



# **Pressemappe Brauerei Bischofshof e.K.**



## **Inhalt**

**Auf einen Blick: Bischofshof – mehr als „Das Bier, „das uns zu Freunden macht“**

**Bischofshof: Bayerische Braukunst mit großer Geschichte**

**Bischofshof – Bier, das auch die Welt zu Freunden macht**

**Bischofshof, die Stiftungsbrauerei: Gelebte Verantwortung für die Region**

**Bischofshof: Umweltbewusstsein und Nachhaltigkeit**

**Kulturgut am Brauereihof: Das legendäre Regensburger „Bruckmandl“ kehrt zurück**

**Bischofshof – Die Brauerei in Fakten und Zahlen**

**Mehr als 100x Gold: „Medaillenregen“ für Bischofshof-Biere**

**500 Jahre Reinheitsgebot 2016: Das bayerische Reinheitsgebot ist viel älter, als es in den Geschichtsbüchern steht**

**Weltenburger – das älteste Klosterbier der Welt:  
Fast ein Jahrtausend ein göttlicher Genuss auf Erden,  
seit vier Jahrzehnten unter dem Dach von Bischofshof**

### **Ihr Ansprechpartner für Fragen:**

**Thomas Neiswirth**

Brauerei Bischofshof e.K. &  
Klosterbrauerei Weltenburg GmbH  
Heitzerstraße 2  
93049 Regensburg

Tel: +49 941 2001-103

Mobil: +49 1522 28082-59

Mail: [neiswirth@bischofshof.de](mailto:neiswirth@bischofshof.de)

Stets aktuelle Informationen finden Sie auch unter **[www.bischofshof.de](http://www.bischofshof.de)**.



## **Bischofshof ist das Bier, das uns zu Freunden macht und...**

...**bayerische Premium-Braukunst beinahe 370 Jahren Geschichte.** Die Wurzeln der Brauerei reichen bis ins 13. Jahrhundert zurück, als neben dem Regensburger Dom eine Brauerei zur Versorgung der Dombauarbeiter entstand.

...**gelebte Verantwortung für die Region.** Als Stiftungsbrauerei im Eigentum des Bistums Regensburg investiert Bischofshof jedes Jahr einen hohen sechsstelligen Betrag in die Förderung von Kultur, Gesellschaft, Sport und Soziales.

...**das Dach für Weltenburger.** Die älteste Klosterbrauerei der Welt wird seit 1973 von der Brauerei Bischofshof in Personalunion geführt.

...**in Regensburg daheim und in der Welt zu Hause.** Bischofshof-Biere sind „malzig-vollmundige Botschafter“ rund um den Globus. Biertrinker aus 29 Ländern genießen heute die Hopfen-Spezialitäten aus dem Hause Bischofshof und Weltenburger.

...**mit 85 Mitarbeitern die bedeutendste der drei Regensburger Stiftungsbrauereien.** Sie produziert an den zwei Standorten Regensburg und Weltenburg 28 verschiedene Biere.

...**auch im Vatikan beliebt.** Als die Schweizer Garde im Vatikan ihren 500. Geburtstag feierte, bestellte der emeritierte Papst Benedikt XVI. für die Geburtstagsfeier mit 5.000 Gästen Bischofshof-Bier.

...**heute eine High-Tech-Brauerei in historischen Mauern,** unter anderem mit dem modernsten Sudhaus der Welt.

...**hundertfach prämiert.** Biere aus dem Hause Bischofshof haben in den vergangenen dreißig Jahren bei Deutschlands anspruchsvollstem Biertest mehr als 100 DLG-Goldmedaillen gewonnen.

...als eine der ganz wenigen Brauereien in Deutschland **Träger des renommierten „Preises der Besten“** der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft in Gold.



## **Bischofshof: Bayerische Braukunst mit großer Geschichte**

**Die Geschichte der Brauerei Bischofshof lässt sich bis ins Jahr 1649 zurückverfolgen. Damals gründete Fürstbischof Wilhelm Graf von Wartenberg die Brauerei in unmittelbarer Nachbarschaft zum Regensburger Dom. Was die Brauerei so besonders macht: Durch ihre Gesellschaftsform als Stiftung tun Biertrinker mit jedem Schluck Gutes — seit rund 370 Jahren.**

Genießen für einen guten Zweck: Liebhaber des Bischofshof-Biers unterstützen mit jedem Schluck das soziale Engagement der Bischofshof-Brauerei. Denn anders als in einem normalen Wirtschaftsbetrieb oder einer konventionellen Brauerei fließen die Gewinne aus dem Brauereibetrieb nicht an Aktionäre oder Eigentümer. Die Überschüsse werden entweder in den weiteren Ausbau der Brauerei oder aber in die Förderung von sozialen oder kulturellen Einrichtungen sowie des regionalen Sports investiert.

In Regensburg sind heute – auch das ist bundesweit einmalig – drei Stiftungsbrauereien daheim: Bischofshof, Kneitinger und die Spital-Brauerei. Bischofshof gilt als die „vatikanische Brauerei“ unter diesen drei und ist im Eigentum des Bistums Regensburg. 1649 gründete Fürstbischof Wilhelm Graf von Wartenberg die Brauerei in unmittelbarer Nachbarschaft zum Regensburger Dom. Nach dem Ende des Dreißigjährigen Krieges waren die Menschen voll Hoffnungen auf ruhigere Zeiten und eine positive Stadtentwicklung Regensburgs.

Die eigentlichen Wurzeln der Brauerei reichen aber wesentlich weiter zurück: Historiker glauben, dass zur Versorgung der Dombauhütte bereits 1230, also vor 785 Jahren, eine Bischöfliche Brauerei bestand.

Der Grundstein der heutigen Brauerei wurde zwischen 1908 und 1910 gelegt: Bauwerke verhinderten am Standort im Stadtzentrum eine Erweiterung der Produktionsanlagen. Die waren aber notwendig, um der steigenden Nachfrage gerecht zu werden. Die Braustätte wurde an den heutigen Standort im Westen Regensburgs, in den Stadtteil „Margaretenau“ verlegt.

### **Träger: Bischöfliche Knabenseminarstiftung der Diözese Regensburg**

Später wurde die Brauerei in eine Stiftung umgewandelt. Die Bischöfliche Knabenseminarstiftung der Diözese Regensburg ist bis heute der Träger der Brauerei. Stiftungszweck war ursprünglich die Unterstützung des Priesternachwuchses bei der Ausbildung. Heute konzentriert sich das Engagement von Bischofshof auf vier wesentliche Bereiche: der Förderung von Sport, Kultur, Gesellschaft und Sozialem. Jahr für Jahr fließt den vier Stiftungszwecken eine Summe im hohen sechsstelligen Bereich zu.

Seit 1973 ist auch die Klosterbrauerei Weltenburg, die älteste Klosterbrauerei der Welt, Teil von Bischofshof.



Seit Anno 1050 wird im Kloster Weltenburg, 40 Kilometer vor den Toren Regensburgs, edler Gerstensaft in der Tradition der Mönche gebraut.

