebensunterhalt der Mönche. Heute sind es zum großen Teil die Einkünfte aus Klosterbrauerei und Gastronomie, die den Lebensunterhalt der Abtei sichern. Aber auch die klösterliche Landwirtschaft arbeitet heute effizient und ertragreich.

Das Klostergut wurde 1995 auf ökologischen Landbau umgestellt und ist Mitglied im Naturlandverband. Durch eine klassische Fruchtfolge, Zwischenfrüchte und Untersaaten sowie eine schonende Bodenbearbeitung wird nachhaltige Bodenfruchtbarkeit sichergestellt.

Viehhaltung betreibt die klösterliche Landwirtschaft heute nicht mehr. Die Stallungen sind seit über zehn Jahren an einen ortansässigen Öko - Landwirt verpachtet, der 50 Milchkühe mit eigener Nachzucht in den Ställen hält. Von der klösterlichen Landwirtschaft erhält der Pächter Futterflächen, im Gegenzug erhält das Klostergut organischen Dünger.

Die Aufgabe des landwirtschaftlichen Unternehmensbereiches besteht heute u. a. darin, biologisches Brotgetreide für die Hofpfisterei in München zu produzieren, die unter anderem das „Andechser Brot“ herstellt. Die Ackerfläche dient zur Erzeugung von Dinkel, Roggen, Weizen, Hafer und Erbsen.

Dazu werden auch 170 ha Wald bewirtschaftet. Die alten Nadelholzbestände, ca. die Hälfte der Waldfläche, wurden in den Jahren 1990 und 1992 von Stürmen stark beschädigt. Auf den entstandenen Kahlschlägen werden wie auf den übrigen Flächen Mischwaldbestände herangezogen. Seit 2000 unterliegt der klösterliche Forst der freiwilligen Zertifizierung nach europaweit einheitlichen Richtlinien (PEFC) zur nachhaltigen Forstwirtschaft. Daher kommen zum Beispiel in den klösterlichen Wäldern keine Pestizide oder Insektizide zum Einsatz.

Der Andechser Kräutergarten

Auf den Flächen der klösterlichen Landwirtschaft, direkt neben dem großen Parkplatz, wurde im Frühjahr 2003 der Andechser Kräutergarten angelegt und im Sommer 2016 an den Skulpturenpark unterhalb des Bräustüberls verlegt. Er dient als Lehrgarten, in dem Kräuter- und Heilpflanzen gezeigt werden, die in der Pflanzenheilkunde, Homöopathie und auch in der Volksheilkunde teilweise seit vielen Jahrhunderten Verwendung finden. Hinweisschilder auf den Beeten kennzeichnen die vorgestellten Heilpflanzen und geben Auskunft über die Anwendungsbereiche in der Therapie.

Das konzeptionelle Vorbild für die Architektur des Kräutergartens bildete der St. Gallener Klosterplan. In diesem Idealplan der frühmittelalterlichen Klöster sind auf umzäunten Flächen Kräuter und Heilpflanzen zu finden sowie auch Obstbaumgärten.

Die Mehrzahl der gezeigten Pflanzen ist in der Andechser Apothekenliste der Andechser Klosterapotheke enthalten, einem pharmaziehistorischen Dokument aus der Mitte des 15. Jahrhunderts.

Der Andechser Kräutergarten ist barrierefrei angelegt. Er kann ganzjährig besucht werden. Zusätzlich finden Fachführungen statt, die sich auch besonders an Schulklassen, Heilpraktiker, Apotheker und Ärzte richten.

4. Die Andechser Schnäpse

Die klösterliche Destillierkunst und die Likörzubereitung haben in Kloster Andechs eine langjährige Tradition. Bis 1811 wurde in der alten Kloster-Apotheke Klosterlikör hergestellt. Später befand sich die Schnaps- und Branntweinbrennerei, die mit Dampf betrieben wurde, bis 1894 in einem Anbau der Klosterbrauerei, danach im alten Waschhaus. Noch heute übt der Leiter der klösterlichen Landwirtschaft das Brennrecht des Klosters aus.

