

Neues aus der Klosterfamilie

KLOSTERBOTE

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



Hallertauer Hopfentour
Radlspaß rund um Furth



Der neue Bürgersaal
Kloster 2.0



Neu in Furth
Das Kloster Hell 0,33l



Steckbrief Sebastian Huber 20 Jahre

- Studiert Brau- und Getränke-technologie im 4. Semester
- 20 Jahre alt, ehrgeizig, sportlich und musikalisch
- Wohnt fast neben der Brauerei direkt in Furth
- Lieblings Klosterbier: Further Hell

Liebe Leserinnen und Leser, unsere Klosterbrauerei Furth zeichnet sich nicht nur durch unsere hervorragenden Bio-Biersorten, großartige Handwerkskunst und einzigartigen Geschmack aus, sondern auch durch ganz viel Persönlichkeit. Zu verdanken haben wir das unseren Brauern und Braumeistern, die seit Gründung der Klosterbrauerei ganz viel Herzblut in jeden einzigen Brauvorgang mit hineinbringen. An dieser Stelle möchten wir uns von unserem Brauer Luc Wilhelmsen verabschieden, der

uns die letzten Jahre begleitet hat. Luc wird sein Studium an der Hochschule Weihenstephan beenden und sucht dann neue Herausforderungen in der Brauwelt. Luc, vielen Dank für alles, wir wünschen Dir alles erdenklich Gute für Deine Zukunft.

Wer wird das neue Gesicht in Furth? Sebastian Huber!
wir stellen ihn Euch kurz vor.

Eure Klosterbrauerei Furth



Radlspaß entlang der Hallertauer Hopfentour

Die 170 km lange Rundtour führt die Radler und Radlerinnen mitten durch die Hallertau, das größte zusammenhängende Hopfenanbaugebiet der Welt. Bewegung, Erholung und Genuss, kombiniert mit Sehenswürdigkeiten, stehen im Vordergrund der weitläufigen Rundtour mit ihren Verbindungsrouten. Viele bekannte "Highlights" liegen direkt an der Radstrecke, wie das Deutsche Hopfenmuseum, der Kuchlbauer Turm oder das Kloster Weltenburg. Heimische Köstlichkeiten und einige der schönsten Biergärten Bayerns lassen den Radausflug zu einem besonderen Erlebnis werden.

Die Tour kann an einem beliebigen Punkt begonnen und mit ihren Spangen nach Wunsch gekürzt werden. Die Streckenabschnitte sind abwechslungsreich: Ruhigere, entspannende Passagen führen entlang von Flusstälern und wechseln sich ab mit anspruchsvolleren Abschnitten über die typischen Hallertauer Hügel.

Bei allen Etappen gilt es, die Hallertau zu entdecken. Die malerische Landschaft mit einzigartigen Hopfengärten, alteingesessene, traditionelle Orte mit den typischen Hallertauer Bauernhäusern, Aussichtspunkte, von denen man einen herrlichen Blick weit ins Land genießen kann und kulinarische Schmankerl – die Hallertau verspricht vielfältige Eindrücke und Ausblicke.

Die neue Radkarte zur Hallertauer Hopfentour kann über den Tourismusverband Hopfenland Hallertau online bestellt werden.



www.hopfenland-hallertau.de/service/prospektbestellung

Kloster Furth



Im Herbst 2022 hat die Gemeinde Furth eine neue Partnerschaft mit Karagwe in Tansania begründet. Zu diesem Zweck reiste eine Delegation aus Furth 9260 km weit in den Distrikt Karagwe, an der Grenze zu Ruanda westlich des Victoriasees. Einer der wichtigsten Gründe für die Partnerschaft mit Karagwe ist die Möglichkeit, interkulturelle Erfahrungen und Kenntnisse auszutauschen. Durch den Aufbau zwischenmenschlicher Kontakte, durch Austausch von Ideen können beide Seiten viel voneinander lernen und ihre Perspektiven erweitern. Miteinander wollen die Gemeinde Furth und der Distrikt Karagwe Sensibilität für die gemeinsame Erde und die gemeinsamen globalen Herausforderungen wie Armut, Umweltverschmutzung und Ungerechtigkeit schaffen sowie auf die Wachstumsgrenzen unseres Planeten aufmerksam machen.



Starkbieranstich in Furth

Im Klosterbräustüberl Furth wurde auch dieses Jahr wieder das erste Fassl unseres Philomenators angezapft.