Eine Vielzahl nationaler und internationaler Prämierungen unterstreichen die besondere Güte der Bischofshof und Weltenburger Bierspezialitäten. World Beer Cup, European Beerstar, DLG-Goldmedaillen und der Preis der Besten in Gold zeichnen die Biere aus Regensburg und dem Kloster Weltenburg aus und verleihen ihnen einen ausgezeichneten Ruf, der weit über Regensburg hinaus reicht. In knapp 30 Ländern der Welt werden die Bischofshof und Weltenburger Biere nachgefragt und genossen. Wahrlich „Das Bier, das uns zu Freunden macht“!



## **Bischofshof – Bier, das auch die Welt zu Freunden macht**

**Bischofshof-Biere sind „malzig-vollmundige Botschafter“ rund um den Globus. In Regensburg daheim, in der Welt zu Hause: Biertrinker aus 29 Ländern genießen heute die Hopfen-Spezialitäten aus dem Hause Bischofshof.**

Bier aus Bayern wird im Ausland immer beliebter: 460 Millionen Liter Gerstensaft haben die rund 600 Brauereien im Freistaat 2014 exportiert. Einer der Erfolgsmotoren für diese Entwicklung: die Regensburger Brauerei Bischofshof, zu der auch die Marke Weltenburger als älteste Klosterbrauerei der Welt zählt. Beflügelt vom Slogan „Das Bier, das uns zu Freunden macht“, ist der Absatz von Bischofshof und Weltenburger in Deutschland in den letzten Jahren kontinuierlich gestiegen. Weltweit hat sich der Absatz des Bieres aus der Domstadt sogar vervierfacht.

Biertrinker in 29 Ländern begeistert die Regensburger Brauerei mittlerweile mit ihren Bierspezialitäten: von Australien bis China, von Brasilien bis nach Russland und Japan. 2004 exportierte die Brauerei rund 500.000 Liter ihres Gerstensafts ins Ausland, im vergangenen Jahr waren es bereits über zwei Millionen Liter. Noch nicht mitgerechnet ist dabei die Biermenge, die von der brasilianischen Grupo Petropolis in Südamerika in Lizenz gebraut wird. In Brasilien werden vier Weltenburger Biersorten produziert. Mit großem Erfolg: Das südamerikanische Land wurde so zum wichtigsten Absatzland im Ausland.

„Braukunst seit dem Jahr 1050? Diese Aussage sorgt besonders in den Vereinigten Staaten von Amerika oft erst einmal für ungläubiges Kopfschütteln“, sagt Hermann Goß, Direktor der Brauerei. In einem Land, dessen moderne Geschichtsschreibung erst im Jahr 1492 beginnt, sei es etwas ganz Besonderes, mit einer solch langen Tradition punkten zu können. Zudem gewann das Weltenburger Barock Dunkel bereits sechs Mal den World Beer Cup in den USA und damit die Auszeichnung als bestes Dunkelbier der Welt.

### **Barock-Dunkel auf dem Weltmarkt ein Renner**

Die drei wichtigsten Exportmärkte für die Regensburger Traditions-Braustätte sind heute Italien, USA und China. Danach folgen Spanien und Russland. In Indien und auch in Afrika sieht die Brauerei großes Zukunftspotenzial. „Von dort bekommen wir bereits heute auf Exportmessen besonders viele Anfragen“, erzählt der Brauereidirektor.

Erfolgreichste Biersorte in den internationalen Märkten sind das vollmundig-feinherbe Weltenburger „Barock Dunkel“, das goldgelbe „Märzenbier Anno 1050“ und der „Weltenburger Asam Bock“, den Genießer für seinen süßen, intensiv malzig-aromatischen Geschmack schätzen.



## **Ein Oktoberfest in China**

„Uns ist es wichtig im Ausland nicht nur Bier, sondern immer auch unsere bayerische Lebensart, unsere Kultur und unser Brauchtum zu vermarkten“, sagt der Brauereidirektor. Auf den Transportpaletten etwa nach China werden nicht nur Bierkisten und Bierfässer, sondern regelmäßig auch bayerische Dirndl und Lederhosen transportiert. In dieses Konzept passt die bisher größte Auslandspromotion-Aktion der Brauerei in ihrer Geschichte beim größten chinesischen Oktoberfest mit eigenem Bierzelt im August 2015 in der Regensburger Partnerstadt Qingdao. Erfolg des Engagements: Bischofshof verkaufte während dieses Bier-Events in Fernost mehr Bier als bei der Regensburger Dult, dem Volksfest am Stammsitz in der Donaustadt.

Brauereidirektor Goß kümmert sich persönlich darum, die Marken Bischofshof und Weltenburger weltweit noch bekannter zu machen. Etwa bei Besuchen in Russland, wo Bischofshof trotz der schwierigen politischen Lage mit Blick auf die langfristige Entwicklung weiterhin in den Supermarkt-Regalen vertreten ist.

## **Papst Benedikt XVI.: Geburtstagsfeier mit Bischofshof**

Vielfältig sind auch die Vermarktungsstrategien von Bischofshof in Europa: Schlagstar Peter Maffay hat in seiner Finca auf Mallorca stets ein gut gekühltes Weltenburger im Kühlschrank liegen. Weltenburger Bier wird auch bei den Bregenzer Festspielen ausgeschenkt. Und als die Schweizer Garde im Vatikan ihren 500. Geburtstag feierte, bestellte der emeritierte Papst Benedikt XVI. für die Geburtstagsfeier mit 5.000 Gästen – natürlich – Bischofshof-Bier.

Im Bischofshof-Vertriebsteam kümmert sich heute trotz aller Erfolge nur ein kleiner Teil der Mitarbeiter ums Auslandsgeschäft. „Unser Fokus liegt in der Heimat, hier brauen wir unsere Biere und schreiben die Geschichte, die wir in der Welt gut transportieren können“, meint der Brauereichef.



## **Bischofshof als Stiftungsbrauerei: Gelebte Verantwortung für die Region**

**Mit einem hohen sechsstelligen Euro-Betrag fördert Bischofshof jedes Jahr Kultur, Gesellschaft, Sport und Soziales in der Region Regensburg.**

### **Investitionen in Kultur und Gesellschaft**

Bischofshof fühlt sich der Bewahrung des historischen Erbes in Regensburg in besonderer Weise verpflichtet: Nach der Aufnahme der Regensburger Altstadt mit Stadtamhof in das UNESCO-Welterbe initiierte die Brauerei die Gründung eines Welterbe-Kulturfonds als Motor für den Denkmalschutz. Neuestes Kulturengagement: Das mit mehr als 2.000 Jahren älteste Legionstor der Welt, die Porta Praetoria, wurde bis 2017 restauriert und für Besucher attraktiv gestaltet. Möglich wird diese auch vom Bund mitfinanzierte Maßnahme letztendlich aber erst durch das finanzielle Engagement des Welterbe-Kulturfonds.

Unterstützt hat Bischofshof in den vergangenen Jahren auch weitere bedeutende Bau-Projekte in der Stadt Regensburg. Dazu gehören unter anderem die Restaurierung der Bischof Sailer-Statue oder die Wiedererrichtung des König Ludwig-Reiterdenkmals am Regensburger Domplatz.

