+49 8784 9602 0 info@klosterbrauerei-furth.de www.klosterbrauerei-furth.de

400 Jahre Further Bier

KLOSTERBOTE

Klosterbrauerei Furth GmbH, Am Klosterberg 5, 84095 Furth bei Landshut

Biergenuss
Endlich wieder zurück

400 Jahre Further Bier
Ein Grund zum Feiern

Klosterbräustüberl
Ein beliebtes Ausflugsziel

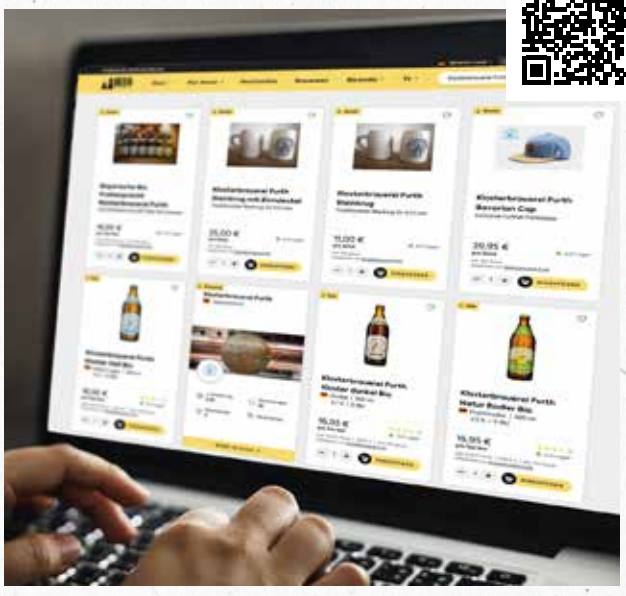
Liebe Leser, nach langer Bauzeit war es letzten Oktober endlich war es soweit: das neue Klosterbräustüberl mit Schaubrauerei und Klosterdestillation öffnete seine Pforten. Frisches Klosterbier, BIO-zertifiziert und mit regionalen, ökologischen Rohstoffen nach Naturland Richtlinien gebraut. Aber wer hätte gedacht, dass das Bräustüberl nach nur 10 Tagen wieder schließen muss. Die Pandemie überrollte Furth mit aller Kraft.

Dennoch gab es in den letzten Monaten auch viel Positives: unser Jubiläums-Märzen, der "Klostertropfen", ist ein bernsteinfarbenes Märzen, gehaltvoll im Geschmack. Es war ein voller Erfolg bei unseren Fans. Dieses Jahr feiern wir gemeinsam mit Euch 400 Jahre Braurecht in Furth. Jetzt freuen wir uns sehr, dass das Klosterbräustüberl endlich wieder öffnen konnte und wir Euch live zu einem frisch gezapften Klosterbier im gemütlichen Biergarten begrüßen dürfen.

Herzliche Grüße
Moritz Kärcher
Braumeister Klosterbrauerei Furth

Mit einem Klick zum Biergenuss – das Further Bier geht online

Die BIO-Klosterbiere erlangen auch überregional immer größere Beliebtheit, von den Alpen bis an die Küste.
„Da war für uns klar, dass wir unser Klosterbier auch über einen Online-Biershop deutschlandweit verkaufen möchten“ so der Geschäftsführer der Klosterbrauerei, Johannes Rauchenecker. „Die Philosophie von „Beertasting“ passt einfach gut zu uns“.



Im Beertasting-Online-Shop gibt es nicht nur die BIO-Biersorten Helles, Dunkles und BIO-Natur Radler, sondern auch Fanartikel rund um die Klosterbrauerei. Vom hochwertigen Cap über die traditionellen Steinkrüge. Und das Sortiment wird stetig erweitert.

www.beertasting.com

Hochzeit im klösterlichen Ambiente

Wenn Sie eine romantische und stilvolle Hochzeitslocation suchen, dann finden Sie im Kloster Furth die perfekte Kulisse für Ihre Traumhochzeit! Von der Trauung über den Empfang bis hin zu den Feierlichkeiten und der anschließenden Übernachtung – genießen Sie diesen besonderen Tag in einzigartiger Atmosphäre in unserer traditionsreichen Klosteranlage.

KLOSTER FURTH

Am Klosterberg 1
84095 Furth
Tel. 08704 - 928 28 19

www.kloster-furth.de

Endlich wieder zurück in Furth

Die Traditionsbrauerei steht in der Region schon seit ihrer Gründung für erstklassigen Biergenuss.

Jetzt überzeugen die Sorten Helles, Dunkles und Radler mit BIO-Qualität. Auf den Bezug der Rohstoffe legt die Klosterbrauerei Furth höchsten Wert, denn nur durch den BIO-zertifizierten Getreideanbau und den Naturland Hopfen bekommt das Klosterbier die besondere Note.

