

PRESSEINFORMATION.

23. Mai 2024

**Kloster Mehrerau stillt nicht nur den geistlichen Durst**

**Bregenzer Zisterziensermönche und Frastanzer Brauerei stellen neues Klosterbier vor**

**Bregenz. Biologisch und nachhaltig, bernsteinfarben und mit einem Alkoholgehalt von 5,1 Prozent – das neue „Mehrerauer Klosterbier“ wurde Ende Mai von den Mönchen des Klosters Mehrerau und der Brauerei Frastanz in Bregenz vorgestellt. Ab Juni wird das Märzen in ausgewählten Gasthäusern und Restaurants ausgeschenkt, ab Herbst wird es das Bier voraussichtlich in 0,5-Liter-Bügelflaschen im Handel zu kaufen geben. Außerdem schenkt das Kloster das neue Bier allen Besucher\*innen des Tages der offenen Tür am 15. Juni aus.**

„I trink a Mehrerauer…“ wird es ab Mitte Juni heißen, denn das Kloster Mehrerau bringt ab Sommer 2024 das neue „Mehrerauer Klosterbier“ auf den Markt. Das kündigte die Zisterzienserabtei in der Pressekonferenz am 23. Mai 2024 in Bregenz an. Das Märzenbier, das einen Alkoholgehalt von 5,1 Prozent hat, ist in enger Zusammenarbeit zwischen den Mönchen und der Brauerei Frastanz entstanden. „Historisch spielten Klöster bei der Bierherstellung immer schon eine wichtige Rolle. Ob wir denn kein eigenes Bier brauen –darauf wurden wir Mönche immer wieder angesprochen. Weil wir im Jahr 2027 unser 800-jähriges Bestehen als Klostergemeinschaft feiern, haben wir uns entschlossen, ein Bier auf den Markt zu bringen. Es ist für uns aber zu wenig, nur für 2027 ein schmackhaftes Bier zu entwickeln, das eine Saison auf dem Markt ist und dann wieder verschwindet. Deshalb haben wir vor fast zwei Jahren dieses Projekt gestartet“, erzählt Pater Abt Vinzenz Wohlwend.

**Gemeinsam entwickelt**

Die Klostergemeinschaft suchte mit verschiedenen Brauereien das Gespräch und eruierte mit ihnen, ob es in Vorarlberg ein wahrhaftiges Klosterbier „verträgt“. Vor gut einem Jahr begann die Zusammenarbeit mit der Genossenschaftsbrauerei Frastanz. „Es gab kein altes Rezept, auch keine Brautradition in der Mehrerau – dafür viel Kultur, auch beim Biertrinken. Uns war es wichtig, ein neues Bier zu entwickeln, das zu uns passt – biologisch, nachhaltig und ehrlich. Mit den Frastanzern haben wir gespürt, dass wir auf einer Wellenlänge schwimmen“, erklärt Vinzenz Wohlwend und führt weiter aus: „Zur ersten Verkostung sind wir Mönche gemeinsam mit unseren Mitarbeitenden mit dem Bus nach Frastanz gefahren. Weitere Termine folgten. Dass wir jetzt nach rund einem Jahr Entwicklungszeit ein schmackhaftes Klosterbier ankündigen können, freut mich aus mehreren Gründen: Es steht für Zusammensein und Geselligkeit. Es repräsentiert unsere Offenheit, die sich auch durch die Klostersanierung ausdrückt.“

**Gehaltvoll und süffig**

Von der ersten Verkostung bis zur Marktreife dauerte es 7 bis 8 Monate. „Das Bier zeichnet sich durch einen feinen Malzgeschmack aus. Es trägt mit röstigen Aromen, was es besonders süffig macht. Die Rohstoffe stammen aus dem Bodenseeraum, das Wasser natürlich aus Frastanz. Der ausgesuchte Bio-Hopfen aus Tettnang gibt dem Bier seine edle, bittere Note“, beschreibt Kurt Michelini, Geschäftsführer der Frastanzer Brauerei, das Klosterbier genauer. Das „Mehrerauer Klosterbier“ wird es in 0,5-Liter-Flaschen mit Bügelverschluss ab Herbst im Lebensmitteleinzelhandel um etwa 2 Euro pro Stück zu kaufen geben. Davor wird es bereits in ausgewählten Lokalen, Restaurants und Gasthäusern ausgeschenkt. Den offiziellen Startschuss gibt der Tag der offenen Klostertür am 15. Juni von 10 bis 16 Uhr: Alle interessierten Besucher\*innen können das neue Klosterbier verkosten und einen Blick hinter die Klostermauern werfen.

**Factbox Mehrerauer-Klosterbier:**

Bernsteinfarbenes Märzenbier

0,5-Liter-Bügelverschlussflaschen

Gebraut von der Brauerei Frastanz

Ab Juni in ausgewählten Lokalen

Ab Herbst im Lebensmitteleinzelhandel

**Zisterzienserabtei Wettingen-Mehrerau**

Die Territorialabtei Wettingen-Mehrerau, zu der auch das Priorat Birnau in Uhldingen gehört, am österreichischen Bodensee wurde im 11. Jahrhundert als Benediktinerabtei gegründet und 1806 zunächst aufgelöst. 1854 wurde sie durch Schweizer Zisterzienser besiedelt, die dort die Tradition des 1841 geschlossenen Klosters Wettingen fortführen. Seitdem führt die Abtei den Doppelnamen. Sie gehört zu den wenigen verbleibenden Territorialabteien, die keiner Diözese angehören. Der Abt von Wettingen-Mehrerau ist dementsprechend auch Mitglied der Österreichischen Bischofskonferenz. Zugleich ist er Abtpräses der Mehrerauer Zisterzienserkongregation mit über 19 Klöstern in Österreich, Schweiz, Deutschland, Slowenien und den USA. Derzeit gehören 21 Mönche zur Gemeinschaft des Kloster Mehrerau in Bregenz am Bodensee. Im November 2022 startete das Kloster die umfangreichste Klostersanierung in Bregenz. Die Abtei möchte damit nicht nur Gutes pflegen und Instand setzen, sondern will diesen lebendigen, spirituellen Ort öffnen.

Bildunterschriften:

Bild1: Abt Vinzenz Wohlwend und Kurt Michelini stellten das neue neue Mehrerauer Klosterbier vor.

Bild2: Biologisch und ehrlich – ab Juni in den Gasthäusern und beim Tag der offenen Klostertür, ab Herbst im Lebensmitteleinzelhandel erhältlich.

Bildquellen: Dietmar Mathis, Veröffentlichung honorarfrei

**Weitere Informationen:**

Zisterzienserabtei Wettingen-Mehrerau

Mag. Michael Gmeinder

Mehrerauerstraße 66

T: +435574 71461-12

M: [Michael.gmeinder@mehrerau.at](mailto:Michael.gmeinder@mehrerau.at)

**Pressekontakt:**

ikp Vorarlberg GmbH

Eva Deschler-Einwaller

T: 05572 398811-12

M: [eva.einwaller@ikp.at](mailto:eva.einwaller@ikp.at)