### **Wie gesunder Durst Regensburgs Sportvereine beflügelt**

In und um Regensburg zählt die Brauerei Bischofshof seit vielen Jahren auch zu den bedeutendsten Förderern des Jugend- und Breitensports. Die „vatikanische Brauerei“ stellt dazu jedes Jahr für die allgemeine Sportförderung einen hohen sechsstelligen Betrag in ihren Budgets bereit. „Es ist beeindruckend und absolut nachahmenswert, was die Brauerei Bischofshof in der Förderung des Breitensports in der Region bewegt“, sagt Klaus Eder, der langjährige Chef-Physiotherapeut der Deutschen Fußball-Nationalmannschaft, der in seinem Therapiezentrum in Donaustauf bei Regensburg die Elite des deutschen Spitzensports behandelt.

„Swim, bike, run – Bischofshof die Number One“: Egal ob Radmarathon, Triathlon, Fußball oder Leichtathletik – Bischofshof hilft bei der Finanzierung attraktiver Sportveranstaltungen und unterstützt Vereine bei der Förderung und Finanzierung ihrer Jugendarbeit. „Dort, wo Sport getrieben wird, genießt man auch gerne frisch gezapftes, in wachsendem Maß alkoholfreies Bischofs-Bier – weil es uns auch beim Sport zu Freunden macht“, sagt Marketingleiter Thomas Neiswirth.

### **Vom Arber-Radmarathon bis zu den Baseball-Stars der Buchbinder Legionäre**

Highlights im Sport-Sponsoring Kalender sind beispielsweise unter anderem der Arber-Radmarathon, der Regensburg Marathon, die Leichtathletikgala Regensburg oder die Unterstützung des deutschen Baseball-Serienmeisters Buchbinder Legionäre.





In vielen regionalen Sportvereinen in Stadt und Land Regensburg, wie zum Beispiel dem SV Schwabelweis, dem SC Sinzing, der SC Regensburg oder auch dem SV Sallern, wäre eine systematische Breitensportförderung und Jugendarbeit ohne die Fördergelder von Bischofshof kaum möglich.

„Mit jedem Schluck Regensburger Bier tun Sie Gutes, denn das Geld fließt in die Region zurück“, appellierte deshalb Regensburgs Oberbürgermeister an den Durst und an das Markenbewusstsein der Bierliebhaber in der Region. Ort für das Plädoyer des Oberbürgermeisters war die aktuelle Pressekonferenz zum Regensburg Marathon, den die Brauerei Bischofshof ebenfalls unterstützt.



## **Bischofshof: Umweltbewusstsein und Nachhaltigkeit**

### **Bischofshof siedelt drei Bienenvölker an**

Auf dem Gelände der Brauerei Bischofshof an der Dechbettener Straße wurden erstmals drei Bienenvölker angesiedelt. Brauereidirektor Hermann Goß und der Gründer der Bieneninitiative „beefuture“ Frank Weiss stellten 60.000 Bienen vor, die ein Zeichen für aktiven Umweltschutz und gegen das weltweite Bienensterben sein sollen.

„Ich freue mich über die 60.000 neuen Mitarbeiterinnen, die unsere aktuellen 85 Bischofshoferer sicher perfekt ergänzen werden!“ so begann Brauereidirektor Hermann Goß humorvoll die Vorstellung der ersten drei brauereieigenen Bienenvölker. Bischofshof als kirchliche Brauerei sieht sich seit jeher in besonderer Verpflichtung, sorgsam und schonend mit der Schöpfung, der Umwelt und Ressourcen umzugehen. Seit 2001 verfolgt die Regensburger Stiftungsbrauerei ein Umwelt- und Nachhaltigkeitskonzept, das jetzt um drei Bienenvölker reicher wurde.

Fünf Wochen nach dem Startschuss für die innovative Rewag und Bischofshof Energiezentrale am Brauereigrundstück setzen die Bischofshoferer ein Zeichen für Umweltschutz und Nachhaltigkeit und gehen einen weiteren Schritt Richtung klimaneutralem Betrieb. „Als mittelständische Brauerei dürfte das bayernweit einmalig sein!“ schwärmte Brauereidirektor Goß. Die Zertifizierungsbeauftragte der Brauerei, Laila Schmidt, stellte gemeinsam mit Beefuture-Gründer Frank Weiss die drei Bienenvölker vor: „Bischofshof ist bisher für beste Biere bekannt und für Engagement in Sport, Kultur und Sozialem. Und genau nach diesen drei Säulen unserer Unternehmensphilosophie haben wir die drei Bienenvölker getauft: Sportbienen, Bruckmandl Kulturbienen und soziale Bienen!“

Frank Weiss, der Gründer der Bieneninitiative beefuture, hat die Brauerei bei dem Bienenprojekt begleitet. „Wir betreiben nachhaltigen Natur- und Umweltschutz mit Hilfe von Unternehmen und deren Investitionen in Bienenvölker. Denn die biologische Artenvielfalt soll auch für zukünftige Generationen erhalten bleiben. Es ist unser Ziel, Unternehmen für den nachhaltigen Naturschutz zu begeistern und die sterbende Bienenpopulation nachhaltig und zukunftsfruchtig zu erhöhen!“ Hermann Goß war von Anfang an begeistert von der Idee, Bienenvölker in der Brauerei anzusiedeln: „Bienen sorgen für ein Gleichgewicht in der Natur und sorgen für blühende Landschaften! Genau dort wachsen nicht nur unsere Zutaten für unsere Biere, dort genießen wir auch unser Leben! Damit das noch lange so bleibt, setzen wir ein Zeichen und stärken auch das Bewusstsein für Umweltschutz!“

Ein Bienenlehrpfad der jungen Bischofshof Mitarbeiter, der auch den benachbarten Schulen als Lernhaus dienen soll, ist in Planung. Den Brauereihonig soll es dann nicht nur für die Mitarbeiter, sondern auch in den „Bischofshof Braustuben“ zu genießen geben. „Wo Bienen sind und wo Bier ist, dort geht es uns gut!“ interpretierte Goß ein altrömisches Sprichwort.



## Neues grünes Energiehaus für den Inneren Westen – REWAG und Brauerei Bischofshof errichten Energiezentrale

Auf dem Gelände der Brauerei Bischofshof an der Dechbettener Straße ist eine umweltfreundliche und innovative Energiezentrale errichtet worden, die nicht nur die Brauerei mit Wärme und Strom versorgen wird.

Die Brauerei nutzt für ihren Wärmebedarf eine Dampfkesselanlage, die im Energiehaus untergebracht werden wird. Betrieben mit Bioerdgas sorgen zudem drei Blockheizkraftwerke (BHKWs) mit Erdgas-Spitzenlastkesseln für eine nahezu CO<sub>2</sub>-neutrale Wärmeversorgung. Neben der Brauerei werden auch das zukünftige Wohnquartier „Das Dörnberg“ sowie die Hedwigsklinik und der Neubau der Kreuzschule auf dem Gelände des ehemaligen Jahnstadions über ein Fernwärmenetz versorgt. Den in der Energiezentrale erzeugten Strom nutzt die Brauerei größtenteils selbst, der Rest wird in das öffentliche Netz des Regensburger Energieunternehmens eingespeist.