Das Spirituosengeschäft wurde bis Anfang 2003 von der Brauerei geführt. Sie stellte die Spirituosen in eigenen Räumlichkeiten her. Da die eigenen Kapazitäten nicht ausreichten, um die verstärkte Nachfrage zu befriedigen, stand das Kloster Andechs vor der Frage, das Geschäft aufzugeben oder andere Wege einzuschlagen. So hat sich das Kloster zur Zusammenarbeit mit einem kompetenten Partner entschlossen, über den die Schnäpse auch abgefüllt und national vertrieben werden können. Heute erfolgen Herstellung, Abfüllung und Vertrieb der „Schnäpse vom Kloster Andechs“ durch die Teucke + König GmbH, Dankerser Straße 24 in 31737 Rinteln.

Für das Jubiläumsjahr 2005 war der „Enzian vom Heiligen Berg“ ursprünglich nur als spezielles Jubiläumsprodukt mit einer limitierten Auflage von 2005 nummerierten Flaschen geplant und ausschließlich für den Verkauf am Heiligen Berg gedacht. Dieser edle milde Brannt hat die Gäste und Freunde des Klosters begeistert. Schnell waren fast alle Flaschen vergriffen. Dazu kam sehr bald die Nachfrage nach dieser Rarität aus Gastronomie und Handel. Daher hat der Konvent den „Enzian vom Heiligen Berg“ ab September 2005 fest in das Sortiment der „Schnäpse vom Kloster Andechs“ aufgenommen.

„Die Schnäpse vom Kloster Andechs - Ein Schlückchen Himmel auf Erden. “

„Kloster-Kräuter vom Heiligen Berg“, ein feiner Kräuterlikör

„Obstler vom Heiligen Berg“, aus Äpfeln und Birnen mit Sorgfalt gebrannt

„Enzian vom Heiligen Berg“, edler, milder Brannt aus alpenländischen Enzianwurzeln

„Johannisbeere vom Heiligen Berg“, ein Fruchtlikör aus schwarzen Johannisbeeren

„Klosterbiene vom Heiligen Berg“, ein Honiglikör mit Williams Christ

„Der Grüne vom Heiligen Berg“, ein kräftiger, grüner Kräuterbitter.

5. Der Klosterladen

Der Klosterladen gehört zu den klassischen Geschäftsfeldern eines Klosters. Auf dem Heiligen Berg befindet er sich seit 1890 dort, wo bis 1803 die äußere Klosterpforte mit Wohnung für den „Thorwart“ untergebracht war, rechts neben dem Torbogen auf der Ostseite der Kirche. Der heutige Klosterladen ist noch so gestaltet, wie er nach dem Brand von 1964 renoviert wurde. Der ehemalige Deckenstuck aus der Wessobrunner Schule fiel leider den umfangreichen Löscharbeiten zum Opfer.

Der Klosterladen bietet Besuchern eine große Auswahl an Büchern zu Themen rund um den Heiligen Berg, die Wallfahrt und die Benediktiner. Pilgerzeichen, Bilder, CDs - u.a. von der neuen Orgel in der Wallfahrtskirche - und DVD´s, Kerzen, Rosenkränze, Glas- und Zinnartikel und Ansichtskarten gehören zum ständigen Angebot, ergänzt durch entsprechende Dekorationsartikel zur Oster- und Weihnachtszeit. Alpenländische Weihnachtskrippen und Krippenfiguren gehören zu den besonderen Attraktionen des Klosterladens.

6. Exerzitien, kulturelle Veranstaltungen, Tagungen

Als Ort der Begegnung und Orientierung bietet Kloster Andechs mit den barocken Räumlichkeiten im Fürstentrakt sowie mit dem rustikalen Florian-Stadl und dem Alten Pferdestall vielseitige Möglichkeiten, sich in der Atmosphäre des Heiligen Berges zu begegnen und auszutauschen.

a) Andechser Exerzitien für Menschen in Führungsverantwortung

Die Exerzitien für Manager, geleitet von Abt Dr. Johannes Eckert, bieten beruflich engagierten Führungspersönlichkeiten durch eine intensive Teilnahme am benediktinischen Lebensrhythmus die Gelegenheit, zu sich selbst zu kommen und in Ruhe über sich nachzudenken.

Die Teilnehmer sind während des Seminars Gäste in der Klausur des Klosters. Daher können nur Männer an den Exerzitien teilnehmen. Diese unmittelbare Begegnung mit dem Rhythmus von Gebets-, Arbeits- und Essenszeiten kann den Teilnehmern helfen, die eigenen Lebens- und Arbeitsstrukturen deutlicher wahrzunehmen und gegebenenfalls zu hinterfragen.

