BIER AUS DEM KLOSTER

Aus dem niederbayerischen Kloster Mallersdorf kommt ein naturtrübes Bier, das bei Verkostungen höchstes Lob erhält: „Perfekt ausgewogen zwischen dezentem Hopfengeschmack und feinem Malzaroma" „bernsteinfarben mit schöner Krone" „extrem vollmundig" „so gehalt- und geschmackvoll, aber auch harmonisch wie kaum ein anderes". Gebraut wird es seit vierzig Jahren von Ordenschwester Doris von der „Ordensgemeinschaft der Armen Franziskanerinnen von der Heiligen Familie zu Mallersdorf".

TEXT KARIN LOCHNER
FOTOS: PETER VON FELBERT, DANIEL REITER

Vier Uhr morgens. Ein Herbststurm fegt die Wolken vom Himmel und der volle Mond legt einen bleichen Streifen auf den Fliesenboden der Brauerei Mallersdorf. Der Arbeitstag von Schwester Doris, Braumeisterin im niederbayerischen Kloster Mallersdorf, hat vor einer halben Stunde begonnen. Heute wird der helle Weihnachtsbock gebraut. Schwester Doris steigt hinunter in den Keller. Dort befinden sich meterhohe Tanks, in denen die Biere reifen, länger als in den großen Brauereien. Der Weihnachtsbock wird sieben Wochen im Tank bleiben und rechtzeitig zum Advent erhältlich sein. Je kürzer das Bier reift, desto billiger wird es. Der Lagerplatz ist einer der teuersten Posten in einer Brauerei. Auf dem nassen Boden liegen Schläuche wie träge Schlangen. Alles läuft bestens. Gut so, der Tag wird lang werden. Für den Nachmittag hat sich die Vereinigung Schweizer Hausbrauer zur Besichtigung angekündigt. Letzte Woche waren elf amerikanische Profibrauer da, vorletzte Woche der Rotary Club. Und vor einem Monat ein Fernsehteam.

Vor 900 Jahren wurde das erste Benediktinerkloster hier errichtet. Das Braurecht bekam der Orden 1881. Die Franziskanerinnen übernahmen mit dem Kloster auch die Braulizenz. Selbstverständlich hält sich auch Schwester Doris an das deutsche Reinheitsgebot von 1516, das nur vier Zutaten für Bier vorschreibt. Neben Hopfen und Malz sind das Wasser und Hefe. Letztere erfordert Schwester Doris' ganzes Fingerspitzengefühl. Die lebendigen Hefekulturen lassen die Würze gären und verwandeln Zucker in Alkohol und Kohlensäure, die das Bier dann später so schön schäumen lässt. Da muss alles stimmen, Temperatur, Konsistenz und das Verhältnis aller vier Zutaten.

Bei den Germanen war Bierbrauen Frauensache, genauso wie Kochen und Backen. Im Mittelalter gehörte der Braukessel zur Mitgift der Braut. Es war Sitte, dass eine Frau, die Bier gebraut hatte, ihre Nachbarinnen zum „Bierkränzchen" einlud.

Konzentriert misst Schwester Doris die Temperatur in der Maischpfanne, wo stufenweise die Mischung aus geschrotetem Malz und Wasser erhitzt wird. Seit über vier Jahrzehnten dreht sich ihr Leben um Gott und ums Bier. Früher waren es fünf Schwestern, die hier im Brauhaus wohnten und Bier brauten. Heute gibt es keinen Nachwuchs mehr. Ein Jammer. Wenn es nach ihr ginge, könnte das kirchliche Leben ruhig neue Wege gehen. Warum sollten nicht auch Frauen Pfarrerinnen werden? Dass Frauen genauso gut sind wie Männer beweist schließlich die Geschichte des Bieres. Bei den

Früher musste man Säcke schleppen, große Mengen Schaum mit riesigen Kellen abschöpfen. Vor dem Computerzeitalter war Brauen Knochenarbeit, aber dafür auch direkter und sinnlicher.

