

Neues aus der Klosterfamilie

KLOSTERBOTE

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



Naturland
Öko, Sozial und Fair



Furth ist Sieger
Klimaaktive Kommune



Biergenuss
Party Fass 20 Liter



DE-ÖKO-037
EU-Landwirtschaft



Das Bio- Naturradler, der ideale Durstlöscher für den Sommer



Liebe Leserinnen und Leser, Braukunst nach altem Handwerk leben, hervorragende ausgezeichnete Biersorten in einer modernen Brauerei mit Naturland-zertifizierten Rohstoffen produzieren, in einer Gemeinde arbeiten, die sich für eine Ressour-

ceneffizienz sowie eine nachhaltige Wärme- und Energieversorgung engagiert – könnte es schöner sein?

In einem so großartigen Umfeld zu wohnen und zu arbeiten, ist für mich DER Traumjob. Es steckt viel Herzblut in jedem unserer Bio-Klosterbiere und das schmeckt man auch. Die Klosterbrauerei steht seit jeher für erstklassigen Biergenuss und ich freue mich, weiterhin Teil des Further Teams in

der engen Zusammenarbeit zwischen Brauerei und Gemeinde zu sein. Unsere Klosterbiere passen wirklich zu jedem Anlass: Frisch gezapft – ein wahrer Genuss! Wir freuen uns auf einen gemeinsamen Sommer mit Euch, unseren Fans und Kunden.

Herzliche Grüße
Sebastian Huber
Brauer, Klosterbrauerei Furth

Bio fängt schon auf dem Acker an

Alle Biere der Klosterbrauerei Furth – Kloster Hell, Kloster Dunkel und das Bio-Naturradler – sind nach den Naturland Richtlinien Bio-zertifiziert, naturtrüb und besonders im Geschmack.

Aber was bedeutet das am Beispiel der Klosterbrauerei Furth eigentlich konkret? Warum sind wir Naturland?

Bereits bei der Auswahl unserer Rohstoffe entscheiden wir uns für die Umwelt, das Klima und die Natur. Wir beziehen unsere Rohstoffe für die Klosterbiere aus reinen Naturland-Betrieben, sowohl unsere Braugerste als auch den Bio-Hopfen.



Unser Bio-Hopfen der Sorten Hallertauer Select und Hallertauer Tradition kommt aus der Region – von den Bio-Naturlandhopfenbauern Georg und Thomas Bichlmaier. Ein Naturland Betrieb zu sein, bedeutet für die Hopfenbauern, dass der komplette Betrieb auf Bio umgestellt sein muss und sich die Landwirtschaftsbetriebe sogar noch strengeren Kontrollen unterziehen müssen. Beim Anbau werden dabei weder Kunstdünger noch Pestizide verwendet. Mit dem natürlichen Anbauverfahren schützen die Naturland Bauern die Umwelt und die Böden. Es wird traditionell und natürlich gearbeitet – chemische Hilfsmittel sind dabei nicht erlaubt. Den Unterschied schmeckt man in jedem einzelnen Schluck.

Seid auch Ihr Naturland: Wer Naturland Produkte kauft, stärkt Betriebe, die den entscheidenden Unterschied machen und sich für Mensch, Tier und Umwelt einsetzen.

Naturland im Portrait



Naturland

Naturland ist der größte internationale Verband für ökologischen Landbau aus Deutschland. Im weltweiten Netzwerk sind 116.000 Bio-Bauern und Bio-Bäuerinnen, davon 4.800 Landwirtinnen und Landwirte in Deutschland sowie 1.400 Partnern aus Verarbeitung, Handel und

Gastronomie.

Das Herzstück von Naturland, die Naturland Richtlinien

Der ganzheitliche Ansatz: Nachhaltiges Wirtschaften, praktizierter Natur- und Klimaschutz, Sicherung und Erhalt von Biodiversität, Boden, Luft und Wasser sowie der Schutz des Verbrauchers sind besonders wichtig.

Öko, sozial und fair: Diese drei Säulen der Nachhaltigkeit tragen das ganzheitliche Konzept von Naturland und unterscheiden seine Partner von vielen anderen Anbietern am Öko-Markt.

Naturland Zertifizierung: Naturland hebt sich mit ihren Richtlinien und einer zuverlässigen Zertifizierung gegenüber den gesetzlichen Mindeststandards klar ab. Durch die Zusammenarbeit mit Naturland entscheiden sich Erzeuger und Verarbeiter zur konsequenten Einhaltung des hohen Richtlinienniveaus, um den Ökolandbau konsequent weiterzuentwickeln.

Gemeinsam stark: Die Naturland Richtlinien gelten in gleicher Weise für jeden Naturland Betrieb/Partner weltweit.



www.naturland.de





Impressionen aus dem Bräustüberl

Der Biergarten des Klosterbräustüberls im wunderschönen Ambiente ist wieder für Euch geöffnet. Was gibt es schöneres als die süffigen Klosterbiere am Fuße des Klosters Furth im Schatten der Bäume zu genießen?