Verschiedene Arbeitseinheiten der Exerzitien leiten dazu an, mit allen Sinnen die eigene Situation als Führungsperson genauer zu analysieren. Anhand von ausgewählten Beispielen aus der Bibel werden Führungssituationen reflektiert und auf die eigene Lebens- und Un-

ternehmenssituation übertragen. Über eine bewusste Lektüre der Benediktsregel als Anleitung zu einer integrierten Lebensgestaltung und Mitarbeiterführung können die Teilnehmer Hilfen für eine konkrete (Um-)Gestaltung des eigenen Arbeitsalltages gewinnen.

Die Andechser Exerzitien verstehen sich als geistlicher Übungsweg. Gespräche, Texte und Meditationen geben Anregung und Anleitung für eine ganz persönliche Besinnung und Neuorientierung.

b) Kulturmanagement

Vielfältige Kulturveranstaltungen finden am Heiligen Berg statt, von den Orgelkonzerten in der Wallfahrtskirche bis hin zu Konzerten vor allem externer Veranstalter im Florian-Stadl.

c) Tagungen und Veranstaltungen

Das Management organisiert Tagungen, Kongresse, Symposien, Empfänge, Konferenzen, Vorträge, Kunden - Incentives und Produktpräsentationen, ebenso private Feierlichkeiten. Individuell arrangierte Rahmenprogramme – wie Kirchen- und Brauereiführungen mit Bierprobe im Klostergasthof, Brennereiverkostung und ein Besuch im Andechser Kräutergarten - runden das Angebot ab. Die individuelle Betreuung der Gäste wurzelt in dem Leitmotiv:

„Tagen auf höchster Ebene" mit benediktinischer Gastfreundschaft

III. Führungen und Besichtigungen

Eine völlig neue **Brauereiführung** in Verbindung mit Virtual Reality bieten wir seit Mitte 2023 zusammen mit unserem Partner TimeRide. Entdecken Sie mit der **TimeRide Brauerei-Tour** die faszinierende Welt des Bierbrauens buchstäblich mit neuen Augen. Mobile VR-Brillen eröffnen vor Ort bisher verborgene Einblicke in die Klosterbrauerei und die Brau-Kunst. Virtual Reality und eine hochwertige Bierprobe machen die Brauereiführung zu einem Erlebnis für alle Sinne.

Informationen und Anmeldung unter https://timeride.de/kloster-andechs/

Private Schnaps-Verkostungen für Gruppen

Ansprechpartner: Josef Eckl

Telefon: +49-(0)8152/376-261

Email: reservierung@andechs.de

***Andechser Kräutergarten*,**

eintrittsfreie ganztägige Besichtigung möglich; Fachführungen nach Terminvereinbarung

Ansprechpartner:

Eugen Eschenlohr, Apotheker

Steierl Pharma GmbH

Mühlfelderstr. 48, 82211 Herrsching

Telefon: +49-(0)8152 - 9322-0

Fax: +49-(0)8152 - 9322-44

Email: eschenlohr@steierl.de

Aktuelle Führungstermine finden Sie auch auf unserer Homepage www.andechs.de

IV. Basisdaten zum Kloster Andechs und seinen Wirtschaftsbetrieben

Benediktinerabtei Sankt Bonifaz in München und Andechs	
Benediktinermönche (OSB = Ordo Sancti Benedicti)	13
Mitarbeiter	220
Pfarrseelsorge: Sankt Bonifaz (München), Pfarrseelsorge: Sankt Vitus in Erling - Gemeinde Andechs Sankt Pankratius in Frieding – Gemeinde Andechs Sankt Johann Baptist in Machtlfing – Gemeinde Andechs	
Besucher der Wallfahrtskirche jährlich	~ 500.000
Organisierte Pilger jährlich	~ 30.000
Besucherzahl jährlich	~ 800.000
Lizenzen und Partnerschaften	4 Firmen
Wirtschaftsbetriebe	
1. Klosterbrauerei	
zehn Sorten; Bierausstoß: über 100.000 hl	
2. Gastronomie	
Bräustüberl (Ausschank, SB-Bereich, eigene Brotzeit erlaubt)	
Klostergasthof (traditionsreiche gehobene bayerische Küche)	
3. Landwirtschaft	
Grund- und Waldbesitz	320 ha
Öko-Landwirtschaft nach Richtlinie Naturlandverband, seit 1995	150 ha
Andechser Kräutergarten	
4. Kulturelle Veranstaltungen	
„Tagen auf höchster Ebene“ im Fürstentrakt des Klosters	> 200 p.a.
Andechser Exerzitien	Seit 2000