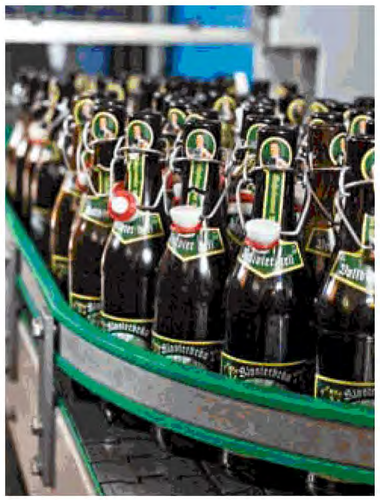
Germanen war Bierbrauen Frauensache, genauso wie Kochen und Backen. Im Mittelalter gehörte der Braukessel zur Mitgift der Braut. Es war Sitte, dass eine Frau, die Bier gebraut hatte, ihre Nachbarinnen zum „Bierkränzchen" einlud. Die Äbtissin Hildegard von Bingen schrieb als erste, vor jedem männlichem Wissenschaftler, über die gesundheitlichen Wirkung des Biertrinkens. Luthers Frau, Katharina von Bora, eine ehemalige Nonne, hatte das Brauen im Kloster gelernt und das Bier seiner Käthe war zeitlebens Luthers Leibgetränk.

Schwester Doris zwinkert und der Schalk zaubert freundliche Falten um ihre Augen. Dass sie Braumeisterin wurde, war wohl Gottes Wille. In ihrer Jugend konnte sie dem Gerstensaft nicht viel abgewinnen. Während ihrer Realschulzeit im Mallersdorfer Mädcheninternat zog es sie eher in die Landwirtschaft. Aber Schwester Lisana, die damalige Braumeisterin, brauchte Verstärkung. Und da Doris vorhatte, ins Mallersdorfer Kloster einzutreten, fügte sie sich dem Wunsch von Schwester Lisana und lernte das Brauhandwerk. 1974 absolvierte sie ihre Meisterprüfung als einzige Frau ihres Jahrgangs und mit hervorragenden Noten. Zu dieser Zeit war sie schon seit drei Jahren „eingekleidet" und trug sie den weißen Schleier und den schwarzen Habit der Klostergemeinschaft der Armen Franziskanerinnen.

Die komplette Ordenstracht trägt Schwester Doris nicht, wenn sie arbeitet. Nur den Schleier. Im grauen Kittel wuchtet sie Bierfässer übereinander, inspiziert die Füllanlage, geht von einem Edelstahlbehälter zum nächsten. Früher musste man Säcke schleppen, große Mengen Schaum mit riesigen Kellen abschöpfen. Vor dem Computerzeitalter war Brauen Knochenarbeit, aber dafür auch direkter und sinnlicher. So stocherte sie mit einem langem Stock in der Maische, roch, rieb, probierte, schärfte ihre Augen, verengte sie zu Schlitzen, um zu sehen, ob der Sud gelingt. Sie tippt auf einem großen Touchscreen, der zwischen den mannshohen Sudkesseln. Die schaumige Flüssigkeit spritzt von innen an das Glas der Bullaugen. Es zischt und brodelt. Die digitale Anzeigetafel verändert im Sekundentakt die Ziffern. Schwester Doris schüttelt den Kopf. Den Mythos vom traditionellem Klosterbrauverfahren gibt es nicht mehr, aber sie trauert ihm nicht nach. Resolut drückt sie auf Knöpfe, während die dampfende Maische in einem riesigen Rührwerk, Whirlpool genannt, mit Wasser vermischt wird. Selbstverständlich verlässt man sich heute auf moderne Technik. Allein der Ruf und die Treue der Kunden reichen nicht aus, auch die Brauerei Mallersdorf untersteht der Lebensmittelkontrolle mit ihren Auflagen. Schwester Doris rümpft die Nase, wenn sie sich an den letzen Besuch der Kontrolleure erinnert. 23 Personen in Schutzanzügen „wie nach einem Atomunfall" kamen in die Idylle gepoltert und suchten nach Hygienemängeln. Seither sind die Fenster unterm Dach mit Fliegengittern geschützt, damit sich kein Vogel in den Raum verirren kann. Eine unnötige Vorsichtsmaßnahme, findet sie. „Welcher Vogel fliegt in an Raum wo's dampft?" Einer der letzten Arbeitsschritte des Sudprozesses lässt Schwester Doris die fünf Stockwerke des alten Brauhauses nach oben laufen. Unterm Dach steht das Kühlschiff aus Kupfer. Es sieht aus wie ein knöcheltiefes Schwimmbad auf Brusthöhe. Frisch gekochtes Bier dampft hier aus, kühlt ab und verliert dabei 16% seines Volumens. Der Prozess bildet eine herbe Bierwolke, dicht und heiß wie im türkischen Hamam. Schweiß rinnt Schwester Doris übers Gesicht. Sie deutet auf die vorschriftsmäßig mit Fliegengittern verschlossenen Fenster und zwinkert wieder. Nein, hier fliegt kein Vogel freiwillig hinein.