„Eine nachhaltige Wärmeversorgung für Industriebetriebe und Wohnquartiere hat für eine wachsende Stadt wie Regensburg eine immer größere Bedeutung. Gerade in der umweltfreundlichen Wärmeerzeugung gibt es viel Potential, um CO<sub>2</sub> einzusparen“, so REWAG-Aufsichtsratsmitglied Bürgermeister Jürgen Huber.

„Die Energieversorgung der Zukunft ist erneuerbar und dezentral. Für dieses Credo steht die REWAG. Wir versorgen immer mehr Kunden mit Strom und Wärme aus regenerativen, dezentralen Energieerzeugungsanlagen – vom Industriebetrieb bis hin zum Wohnquartier“, so Olaf Hermes, Vorstandsvorsitzender des Regensburger Energieversorgers. „Dezentrale Erzeugung“ beschreibt die energieeffiziente Wärme- und Stromproduktion aus Blockheizkraftwerken. Diese Anlagen arbeiten nach dem Prinzip der Kraft-Wärme-Kopplung, das heißt: Sie produzieren gleichzeitig Strom und Wärme. Dadurch wird der eingesetzte Brennstoff sehr viel effizienter genutzt als bei der getrennten Produktion, und es entstehen vergleichsweise weniger klimaschädliche CO<sub>2</sub>-Emissionen. Grundlage ist meist ein Motor, der einen Generator antreibt und damit Strom erzeugt. Die sogenannte Abwärme wird zum Heizen genutzt. Betrieben mit Bioerdgas sorgen BHKWs über Nah- und Fernwärmenetze für eine CO<sub>2</sub>-neutrale Wärmeversorgung und zugleich regenerativ erzeugten Strom in Wohnvierteln und Betriebsstätten von Firmen. Weil sie sich absolut dezentral einsetzen lassen, können sie genau dort maßgeschneidert platziert werden, wo die Energie benötigt wird. Das bedeutet: Kaum Übertragungsverluste, individuelle Lösungen, schnelle Reaktion auf den Bedarf und damit hohe Effizienz. Es fallen weder Anschaffungs- noch Wartungskosten für eine eigene Heizungsanlage, noch für einen Schornstein an. Brennstoffe müssen nicht mehr beschafft und gelagert werden. „Die Energie wird dort erzeugt, wo sie gebraucht wird“, so Hermes. Die REWAG betreibt bereits 29 ähnliche Anlagen in Regensburg und der Region.



Bischofshof Brauereidirektor Hermann Goß sieht in dem Projekt einen Meilenstein im Bischofshof-Nachhaltigkeitskonzept auf dem Weg zu einer zu klimaneutralen Brauerei in Regensburg: „Jetzt erzeugen wir gemeinsam mit der REWAG nachhaltig und ressourcenschonend Strom und Wärme vor Ort für unsere Brauerei und benachbarte Haushalte, die Hedwigsklinik sowie die neue Kreuzschule und die Braustuben. Diese effiziente und mit kurzen Wegen gesegnete Konstellation erspart uns auf Dauer Kosten und ermöglicht es uns noch mehr in unsere Brauerei und noch stärker in die Region zu investieren. Ob im Sport, Sozialem oder der Kultur – regional geben wir gerne Vollgas! Das gemeinsame Energiekonzept der REWAG und der Brauerei Bischofshof ist ein außergewöhnliches, hochmodernes Projekt zur regionalen, in die Zukunft gerichteten Wertschöpfung mit überregionaler Strahlkraft. Es dürfte bayernweit einmalig sein!“, so Goß. Die Brauerei Bischofshof geht in Sachen Eigenstromerzeugung noch einen Schritt weiter. Sie setzt in Zusammenarbeit mit der REWAG eine Photovoltaikanlage auf dem Dach der Energiezentrale um. Diese Anlage produziert pro Jahr circa 60.000 kWh (Kilowattstunden), die direkt im Bischofshof Brauvorgang genutzt werden. Damit können die Braumeister um Leonhard Resch jährlich in etwa 500.000 Maß Bier brauen. Resch zeigte sich begeistert von der neuen Umweltinitiative: „Bier gilt seit eh und je als reinstes Nahrungsmittel. Wir verwenden ausschließlich natürliche und regionale Zutaten. Mit der neuen Energiezentrale erzeugen wir sogar Strom und Wärme für unseren Braubetrieb direkt vor Ort. Unser Reinheitsgebot 2.0!“

„Eine derartige Kooperation ermöglicht es Unternehmen, die Eigenerzeugung in Angriff zu nehmen“, sagt Andreas Krüger, Fachbereichsleiter Erzeugung und energie-nahe Dienstleistungen der REWAG. In der Regel übernehme die REWAG dabei die komplette Betriebsführung der Energiezentrale – der Kunde bezahle einen Festpreis für Strom und Wärme. „Die Betriebsführung ist unsere besondere Stärke. Unsere Betriebsmannschaft ist im Ernstfall selbstverständlich auch am Wochenende einsatzbereit.“

Hoch effiziente Kraft-Wärme-Kopplungssysteme werden zunehmend wichtiger im Rahmen von Stadtteilentwicklungen. Private wie gewerbliche Immobilienbesitzer hätten die Vorteile der Fernwärme längst erkannt, sagt Krüger. „Sie ist umweltfreundlich, komfortabel und preiswert. Es gibt keine Anschaffungs- und Wartungskosten, die Bevorratung von Brennstoffen entfällt ebenso wie die Verantwortung für die Sauberkeit der Heizanlagen.“ Die Strom- und Wärmeerzeugung wird komplett ausgelagert. Dafür profitieren alle angeschlossenen Kunden vom großen, dezentralen Energiehaus.

Innovatives Energiekonzept für die Brauerei Bischofshof und den Inneren Westen: Fernwärmeversorgung mit BHKWs- und Dampfkesselanlage.

Das künftige „REWAG und Bischofshof Energiehaus“ befindet sich auf dem westlichen Teil des Geländes der Brauerei. Es besteht aus drei BHKWs, die mit regional erzeugtem Bioerdgas betrieben werden. Durch diese regionale Konstellation wird nicht nur vergleichsweise weniger Erdgas eingesetzt, sondern auch CO<sub>2</sub> eingespart.



Die unterschiedliche Nutzungsstruktur zwischen Brauerei und Wohngebiet ermöglicht Synergieeffekte, die eine effiziente Wärmeerzeugung gewährleisten. Die Wärmeversorgung für das Fernwärmenetz besteht aus zwei Erdgaskesseln mit jeweils 4 Megawatt (MW) Leistung und drei mit Bioerdgas betriebenen BHKWs mit einer elektrischen Leistung von jeweils 260 Kilowatt (kW). Der Strom der BHKWs wird in das öffentliche Netz eingespeist. Das neue Energiekonzept für die Brauerei besteht aus einem äußerst effizienten Dampfkessel zur Produktion von Wasserdampf für den Brauprozess. Die Niedertemperaturabwärme, die aus den Abgaswärmetauschern der Dampfkessel zurück gewonnen wird, wird in das Wärmenetz eingespeist. Die Energiezentrale erzeugt insgesamt etwa 28,4 Millionen kWh Wärme und circa 5,5 Millionen kWh Strom. Dieses Energiekonzept trägt zur regionalen Energiewende bei. Die REWAG und Bischofshof stellen Energie und Wärme äußerst effizient, ressourcen- und umweltschonend zur Verfügung. Hermann Goß schwärmte vom Schulterschluss mit der REWAG und sprach von der „Energie, die uns zu Freunden macht“.