Bereits kurz nach dem offiziellen Beginn war das Klosterbräustüberl bis auf den letzten Platz belegt. Zahlreiche Fans des Klosterbiers wollten sich den Anstich unseres Philomenators nicht entgehen lassen und kamen nach Furth. Nach einer stimmungsvollen Eröffnungsrede von Bräu Johannes Rauchenecker durfte Frater Andreas das Fass dann anschlagen und schaffte dies souverän mit nur wenigen Schlägen. Untermalt mit zünftiger bayerischer Musik und dazu die herzhafte Küche des Teams rund um André Klingbeil und Steffen Pietsch war es ein rundum gelungener Abend.

Natürlich könnt Ihr ganzjährig die Klosterbiere im Klosterbräustüberl genießen – drinnen im stilvollen Gastraum oder draußen im gemütlichen Biergarten. Das Team zaubert Euch leckere, bayerische Gerichte und Schmankerl und verwöhnt seine Gäste mit herzlicher Gastfreundschaft.



Reservierungen unter

Tel.: 08704 - 9209029

Web: www.klosterbraustueberl-furth.de

E-Mail: info@klosterbraustueberl-furth.de



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

Andrés Rezepttipp für daheim – Ochsenbackerl für 4 Personen

1kg Ochsenbacken (Rinderbacken) zugeputzt
500g Zwiebeln, Karotten, Sellerie in grobe Würfel geschnitten
1 Knoblauchzehe
je 2 Rosmarin, Thymianzweige und Petersilie
1 Liter Rotwein
500ml Brühe (eventuell lösliche Brühe)
Öl zum Anbraten
3El Tomatenmark
15 Pfefferkörner
10 Wacholderbeeren
2 Lorbeerblätter
2 Nelken
Mondamin oder Soßenbinder
Salz/Pfeffer



André
Klingbeil

Zubereitung: Ochsenbacken waschen, trocken tupfen und zuputzen. Öl in einem Bräter erhitzen und die Fleischstücke mit Salz und Pfeffer würzen und danach scharf anbraten. Herausnehmen, anschließend das Gemüse anrösten, dann das Tomatenmark unterrühren und kurz mit anrösten. Nach und nach mit Rotwein ablöschen. Zwischendurch immer wieder einkochen lassen, ohne dass es ansetzt. Fleischstücke wieder in den Bräter geben und mit restlichem Wein und Brühe auffüllen. Kurz aufkochen lassen. Die Gewürze zugeben und zugedeckt im Ofen ca. 2,5 - 3 Stunden weichschmoren. Anschließend das Fleisch herausnehmen und warmhalten. Die Soße nach Bedarf noch etwas einkochen lassen, durch ein Haarsieb passieren und ausdrücken. Wenn nötig etwas abbinden und nachschmecken. Vom Herd nehmen und gern auch mit etwas kalter Butter aufmontieren. Das Fleisch mit der Sauce und Beilagen servieren.

Guten Appetit!



Der neue Bürgersaal

Von der Klosterkirche zum modernen Bürgersaal, der knapp 200 Gästen Platz bietet. Wir berichten über das neueste Umbauprojekt in der Further Klosterfamilie.



Die Geschichte...

Die moderne Klosterkirche in Furth wurde 1951 erbaut. Sie wurde im August 1953 geweiht und trug das Patrozinium des Unbefleckten Herzens Mariä. Als das Further Kommunalunternehmen für erneuerbare Energien (FuKeE) im Jahre 2015 das gesamte Klosterareal von den Maristen-Schulbrüdern FMS im Auftrag der Gemeinde Furth b. Landshut als 100 %iger Gewährträger der FuKeE erworben hatte, sah man keine eigenwirtschaftliche Lösung zur Nutzung der Klosterkirche.

Im Rahmen eines moderierten Prozesses wurde zuerst die gemeinsame Nutzung gemeinsam mit der Katholischen Kirche verfolgt. Diese konnte aber nicht realisiert werden. Im August 2018 wurde die Klosterkirche daher profaniert (entweiht) und die Gemeinde Furth entschied dann, für die Kirche eine neue Aufgabe zu finden.



Der Plan zur neuen Nutzung...

Die Gemeinde Furth entschied, die Kirche umzunutzen. Hierbei soll eine multifunktionale Lösung zum Wohle der Gemeinde gefunden werden. Gemeinsam mit der Regierung von Niederbayern entwickelte die Gemeinde Furth die Kirche und die Untergeschosse in einen Bürgersaal mit Räumen für kulturelle, sportliche und vereinspezifische Angebote um.





Klosterkirche 2.0 – der neue Bürgersaal



Die Namensgebung...