Der Herbststurm hat sich mittlerweile gelegt, der Mond ist verschwunden, die Morgendämmerung taucht das Kühlschiff in ein blasses Zwielicht. Durch das Rohr von oben fließt immer wieder neues kochendes Bier in den

heißen Pool. So vergehen Stunden. Drei Stockwerke tiefer, im Whirlpool, plätschert es beruhigend. Der zweite Brauprozess des Tages hat soeben begonnen. Ein süßlich-schwerer Geruch legt sich über die Klosterbrauerei. Der typische Braugeruch aus Hefe, Hopfen und gemälzter Gerste. Lächelnd setzt sich Schwester



Doris an einen kleinen Tisch und streckt die Beine aus. Vor ihr liegen Messbecher, Pipetten, Taschenrechner und eine Flasche Jod zur Messung des Zuckergehalts der Würze. Sie blättert durch eine Brauerei-Fachzeitschrift. Aus dem Bodengitter surrt es vom Lagerkeller her. An jedem Sudtag sprudeln rund 7800 Liter frisches Bier in die Edelstahltanks. Der 2-Personen-Betrieb produziert damit wöchentlich knapp 800 volle Bierkästen. Weil Besucher angekündigt sind, stehen Dutzende Bierflaschen ordentlich aufgereiht zur Verkostung bereit. Von jeder einzelnen Flasche strahlt Schwester Doris über dem Bügelverschluss in Briefmarkengröße. Die Sonne malt ein gelbes Band auf dem Boden. Beim Brauen gibt es immer wieder Wartezeiten. Sie sucht den Zeitungsartikel, den ihr Mitschwestern vor Tagen ins Fach gelegt haben. Es geht um das Abschneiden ihres Bieres bei einem Biertest. Endlich kommt sie dazu, die Bewertung zu lesen: „Perfekt ausgewogen zwischen dezentem Hopfengeschmack und feinem Malzaroma" „bernsteinfarben mit schöner Krone" „extrem vollmundig" „so gehalt- und geschmackvoll, aber auch harmonisch wie kaum ein anderes" steht da geschrieben. Schwester Doris lehnt sich zurück. Von ihr aus können die Schweizer Brauer jetzt kommen.w

Kloster Mallersdorf, Klosterberg 1 . 84066 Mallersdorf-Pfaffenberg, Tel. 08772/6900, www.mallersdorfer-schwestern.de. 3000 Hektoliter Bier produziert die Klosterbrauerei Mallersdorf jährlich. 60 % werden in die näher Umgebung verkauft. In München gibt es die Mallerdorfer Klosterbiere im Haus der 220 Biere, Alwin Brunhuber, Ackermannstr. 18, 80797 München, Tel. 089/30768999