## **Kulturgut am Brauereihof:**

### **Das legendäre Regensburger „Bruckmandl“ kehrt zurück**

Vier Jahre nach dem Unbekannte Regensburgs „heimliches Wahrzeichen“ schwer beschädigt hatten, erstrahlt die legendäre Sandsteinfigur bald im alten Glanz.

Es zählte neben Dom, Rathaus und Steinerner Brücke zu den meistfotografierten Sehenswürdigkeiten der Weltkulturerbe-Stadt Regensburg: das „Bruckmandl“ am Scheitelpunkt der Steinernen Brücke. In der Nacht vom 27. auf den 28. Dezember 2012 verlor die legendäre, von Sagen umrankte Sandsteinfigur vermutlich durch Vandalismus ihren Arm. Mit großen Aufwand und finanziert vom Welterbekulturverein sowie der Regensburger Brauerei Bischofshof hat das „Bruckmandl“ nach einer Komplettanierung von den Experten der Regensburger Dombauhütte jetzt einen neuen Arm erhalten. Dadurch ist Regensburgs Wahrzeichen damit wieder nahezu komplett.

Eine Kopie der Figur, abgegossen vom vollständigen „Bruckmandl“ ist 2016 in den Innenhof der Brauerei Bischofshof eingezogen. Das Regensburger Bruckmandl hat eine bewegte Geschichte hinter sich. Die aktuelle Figur ist bereits die dritte Version seit der ersten Aufstellung im Mittelalter. Ursprünglich symbolisierte die Figur bei Fertigstellung die Freiheitsrechte der Freien Reichsstadt Regensburg gegenüber dem Bischof und dem Herzog von Bayern. Die Urversion der Skulptur wurde 1579 zerstört und gilt als verschollen.

Der Sage nach soll es sich beim Bruckmandl um den Erbauer der Steinernen Brücke handeln, der in Konkurrenz zum Dombaumeister stand, einen Pakt mit dem Teufel schloss und den dann überlistete.

Dass die viel erzählte Geschichte nicht ganz stimmen kann, zeigen schon die Baudaten der beiden Monumente, um die es geht: Die Steinernen Brücke entstand in den Jahren 1135 bis 1146, der Dombau dagegen begann erst in der zweiten Hälfte des 13. Jahrhunderts. Der Begeisterung der Touristen und der Regensburger für „ihr“ Bruckmandl tut dies aber keinen Abbruch.

### **Die Sage zum Bruckmandl**

Laut Sage stellt das Bruckmandl den Baumeister der Steinernen Brücke dar. Der schaut mit der Hand über den Augen, wie hoch die Domtürme schon emporragen. Er hatte nämlich mit dem Baumeister des Domes eine Wette abgeschlossen, welches Bauwerk früher vollendet sein werde. Nachdem der Dombau viel schneller voranging als der Bau der Brücke, schloss der Brückenbaumeister einen Pakt mit dem Teufel: Hilfe beim Brückenbau gegen die Seelen der ersten drei Benutzer der fertiggestellten Brücke. Der Teufel hielt Wort, der Brückenbaumeister gewann die Wette. Der Dombaumeister stürzte sich aus Verzweiflung vom Domturm. Die



Brücke wurde feierlich eingeweiht. Bevor aber die Würdenträger sie betreten und damit ihre Seelen an den Teufel verlieren konnten, scheuchte der Brückenbaumeister zwei Hähne und einen Hund über die Brücke. Aus Wut über diese List soll der Teufel versucht haben, die neue Brücke gleich wieder zu zerstören, was ihren gekrümmten Verlauf erklärt. Als es ihm nicht gelang, schoss er in die Donau hinab und verursachte die berühmten Donaustrudel. Von der zweiten Ausführung des Bruckmandls steht heute noch der Torso im Historischen Museum der Stadt. Die dritte aktuelle Ausführung der Figur wurde im 19. Jahrhundert durch den Bildhauer Anton Blank geschaffen und im Jahr 1854 am heutigen Standort auf der Steinernen Brücke aufgestellt.



## Die Brauerei in Fakten und Zahlen

### Die Mitarbeiter

Garanten für die vielfach ausgezeichnete Qualität der Biere und für den Erfolg der Brauerei sind die derzeit 85 Mitarbeiter in den Bereichen Technik, Logistik, Vertrieb, Verwaltung und Marketing. Sie produzieren an den zwei Standorten, in Regensburg und in Weltenburg, 28 verschiedene Biere für 29 Länder weltweit. Sie alle teilen eine Berufung: die Leidenschaft für das „Bier, das uns zu Freunden macht“.

Die Brauerei Bischofshof erwirtschaftet heute mit einer Jahresproduktion von rund 210.000 Hektolitern Getränken einen Jahresumsatz von rund 20 Millionen Euro.

### Das Management

Hermann Goß, Diplom-Betriebswirt (FH), Brauereidirektor (seit 2001)

Karl Beck, Diplom-Betriebswirt (FH), kaufmännischer Leiter (seit 1997)

Leonhard Resch, Diplom-Ingenieur für Brauwesen und Getränketechnologie, technischer Betriebsleiter (seit 2008)

### Die Biere

#### **Bischofshof Alkoholfrei**

Für Genuss ohne Reue bei vollem Geschmack. Auf Export-Bier-Basis hergestellt, wird dem „Bischofshof Alkoholfrei“ in einem schonenden Verfahren der Alkohol entzogen.

#### **Bischofshof Hefe-Weißbier Dunkel**

Bei dieser aromatischen, altbayerischen Weißbier-Spezialität inspirieren besonders der fruchtige Duft sowie die von Malz bis Karamell reichenden Geschmacksnoten. (5,1 % Alkohol).

#### **Bischofshof Hefe-Weißbier Hell**

Nach altbayerischer Tradition gebraut, erfreut dieses Weißbier bereits im Antrunk durch seine fruchtige Note, die dezente Erinnerungen an Ananas hervorruft. Dieser exotische und zugleich hefe-blumige Geschmack breitet sich im Gaumen anhaltend fruchtig aus und steigert sich zu einem angenehm-bitteren Finale. (5,1 % Alkohol).

#### **Bischofshof Kristall Weizen**

Ein klar filtriertes Weißbier der Extraklasse ohne Hefe. Spritzig-frisch und angenehm prickelnd lässt der zart fruchtige Duft bereits erahnen, was die fein abgestimmten Aromanoten im Geschmack – auch im anhaltenden Abgang – bestätigen. (5,4 % Alkohol).





### **Bischofshof Leichte Weiße**

Dieses spritzig-schlanke Weißbier enthält fast 40 % weniger Alkohol und 40 % weniger Kalorien als unser Hefe-Weißbier Hell. Es ist geschmeidig, fast cremig im Geschmack und mit angenehm rezentem Abgang. (2,9 % Alkohol).

### **Bischofshof Zoigl**

Das unfiltrierte Kellerbier, eine alte Oberpfälzer Spezialität, enthält besonders viele Vitamine und Mineralstoffe. Zart nach Hefe duftend, erwartet einen nach dem „Plopp“ der traditionellen Bügelflasche ein milder, weicher Bierkörper, der mit einer leichten Hopfenbitterkeit ausklingt. (5,1 % Alkohol).