V. Ansprechpartner

KLOSTER ANDECHS

Bergstraße 2

82346 Andechs

Klosterpforte

Telefon: +49 - (0)8152 – 376-0; Fax: +49 - (0)8152 – 376-143

E-Mail: info@andechs.de

Gastmeister Pater Anno Bönsch

Telefon: +49 - (0)8152 – 376-0, Fax: +49 - (0)8152 – 376-143

E-Mail: info@andechs.de

Cellerar

Frater Leonhard Winkle

Telefon: +49 - (0)8152 – 376-0; Fax:+49 - (0)8152 – 376-143

E-Mail: sekretariat@andechs.de

Öffentlichkeitsarbeit Martin Glaab

Telefon: +49 - (0)8152 – 376-290; Fax: +49 - (0)8152 – 376-267

E-Mail: pr@andechs.de

Lizenzen und Partnerschaften

Telefon:+49 - (0)8152 – 376-252; Fax: +49 - (0)8152 – 376-267

E-Mail: lizenzen@andechs.de

KLOSTERBRAUEREI

Betriebs- und Vertriebsleiter Alexander Reiss
Telefon: +49 - (0)8152 – 376-252; Fax: +49 - (0)8152 – 376-267
E-Mail: sekretariat@andechs.de

Sekretariat Sabine Hütter
Telefon: +49 - (0)8152 – 376-252; Fax: +49 - (0)8152 – 376-267
E-Mail: huetter@andechs.de

Verkaufsleiter Max Poupa
Telefon: +49 - (0)8152 – 376-307; Fax: +49 - (0)8152 – 376-245
E-Mail: poupa@andechs.de

Verkaufsleiter Viktor Wöhl
Telefon: +49 - (0)8152 – 376-307; Fax: +49 - (0)8152 – 376-245
E-Mail: woehl@andechs.de

Verkaufsleiter Konrad Muck
Telefon: +49 - (0)8152 – 376-277; Fax: +49 - (0)8152 – 376-245
E-Mail: muck@andechs.de

Vertriebsinnendienst Mateja Hinze, Marion Sedlacek, Philip David
Telefon: +49 - (0)8152 – 376-271, -307 oder -249; Fax: +49 - (0)8152 – 376-245
E-Mail: vki@andechs.de

Qualitätssicherung
Telefon: +49 - (0)8152 – 376-235; Fax:+49 - (0)8152 – 376-268
E-Mail: qs@andechs.de

Expedition, Bierbestellung
Telefon: +49 - (0)8152 – 376-258; Fax:+49 - (0)8152 – 376-268
E-Mail: expedition@andechs.de

ANDECHSER BRÄUSTÜBERL

Hauptabteilungsleiter Josef Eckl

Telefon: +49 - (0)8152 – 376-261; Fax: +49 - (0)8152 – 376-265

E-Mail: eckl@andechs.de

Klostermetzgerei

Bestellungstelefon: +49 - (0)8152 – 376-261; Fax: +49 - (0)8152 – 376-265

KLOSTERLADEN

Telefon: +49 - (0)8152 – 376-117;

E-Mail: klosterladen@andechs.de

KLÖSTERLICHE LANDWIRTSCHAFT

Klostergutsverwalter Markus Zwingenberger

Telefon: +49 - (0)8152 – 376-166; Fax: +49 - (0)8152 – 376-166

E-Mail: zwingenberger@andechs.de

KLOSTER ANDECHS KULTURELLE VERANSTALTUNGEN

Tagungen und Veranstaltungen

Elke Zeitler

Telefon: +49 - (0)8152 – 376-279; Fax: +49 - (0)8152 – 376-239

E-Mail: zeitler@andechs.de oder tagung@andechs.de

KLOSTERGASTHOF

Pächter: Alamund GmbH

Manfred Heissig, Ralf Sanktjohanser (Geschäftsführer)

Telefon: 08152/ 98257-30 oder -34

E-Mail: info@andechser-klostergasthof.de

www.klostergasthof.de