KLOSTER HELL

Goldgelb mit einer leicht würzigen Note ist das Kloster Hell dank seiner Spritzigkeit ein willkommener Genuss zur Erfrischung und passt zu jeder Gelegenheit. Die schlanke Spezialität mit feiner, fruchtiger Hopfennote, ist jederzeit ein Genuss.

Zutaten: Wasser, Gerstenmalz und Hopfen
Alkohol: 5,0 %
Bier: feinglänzendes, untergäriges Bier nach alter Rezeptur
Malz: Rohstoffe aus kontrolliert biologischem Anbau
Hopfen: feine, fruchtige Hopfennoten sorgen für einen runden Geschmack

DE-ÖKO-037
EU-Landwirtschaft

KLOSTER DUNKEL

Mahagonifarben und malzaromatisch beeindruckt das Kloster Dunkel durch seine fruchtige Note. Vollmundig und mit feinen Röstaromen ist es unter Bierliebhabern als Spezialität sehr begehrt.

Zutaten: Wasser, Gerstenmalz und Hopfen
Alkohol: 5,7 %
Bier: untergäriges Dunkelbier nach alter Rezeptur
Malz: Rohstoffe aus kontrolliert biologischem Anbau
Hopfen: dezente Hopfung, die den malzigen Charakter unterstreicht

DE-ÖKO-037
EU-Landwirtschaft

BIO-NATUR RADLER

Zitronig erfrischend mit feiner Biernote ist das Kloster Radler eine Alternative mit vollem Genuss. Naturtrüb und mit natürlichem Zitronensaft ist das Radler weniger süß und stets erfrischend – ein idealer Durstlöscher.

Zutaten: Wasser, Gerstenmalz und Hopfen
Alkohol: 2,5 %
Zutaten Zitronenlimonade: Bio-Invertzuckersirup, Wasser, Bio-Zitronensaftkonzentrat, natürliches Zitronenaroma mit anderen natürlichen Aromen, Antioxidationsmittel Ascorbinsäure (E300), Stabilisator Johannisbrotkernmehl (E410; Bio)

DE-ÖKO-037
EU-Landwirtschaft

400 Jahre Further Bier

Do. 15.07. bis So. 18.07.2021

15.07.
18.00 Uhr

BIERANSTICH
mit musikalischer Begleitung von Peter Kuttner und Hartmut Jung

16.07.
18.00 - 21.00 Uhr

FLOBÊR
Scharfzüngiger Folk zwischen Polka und Gipsyswing, Balkan und Ballade aus Berlin.
Andreas Albrecht (perc), Bernard P. Bielmann (akk), Florian Krämer (git)
und Christian Lutz (bass)

gegen 21:45 Uhr

FEUERWERK

17.07.
17.00 - 18.30 Uhr

HOLLEDAUER HOPFAREISSER
12 Musiker mit Herzblut. Von böhmisch-mährischer Blasmusik über altbayerische und regionale Klassiker, Evergreens, Rockklassiker hin zu Volksmusikstandards.

18.45 - 20.15 Uhr

UNVERSCHÄMTE WIRTSHAUSMUSIK
Die Texte ihrer Lieder erzählen mit viel Witz und Humor von all unseren Plagen und Unzulänglichkeiten.

18.45 - 20.15 Uhr

OTTO GÖTTLER & BEGLEITUNG
Otto Göttler und Geli Huber pflegen die Tradition der bayerischen Wirtshausmusik:
Volksmusik und Musikkabarett mit Ziach, Harfe und Hackbrett, Trompete, Ukulele und Flöte

20.30 - 22.00 Uhr

„LEDAWIX“
Zünftige boarische Blasmusik mit Charme, Lust und Leidenschaft. Von der Voiksmusi bis hin zum boarischen Swing is ois dabei.

18.07.
10.00 - 11.30 Uhr

MEINRAD BUAM
Eine bayerische Blaskapelle aus dem Raum Furth bei Landshut, die traditionelles Brauchtum pflegt. Auch über die Landesgrenzen hinaus bekannt.

ab 10.00Uhr

REGIONALER HANDWERKERMARKT
Angeboten werden: Destillate, Pralinen, Honig u.v.m. aus dem Kloster Furth sowie individuelle und regionale Handwerks- und Naturprodukte.

Wir hoffen, dass die aktuelle Corona-Lage ein gemeinsames Feiern ermöglicht!
Aktuelle Informationen gibt es unter www.klosterbrauerei-furth.de

Impressionen aus dem Bräustüberl

Das Projekt Schaubrauerei Furth wird gefördert durch das Bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten und den Europäischen Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums (ELER)

Herzlich willkommen im Klosterbräustüberl Furth!