### **Bischofshof Original 1649**

Das Export-Bier begeistert durch seine glänzende Farbe und durch seinen geschmeidig-vollmundigen, sehr sauberen Geschmack. Die perfekt eingebundene Hopfennote verleiht dem Hellen einen Hauch von Exotik, das anhaltende Hopfenfinale macht es zu einem hervorragenden Export-Bier. (5,4 % Alkohol).

### **Bischofshof Pils**

Kenner schätzen es als ein echtes Premium-Pils für allerhöchste Ansprüche. Hell glänzend und mit einem angenehm leichten Geschmackskörper und leicht hopfigem Ausklang. (4,7 % Alkohol).

### **Bischofshof Radler**

Das Biermischgetränk besteht je zur Hälfte aus süffigem Bier und spritziger Zitronenlimonade. (2,6 % Alkohol).

### **Bischofshof Regensburger Premium**

Das fein-würzige milde Lagerbier ist durch hochwertigste Rohstoffe und ein spezielles, neuartiges Brauverfahren sowie durch die lange, kalte Lagerung im neuen Gärkeller geschmacklich fein abgerundet. (5,0 % Alkohol).

### **Bischofshof Urhell**

Dieses feinwürzige Helle ist der Inbegriff bayerischer Brautradition. Sehr anregend im Geschmack und mit seiner angenehmen, leicht ausklingenden Rezenz animiert es zum Weitertrinken. (4,8 % Alkohol).

### **Regensburger Bruckmandl**

Ein vollmundiges, goldfarbenes Helles. (4,9 % Alkohol)

### **Bischofshof Altvater Weissbierbock**

Altregensburger Braukunst, ursprünglich hervorgebracht im Stadtamhofer Weissbräuhaus St. Magn. Der Inbegriff alten Könnens, vollmundig, kräftig und 500 Tage haltbar. Neu eingebraut als Bischofshof-Hommage „500 Jahre bayerisches Reinheitsgebot 1516“. Ein Geschmackserlebnis ohnegleichen. (7,1 % Alkohol).



## **Bischofshof — High-Tech-Brauerei in historischen Mauern**

In den vergangenen Jahren hat Bischofshof die traditionelle Braustätte umfassend modernisiert. Unter anderem entstanden in den vergangenen zehn Jahren ein neuer Gär- und Lagerkeller, ein neues Sudhaus und ein Brauereilabor. Das Bischofshof-Sudhaus gilt heute als das modernste der Welt. Das neue Sudhaus ist in höchstem Maße umweltfreundlich. Allein der besonders innovative Kochprozess spart jährlich den Energiebedarf von 20 Einfamilienhäusern ein. Die technischen Weichen für die Zukunft werden letztendlich in einem Spagat zwischen modernster Computer-Technologie im Leitstand und den Grundsätzen traditioneller Handwerkskunst gestellt.

### **Die Bischofshof-Arbeitswelt: Investitionen in die Mitarbeiter**

Die Mitarbeiter in den Bischofshof-Büros arbeiten ebenfalls nach modernsten Standards: Gemeinsam mit dem Fraunhofer Institut für Arbeitswirtschaft und Organisation entstand ein ganzheitliches, innovatives Arbeits- und Organisationskonzept, von dem die Mitarbeiter heute profitieren. Ebenso gibt es ein eigenes „Fitness-Stüberl“, ein eigener Trainingsraum für die Mitarbeiter.

### **Bischofshof erleben**

Führungen durch die Bischofshof-Brauwelt mit anschließender Einkehr im gemütlichen Bierverskostungsraum, dem Schalander, sind unter Regensburg-Touristen längst kein Geheimtipp mehr. Der Schalander, einst der Pausenraum der Bierbrauer, ist heute Zentrum der Bischofshof-Erlebniswelt.



## **Mehr als 100x Gold: „Medaillenregen“ für Bischofshof-Biere**

**Bei der Qualitätsprüfung der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft (DLG) erreichen Bischofshof-Biere regelmäßig höchste Auszeichnungen. Bischofshof ist als eine der ganz wenigen Brauereien auch Träger des „Preises der Besten“ in Gold.**

Diese ehrenwerte Auszeichnung können sich nicht viele der großen Traditionsbrauereien in Bayern auf ihre Fahnen schreiben. Von 600 insgesamt sind es gerade mal weniger als 30 Brauereien, die sich mit diesem Prädikat schmücken dürfen. Diese DLG-Prämierung steht für einen kontinuierlich überdurchschnittlichen Qualitätsstandard der Brauerei über die letzten 20 Jahre. „Um sich am Biermarkt erfolgreich vom Wettbewerb abzusetzen, baut die Brauerei Bischofshof auf die Nähe zu ihren Kunden und auf höchste Qualität ihrer Biere“, sagt Brauereidirektor Hermann Goß. Die Zahlen sprechen für sich: 184 DLG-Medaillen hat Bischofshof in den vergangenen Jahren geholt, davon 76-mal Gold für Bischofshof-Biere und 54-mal Gold für Weltenburger.

Die DLG-Prüfung gilt unter Braumeistern als „härtester Biertest der Welt“. Die Jury bewertet neben dem Geschmack auch Bereiche wie Vollmundigkeit, Frische oder Geschmacksstabilität. Die Produkttests werden von wissenschaftlichen Experten auf Basis momentaner Qualitätsstandards durchgeführt. Im Zentrum der Untersuchungen steht die sensorische Qualität der Lebensmittel, wie Farbe, Aussehen, Konsistenz, Geschmack und Geruch.

Alle drei eingereichten Biere zeichneten die Bier-Experten bei der aktuellsten Auflage des großen Tests 2018 mit einer Goldmedaille aus: „Bischofshof Weißbier Hell“, „Bischofshof Urhell“ und „Bischofshof Original 1649“. Die besonders golden glänzenden Stars im Bischofshof-Sortiment sind das Bischofshof Urhell mit 17 Goldmedaillen und die Weißbiere mit 30 Auszeichnungen in Gold.

Das Urhell gilt als Inbegriff bayerischer Braukunst, es regt nach Meinung der Fachjury mit seiner angenehmen, leicht ausklingenden Rezenz zum Weitertrinken an. Auch das feine, dezent nach Ananas duftende Bischofshof Hefe-Weißbier Hell wurde bereits zum siebten Mal in Folge mit Gold ausgezeichnet. Seine fruchtige Note und der zugleich hefe-blumige Geschmack breiten sich im Gaumen anhaltend aus und steigern sich zu einem angenehm-bitteren Finale.

### **Weltenburger: National und international erfolgreich**

Seit 1980 wird auch die Klosterbrauerei Weltenburg regelmäßig mit Goldmedaillen ausgezeichnet. Weltenburger Biere erhielten bisher 69 DLG-Medaillen: 54-mal Gold und 15-mal Silber. Auch Weltenburger gehört als Träger des „DLG-Preises der Besten“ in Gold zur bayerischen Brauer-Elite.