In der Umbauphase war der Name „Marzellinsaal“ Projektname des neuen Saales. Der Name war angelehnt an den Ordensgründer der Maristen, den Heiligen Marcellin Champagnat. Denn aus der ehemaligen Klosterkirche bleiben die Figuren des heiligen Marcellin und des heiligen Josef im Raum an neuer Stelle erhalten. Aus diesem Grund wurde für den multifunktionalen Raum neben dem Foyer (ehem. blauer Saal/ Theatersaal) der Name „Josefsaal“ ausgewählt. Bezüglich der Namensgebung der ehemaligen Klosterkirche regten sich jedoch Bedenken, dass insbesondere mit dem Namen MARZELLINSAAL in Furth niemand etwas anfangen könne.

Daher entschied man sich schlussendlich auf folgende Namen: den Klostersaal (ehem. Kirche), den Josefsaal (ehem. Blauer Saal Theater), den Trausaal (ehem. Bühne des Theatersaals) und das Foyer.



Der Startschuss...

Mit dem Starkbieranstich des Further Traditionsverein e. V am 11. März konnte der neue Bürgersaal beim "Soft Opening" sein Potenzial unter Beweis stellen – und hat prompt mit der Note sehr gut bestanden. Ca. 160 Starkbierfreunde und -freundinnen kamen und fühlten sich „bierig“ wohl.

Am 24. März wurde der Bürgersaal dann feierlich von Staatsminister Bernreiter, Landrat Dreier und zahlreichen Ehrengästen eröffnet. Furth hat ab jetzt einen neuen Veranstaltungsort für Hochzeiten, Versammlungen, Konzerte, Theateraufführungen oder Tagungen, der 200 Personen Platz bietet. Furth geht damit weiter in Richtung Fortschritt und Wachstum. Denn jedes kulturelle Angebot steht und fällt mit dem verfügbaren Raum.

Alle Räume sind privat und öffentlich über das Seminar- und Schulungszentrum buchbar.



www.kloster-furth.de

www.klosterbrauerei-furth.de | 5



Das Nepomuk

Auf a Klosterbier an die Isar

Für den Sommer und die nahende Landshuter Hochzeit haben wir einen Geheimtipp für Euch: Das Lokal Nepomuk in Landshut. Klein aber fein mit 25 Innenplätzen und direkt an der Isar gelegen. Sein Name ist auf den heiligen Nepomuk zurückzuführen, dem Schutzpatron der Brücken und Gewässer. Passt, oder? Zudem ist das Gebäude berühmt, es war das frühere Atelier des Künstlers Fritz König.

Jetzt aber zum Wesentlichen: Sophie und ihr Team betreiben das Nepomuk seit März 2022. Natürlich durfte unser Klosterbier nicht fehlen; die Wirtsfamilie legt nämlich Wert auf regionale Produkte. Die Gäste können im Nepomuk mit einem Kloster Hell oder dem Naturradler gemütlich den Sonnenuntergang an der Isar genießen. Dazu gibt es eine Auswahl an Gerichten und Snacks nach Familienrezepten.

Neu ist Sophies Frühstücksangebot.

Unser Fazit: Unbedingt vorbeischaun und unser Klosterbier in gemütlicher und herzlicher Atmosphäre direkt an der Isar genießen.

Sophie Schnelzer

Ländgasse 121

84028 Landshut

Telefon: 0871 9710403

E-Mail: info@nepomuk-landshut.de



www.nepomuk-landshut.de



Farbe bekennen.

Für alle Fans der Further Klosterbiere gibts jetzt auch zünftige Fan-Artikel. Neben den klassischen Brauereigläsern und Krügen gibts auch das Klosterbrauerei Bavarian Cap oder den Kronkorken Ansteck-Pin. Alle Artikel können direkt vor Ort in unserem Klosterbräustüberl gekauft werden.



Steinkrug

11⁰⁰
EUR



Tracht - Pin

9⁹⁰
EUR

Bavarian Cap

39⁹⁵
EUR



6 | www.klosterbrauerei-furth.de



Kloster Hell / Libella



Hergestellt und abgefüllt in Hohenthann

Libella®

ECHT. FRUCHTIG. ERFRISCHEND.



www.libella.de

Folge uns auch auf Facebook und Instagram!



JETZT PROBIEREN!



BIO-KLOSTER HELL

Neu in der trendigen 0,33l Flasche

Goldgelb mit einer leicht würzigen Note ist das Kloster Hell dank seiner Spritzigkeit ein willkommener Genuss zur Erfrischung und passt zu jeder Gelegenheit.

- Zutaten: Wasser, Gerstenmalz, 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 



**Klosterdestillation
St. Josef**

DIE KRAFT DER KRÄUTER
ARQUEBUSE | HERMITE
Erfahrung mit Tradition

www.klosterdestillation.de

KLOSTERDESTILLATION ST. JOSEF GMBH

SEIT 1857