Das Klosterbräustüberl vereint die jahrhundertealte Further Braukunst mit bayrischem Genuss und herzlicher Gastfreundschaft.

Zusammen mit Schaubrauerei und der Klosterdestillation St. Josef ist das Klosterbräustüberl auf dem Klosterberg in Furth ein beliebtes Ausflugsziel in der ganzen Region.

In unserem neuen Restaurant mit Biergarten bekommt Ihr klassisch, bayrische Küche bis hin zu vegetarischen und veganen Schmankerln in einem modernen, gemütlichen Ambiente. Genießt dazu ein exzellentes, in der Schaubrauerei gebrautes, unfiltriertes BIO-Bier!

Das Design im Klosterstüberl-Innenbereich ist in sich zu 100% stimmig: Kupfer, Holz und Glas sind die wesentlichen Elemente, ergänzt um viele liebevolle Details. Außen erwartet die Gäste ein gemütlicher Biergarten im barrierefreien Schaukräutergarten.

Wir freuen uns auf Euren Besuch.

DIE WIRTSLEUTE VOM BRÄUSTÜBERL

André Klingbeil

treibt als passionierter Koch unermüdlich die kulinarische Entwicklung voran

Danielle Klingbeil

hält die Zügel in den Bereichen Service und Organisation fest in der Hand

Steffen Pietsch

behält die Markenentwicklung und Wirtschaftlichkeit genauestens im Auge

Reservierungen unter
Telefon: 0 87 04 - 9 20 90 29
E-Mail: info@klosterbräustüberl-furth.de

Alle aktuellen Infos, Öffnungszeiten und die Speisekarte findet Ihr unter: www.klosterbräustüberl-furth.de

Klosterdestillation St. Josef der Maristenbrüder FMS in Furth bei Landshut

Seit über 160 Jahren wird der "ARQUEBUSE" in seiner überlieferten Rezeptur durch die Maristen Schulbrüder hergestellt. 1985 begann erstmals die Produktion in Furth b. Landshut (Niederbayern). Seit 2021 hat nun die neue Schaudestillation, am Fuße des Further Maristenklosters, mit ihrem Schaukräutergarten die Arbeit aufgenommen. Eine umfassende Ausstellung informiert über das Wirken der Maristen in Furth, in Deutschland und der ganzen Welt.

Blicken Sie hinter die Kulissen der Klosterdestillation und schauen dem Destillateur bei der Herstellung über die Schulter oder erleben die Fratres beim Abfüllen der Produkte. Auch Verkostungen und Führungen sind in angenehmer Atomsphäre möglich.

Die Anfänge der Destillate gehen mit dem „ARQUEBUSE" bis in die Zeit der Französischen Revolution zurück. Ursprünglich als Heilmittel zur inneren und äußeren Anwendung entwickelt, wurden zuerst Wunden versorgt und so auch die innere Wirkung entdeckt. Seit 1857 destillieren die Maristenbrüder, nach ihrem bis heute unveränderten Rezept, das Reindestillat „ARQUEBUSE". Später kamen „HERMITE" und „MARISTINER" (1924 in Recklinghausen) hinzu. Die alten und geheimen Klosterrezepte werden von den Klosterbrüdern des Ordens streng im ehemaligen Tresor der deutschen Stifterin Philomena von Hornstein gehütet. In der Kräuterkammer werden die Zutaten unter den Augen des Heiligen Josef zusammengestellt. Im Anschluss destilliert und in großen Edelstahltanks gelagert. Von der Kräutermischung über die Reife und die Abfüllung bis zum Verkauf unserer Destillate vergehen bis zu 12 Monate. Zukünftig werden wir für besondere limitierte Destillationen unseren „ARQUEBUSE" für mindestens 5 Jahre reifen lassen. Denn die Erfahrung lehrt - je älter, desto besser.

Erhältlich im gut sortierten Getränkemarkt, Spirituosenfachgeschäft oder direkt im Kloster in Furth.

„Zwei die sich gut vertragen ist Arquebuse und der Magen"

Frater Berthold

„Tropft die Nase, lahmt der Fuß, immer hilft ein Arquebus"

Frater Dietmar

Die Tradition lebt wieder

Die Klosterbrauerei in Furth hat dieses Jahr einen großen Grund zum Feiern.

Die Klosterbrauerei in Furth hat dieses Jahr einen Grund zum Feiern. Das Klosterbier feiert 400-jähriges Bestehen, denn seit 1621 darf – von Herzog Maximilian I. von Bayern unterzeichnet – in Furth Bier gebraut werden. Dieser „Confirmationsbrief" bestätigte dem damaligen Lehensherrn Closen zu Gern das Braurecht und war damit der offizielle Ursprung der Further Braugeschichte.