Auch International ist Weltenburger erfolgreich: Der traditionsreiche Weltenburger Kloster Asam Bock holte – nach Silber im Jahr 2008 – 2014 den European Beer Star in Gold und verteidigte den Titel im Jahr 2015. Das Weltenburger Kloster Anno 1050, ausgezeichnet mit dem goldenen European Beer Star 2011, und Silber im Jahr 2017 ist offiziell eines der beste Märzen-Biere der Welt. Beim alle vier Jahre stattfindenden „World Beer Cup“ in den USA gewann das „Barock Dunkel“ aus dem Hause Weltenburger bereits dreimal in Folge (2004, 2008, 2012) eine Goldmedaille und 2018 die Silbermedaille.

### **European Beer Star 2017:**

Der Wettbewerb „European Beer Star“ der Privaten Brauereien gilt als „Champions League“ der internationalen Brauwelt. Auf der Drinktec in München wurden die diesjährigen Trophäen verliehen: Bischofshof-Weltenburger ist mit drei Platzierungen auf dem Siegerpodest 2017 die erfolgreichste ostbayerische Brauerei beim härtesten Bierwettbewerb der Welt.

Sie sind bei den Brauereien in aller Welt so begehrt wie die Michelin-Sterne bei den Gastronomen: die Auszeichnungen des European Beer Star. Die Brauerei Bischofshof, zu der mit Weltenburger die älteste Klosterbrauerei der Welt gehört, holte 2017 als einzige Brauerei in Ostbayern drei Medaillen: Silber für das Helle („Urtyp Hell“) und das Märzen („Anno 1050“) von Weltenburger sowie Bronze für den Weizenbock von Bischofshof („Altvater Weißbierbock“). Im Hause Bischofshof-Weltenburger ist die Freude über die Auszeichnungen groß: „Das ist ein überragendes Ergebnis für uns“, kommentierte Brauereidirektor Hermann Goß den „Medaillenregen“ für die Regensburger Stiftungsbrauerei. Die drei Prämierungen seien vor allem auch eine Auszeichnung für die gesamte Mannschaft der Brauerei, die jeden Tag ihr Bestes gebe, um Bierspezialitäten höchster Güte herzustellen.

Die Konkurrenz für die Regensburger und Weltenburger Biere war in diesem Jahr noch nie so groß wie heuer: Braumeister, Biersommeliers und renommierte Bierkenner aus knapp 30 Nationen testeten in diesem Jahr rund 2.150 Biere aus 46 Ländern. Davon kamen weniger als die Hälfte der Biere aus Deutschland. Die übrigen Teilnehmer kamen aus ganz Europa, Asien, Afrika sowie Nord- und Südamerika.

### **Prämierungen für Helles und Märzen von Weltenburger**

In jeder der 60 Kategorien — so genannte „Bierstile“ europäischer Brauart — vergaben die Tester jeweils nur drei Medaillen. Die Weltenburger Biere überzeugten die Juroren sowohl bei der Optik, bei Schaum, Geruch, Geschmack und in seiner sortentypischen Ausprägung. Offiziell überreicht wurde die Auszeichnung bei der Getränkemesse „Drinktec“ in München: Silber für das „Weltenburger Kloster Urtyp Hell“ in der Kategorie German-Style Helles/Lager sowie ebenfalls Silber in der Kategorie German-Style Märzen für das „Weltenburger Kloster Anno 1050“. Das Helle aus dem Hause Weltenburger begeisterte die Jury mit seinem aromatisch herzhaften und kräftigen sowie fein abgerundeten Geschmack.

Beim Märzen-Bier aus der ältesten Klosterbrauerei der Welt vor den Toren Regensburgs waren es die Fruchtigkeit, die vollmundige Balance feiner Hopfen-



anklänge und die belebenden Herbsüße, die zum Medaillengewinn beim härtesten Bierwettbewerb der Welt führten.

„Seit 1050 wird in Weltenburg Bier in der Tradition der Benediktinermönche gebraut. Dieser ehrwürdigen Tradition fühlt sich die Klosterbrauerei auch heute noch verpflichtet und wir freuen uns, dass auch die Jury dieses Engagement würdigt“, sagte Brauereidirektor Goß, und weiter: „Die Kategorien Helles und Märzen sind Top-Kategorien mit wahnsinnig vielen Teilnehmern und unglaublich großer Konkurrenz, umso wertvoller sind diese Auszeichnungen für uns.“ Weltenburger ist nach Goß' Worten in Bayern daheim und in der Welt ein Star, die Prämierungen beim European Beer Star seien dafür eine weitere Bestätigung.

### **Die beiden Weltenburger Gewinner werden auch in Brasilien gebraut**

in rund 30 Ländern der Erde genießen Bierfans heute Weltenburger Bierspezialitäten. Brasilien ist dabei ein immer wichtigerer und größerer Absatzmarkt. Besonders kurios dabei: Die beiden Weltenburger Medaillengewinner werden nicht nur in Bayern, sondern auch in Brasilien gebraut. „Und das mit denselben Rohstoffen und permanenter Qualitätskontrolle durch unsere Braumeister“, sagt Brauereichef Goß. Er und sein Pendant beim brasilianischen Brauriesen Grupo Petropolis, Walter Faria, verbindet heute eine enge Freundschaft. Bei der Siegerehrung für den European Beer Star stand auch Diego Gomes da Silva mit auf der Bühne. Er hat in Weltenburg den Beruf des Brauers gelernt, ist heute als Braumeister technischer Leiter bei der Grupo Petropolis und ebenfalls stolz auf den Medaillengewinn.

### **„Altvater Weißbierbock“ von Bischofshof: Zweiter Medaillengewinn in Folge**

Zum zweiten Mal in Folge zeichnete die mehr als 100-köpfige Jury internationaler Brauexperten den „Altvater Weißbierbock“ von Bischofshof in der Kategorie „German-style Weizenbock hell“ mit dem European Beer Star in Bronze aus. Der „Altvater“ basiert auf einem uralten Rezept. Bischofshof braute ihn erstmals wieder zum 500-jährigen Bestehen des Bayerischen Reinheitsgebots 2016 ein und bietet ihn aufgrund des großen Erfolgs im Vorjahr auch in diesem Herbst wieder an. Das Geheimnis ist eine Mischung aus Weizen-, Gersten und Karamellmalz sowie aus drei verschiedenen Hopfensorten aus der Hallertau. „Der Altvater hat eine lange Historie und ist ein ganz besonderer Schluck Regensburger Braukunst“, so der Bischofshof-Braumeister Leonhard Resch.



## **Bayerisches Reinheitsgebot für Bier: Viel älter, als es in den Geschichtsbüchern steht**

**2016 feiert Deutschland den 500. Geburtstag des Reinheitsgebots. Was die Wenigsten wissen: Die Vorschriften von damals hatten ein Vorbild – die Regensburger Bierordnung aus dem Jahre 1453.**

Bereits 1453, 60 Jahre vor der Einführung des legendären Reinheitsgebots für das bayerische Bier, wurde in Regensburg eine Verordnung für sauberes Bierbrauen beschlossen. Die Vorschriften waren mehr als ein halbes Jahrhundert später Vorbild für das Bayerische Reinheitsgebot. „Bayerns wichtiges Biergesetz“ ist deutlich älter als 500 Jahre. In Regensburger Archiven wurde ein Beleg entdeckt, der zweifelsfrei bestätigt, dass die Verantwortlichen in der ehemals freien Reichsstadt 63 Jahre vor Herzog Wilhelm einen Ehrenkodex für alle Bierbrauer in Stadt und Land beschlossen.

Die Sorge um den Bierpreis und die mangelnde Qualität des goldgelben Gerstensaftes waren es, die den Regensburger Stadtrat bereits Anfang des 15. Jahrhunderts umtrieben. Immer wieder hatten die Herren in den Schenken und Gastwirtschaften „arges und böses Bier“ trinken müssen, von regelrechten Bierpanschern war die Rede. Diese ersetzten damals das gute Gerstenmalz durch billigen Hafer oder auch Roskastanien und mischten heimlich Kräuter, Wurzeln und allerlei Gewürze bei.

1453 hatten die Stadträte in der damaligen Reichshauptstadt Regensburg dann genug von den bösen Überraschungen im Wirtshaus: Sie erließen die „Regensburger Bierordnung“. Wer beim Panschen erwischt wurde, dem drohten fünf Gulden Strafe – damals eine beachtliche Summe. Wiederholungstätern konnte gar die Braulizenz entzogen werden.

„Die Brauherren, die Frauen und ihre Braumeister sollen schwören, nichts in die Biere zu hängen und zu tun, weder Samen, noch Wurz, Gestrüpp oder dergleichen, noch solches zu tun, nachsehen und gestatten“, heißt es in der Urkunde. „Es sollen alle Bierbrauer, Bierschenke und Biermeister zum Bier, das sie sieden werden, nichts anderes nehmen, nützen noch gebrauchen, denn allein Wasser, Malz und Hopfen.“ Genau beschrieben werden neben dem Reinheits-Eid auch Brauzzeit, Gerstenmenge und Preise. Das Dokument wird heute im Nachlass des Chronikers Carl Theodor Gemeiner im Münchener Staatsarchiv vermutet.

Am 23. April 1516 verabschiedeten die Wittelsbacher Herzöge dann in Ingolstadt das Bayerische Reinheitsgebot, das bis heute gilt. Dass ihr Beschluss einmal ein Meilenstein in der deutschen Geschichte werden würde, ahnte damals sicherlich keiner der edlen Herren. In Regensburg selbst galt das Bayerische Reinheitsgebot, nach dem bis heute auch Bischofshof braut, erst ab dem Beginn des 19. Jahrhunderts. Damals verlor Regensburg seinen Status als freie Reichsstadt und wurde Teil des Königreichs Bayern.



## **Das älteste Klosterbier der Welt: Fast ein Jahrtausend ein göttlicher Genuss auf Erden, seit fünf Jahrzehnten unter dem Dach von Bischofshof**

Ostbayern hat nicht nur die größte Brauereidichte in Bayern. Mit der Klosterbrauerei Weltenburg glänzt die Region auch mit der ältesten Klosterbrauerei der Welt. Die atemberaubend schöne Lage dieser besonderen Braustätte direkt am weltberühmten Donaudurchbruch und das vor 968 zum ersten Mal gebraute „Barock Dunkel“ locken jedes Jahr eine halbe Million Menschen in das malerische Bierparadies am Ufer der Donau. Seit 1973 ist die Klosterbrauerei Weltenburg Teil von Bischofshof.

Wer in der Klosterschenke des Weltenburger Klosters eine Halbe malzig-vollmundiges Barock Dunkel genießt, kann es kaum glauben: Dieses Bier ist vor fast 1.000 Jahren zum ersten Mal gebraut worden. Heute ist der göttlich schmeckende Klostertrunk eine Weltmarke und wird in 29 Ländern verkauft. In Brasilien zum Beispiel werden sogar vier Weltenburger Biersorten in Lizenz gebraut. Weltenburger Bier wird bei den Bregenzer Festspielen ausgeschenkt. Und als die Schweizer Garde im Vatikan ihren 500. Geburtstag feierte, bestellte Papst Benedikt XVI., der ja auch jahrelang in Regensburg lebte und das Weltenburger kennt, 80 Hektoliter für seine Wachmannschaften.

Nachweislich 968 Jahre nachdem das erste Weltenburger Barock Dunkel in den Sudpfannen der damaligen Klosterbrauerei reifte, ist die Nachfrage nach dem typisch bayerischen, aromatischen, lieblichen und karamellig schmeckenden Klassiker größer als jemals zuvor. Weil unvergleichlicher Geschmack und große Tradition aber auch den geschäftlichen Erfolg im hart umkämpften Biermarkt braucht, haben die Weltenburger Mönche schon vor 40 Jahren eine kirchliche Allianz geschmiedet – mit einer nicht weniger erfolgreichen Brauerei in Kirchenhand: der Brauerei Bischofshof. Die Verbindung lag und liegt nahe: Bischofshof ist als Stiftungsbrauerei im Besitz der Diözese Regensburg, zu der auch Weltenburg gehört.

### **„Bestes Bier der Welt“**

„Seit 1050 wird hier Gerstensaft in Tradition der Benediktinermönche gebraut. Dieser ehrwürdigen Tradition fühlt sich die Klosterbrauerei auch heute noch verpflichtet“, sagt Brauereichef Hermann Goß. Das weltbekannte bayerische Reinheitsgebot wurde erst mehr als 450 Jahre später zum obersten Qualitätsgebot der deutschen Bierbrauer.

Was vor Jahrhunderten schmeckte, findet auch heute noch begeisterte Fans in aller Welt. Professionelle weltliche Prüfungen bestätigen zudem Jahr für Jahr den göttlichen Geschmack der Weltenburger Biere: In Amerika beispielsweise gewann das Weltenburger Barock Dunkel bereits sechsmal den World Beer Cup in den USA und damit die Auszeichnung als bestes Dunkelbier der Welt. Gegen riesige Konkurrenz: 800 Brauereien kämpfen dort jedes Jahr mit 4.000 Bieren um Ruhm und Spitzenplatzierungen.



## Die schäumenden Spezialitäten reifen in 40 Metern Tiefe

968 Jahre nachdem das Brauhaus der Weltenburger Mönche erstmals urkundlich erwähnt wurde (vermutlich wurde dort schon viel früher Bier gebraut), trifft das Weltenburger ganz offensichtlich immer noch mit Frische und vollmundigem Genusspotenzial den Trend der Zeit und den Geschmack seiner Liebhaber. Die Nachfrage steigt und so fließen an Brautagen bis zu 10.000 Liter frisches Bier in die Gärtanks. Das Brauwasser stammt aus einem 80 Meter tiefen Brunnen im Fels und die Holledau mit ihrem weltberühmten Hopfen liegt direkt vor den Klostertüren. Seine Reife bekommt der Gerstensaft der Mönche, der heute von bestens ausgebildeten weltlichen Braumeistern gebraut wird, in einem 40 Meter tief liegenden Felsenkeller.

Gerade in den letzten Jahren häuften sich die Auszeichnungen in den Schauvitri-  
nen der Brauerei. „Das Weltenburger Kloster Barock Dunkel ist nicht nur das äl-  
teste Dunkel der Welt, sondern auch das Beste“, ist Braumeister Ludwig Mederer  
überzeugt.