Ob durchgängig gebraut wurde, ist nicht überliefert. Am 11. Mai 1782 ging die Further Hofmark inklusive Brauereibetrieb dann in den Besitz von Ferdinand Baron von Wadenspann über.

Ab 1796 taucht in der Geschichte der Schlossbrauerei Furth der Name des Adelsgeschlechts von Hornstein auf. 1879 übernahm der damalige Besitzer des Gutes, Matthäus Freiherr von Hornstein, auch den Brauereibetrieb und baute diesen aus.

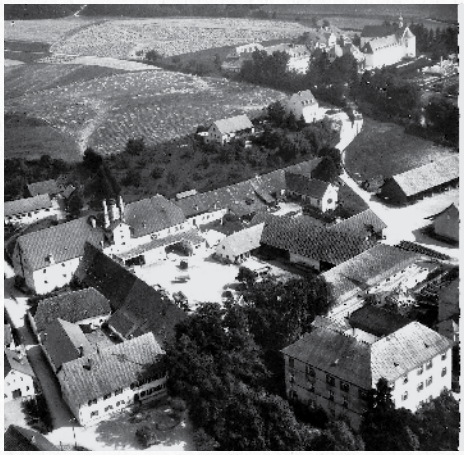
Das Maristenkloster Furth wurde 1915 gegründet, da die ursprünglich in Belgien beheimateten Fratres das Land nach dem Ausbruch des Ersten Weltkrieges verlassen mussten. In Furth fanden sie Unterkunft in einer Sommervilla mit Park, die von der Baronin Freifrau Philomena von Hornstein kurz zuvor erbaut wurde. Da die Ehe von Matthäus und Philomena von Hornstein (geb. Rauchenecker) kinderlos blieb, entschied Philomena von Hornstein, ihr Vermögen dem Maristen Orden zu vermachen.

Der für die Brauerei erfolgreiche Abschnitt begann 1921, als das in Furth heimisch gewordene Maristenkloster die Schlossbrauerei als Pächter übernahm. Die gebraute Jahresmenge stieg auf 7000 Hektoliter. Das Vertriebsnetz wurde durch die Motorisierung ausgebaut und immer mehr Wirte aus der Umgebung schenkten das Further Bier aus.

1964 ging die Schlossbrauerei in den Besitz der Maristenbrüder über und wurde 1980 in Klosterbrauerei Furth umbenannt. 1993 geben die Maristen den Brauereibetrieb auf. Die Brauerei wird von der Hohenthanner Schlossbrauerei übernommen, die 1998 den Standort Furth aus wirtschaftlichen Gründen schließen musste.

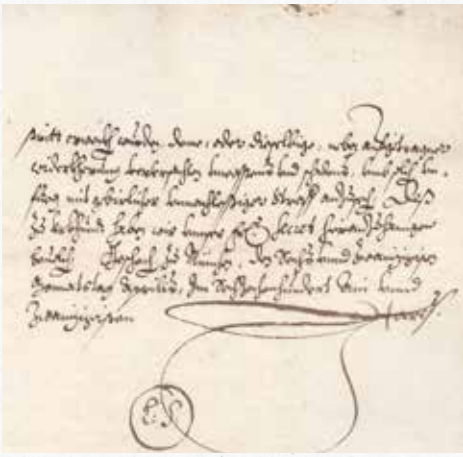
2019 dann der Neubeginn der Klosterbrauerei Furth GmbH: gemeinsam mit dem Further Kommunalunternehmen für erneuerbare Energien (FKuE), erfolgt der Spatenstich für das Klosterbräustüberl mit Schaubrauerei und Klosterdestillation.

Die Eröffnung erfolgt im Oktober 2020 - in neuem Design und BIO-zertifiziert.



Die damalige Schlossbrauerei

Fratres in der Brauerei



„Confirmationsbrief" aus 1621

Impressum: Klosterbote 01/2021 | Auflage: 51.000 Exemplare | Alle Rechte vorbehalten | Herausgeber: Klosterbrauerei Furth GmbH, Am Klosterberg 5 ,84095 Furth bei Landshut, Johannes Rauchenecker, klosterbrauerei-furth.de | Redaktion: Babs Würtz, Klosterbrauerei Furth | Bildnachweis: Thomas Oberhofer 84095 Furth - Mauricio Dreher 84056 Rottenburg | Satz: brain-thing.com Agentur für visuelle Kommunikation | Druck: Plano Print GmbH, 84069 Schierling

RECYCLING PAPIER