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 Öffnungszeiten und die Speisekarte findet Ihr unter: www.klosterbraustueberl-furth.de

Andrés Rezepttipp für daheim – Kaspresknödel für 4 Personen

500g. Knödelbrot oder Altbackene Semmeln

0,45l Milch

50g. Butter

4 Eier

75g. Zwiebeln

200g. Bergkäse gewürfelt

200g. Bergkäse gerieben

200g. Blattspinat gehackt

250g. Kartoffeln gekocht und gepresst

50g. Petersilie gehackt

1Eßl Öl oder Butter

Salz, Pfeffer, Muskat nach Bedarf



André
Klingbeil, Wirt



Zubereitung: Milch, Butter sowie Gewürze erwärmen und zum Knödelbrot geben. Restliche Zutaten der Reihe nach unter die Knödelmasse mischen und ziehen lassen. Masse nach Bedarf nachschmecken, Knödel formen und zusammenpressen (sollte aussehen wie ein Fleischpflanzerl nur ohne Fleisch) In Öl oder Butter beidseitig ca. 5min braten (Bräune nach Belieben)

Guten Appetit!



Furth als Sieger

Als Klosterbrauerei Furth sind wir stolz, Teil einer Gemeinde zu sein, die konsequent auf Ressourceneffizienz und nachhaltige Wärme- und Energieversorgung achtet.



Mit dieser Strategie gehört Furth zu den Gewinnern beim Wettbewerb „Klimaaktive Kommune 2023“. Die Auszeichnung wurde für die Umnutzung des ehemaligen Klosterareals in Furth vergeben.

Der Wettbewerb „Klimaaktive Kommune“ wird seit 2009 im Rahmen der Nationalen Klimaschutzinitiative vom Deutschen Institut für Urbanistik mit Förderung der Nationalen Klimaschutzinitiative des Bundesministeriums für Wirtschaft und Klimaschutz ausgelobt. In diesem Jahr wurden insgesamt 79 Beiträge in vier unterschiedlichen Kategorien eingereicht.

Nachhaltige Innenentwicklung

Im Jahr 2015 kaufte die Gemeinde Furth das in der Ortsmitte gelegene Maristenkloster und verschaffte sich damit Gestaltungsspielraum für verschiedene Herausforderungen wie etwa den massiven Wohnraumbedarf und die Sicherung der Essensversorgung in den Kindertageseinrichtungen vor Ort. Zusammen mit Fachplanungspersonal, Ratsmitgliedern, künftigen Nutzerinnen und Nutzern sowie der Öffentlichkeit, plante und entwickelte sie dazu ein nachhaltiges Umnutzungskonzept. Prämisse war, möglichst viel der alten Bausubstanz zu erhalten und sowohl die alten als auch die neu geplanten Gebäude mit nachhaltiger Wärme und Energie zu versorgen.



Die Gemeinde Furth mit den Architekten Gewies & Rohde bei der Preisverleihung

Die historischen Klostergebäude wurden energetisch saniert und zu einem Tagungszentrum umgebaut – mit Seminarräumen, Gästezimmern und leistungsfähiger Großküche, in der auch für die kommunalen Kindergärten gekocht wird. Auf dem Gebiet des ehemaligen Klostergartens entstand ein Wohngebiet mit 48 Einheiten und darüber hinaus ein Neubau mit Platz für eine Brauerei, eine Destillation und ein Gasthaus. Durch die verdichtete Bebauung ist auf dem Gelände eine Innenentwicklung realisiert worden, die wertvollen Ackerboden schont und durch fußläufige Anbindung an den Ortskern Pkw-Fahrten spart.



Erneuerbare Energie auf historischem Areal

Alle Gebäude werden über ein Nahwärmenetz von einem Biomasse-Heizkraftwerk versorgt. Eine Photovoltaikanlage mit 450 Kilowattpeak speist Solarstrom in ein arealeigenes Netz und versorgt alle Gebäude. Allein 260 Kilowattpeak davon werden auf Carports erzeugt, an denen sechs Ladestationen für Elektroautos geschaffen wurden. Ein „Sunshinetarif“ macht dabei nicht nur das Laden der Autos bei Sonnenschein attraktiv, auch für die Unternehmen auf dem Areal ist der günstige Sunshine-Strom ein klarer Standortvorteil. Daher haben sie ihre Produktion jeweils an die Energiesituation angepasst. So destilliert die Klosterdestillation tagsüber und lässt die Heizstäbe mit ihrem Verbrauch von 40 Kilowatt von der Sonne betreiben. Gleiches gilt für den Caterer, der die Kitas der Region mit Essen versorgt: Statt nachts vorzugaren, wird nun tagsüber gekocht.



Das Kloster Furth wurde 1915 gegründet und diente als Sitz der Deutschen Ordensprovinz der Maristen-Schulbrüder. Aufgrund rückläufiger Mitgliederzahl entschied der Orden 2015, das Objekt zu verkaufen. Die Gemeinde hat mit dem Kauf die Chance ergriffen, die zentrumsnahe Anlage bedarfsgerecht und nachhaltig zu gestalten. Nicht nur in Bayern stehen immer mehr Gebäude dieser Art leer. Mit ihrem Vorgehen ist die Gemeinde Furth daher Ideengeberin für viele andere Kommunen.



**WETTBEWERB:
KLIMAAKTIVE
KOMMUNE 2023**

Gemeinde Furth

ausgezeichnet für das Projekt
**Nachhaltige Umnutzung
einer Klosteranlage**



Ab ins Wirtshaus

**Unsere Klosterbiere
gibt's jetzt auch in Berlin,
nämlich im Soultly Food Club Berlin**

Ein Ausflug nach Berlin, lohnt sich immer. Jetzt auch besonders für die Fans unserer Klosterbiere. Im Herzen von Friedrichshain befindet sich das kleine aber feine Restaurant, das seine Gäste mit einer Mischung aus italienischen und internationalen Gerichten verwöhnt. Das außergewöhnliche Geschmackserlebnis ist dabei garantiert.

Die beiden Gastronomen Christian und Thandiwy verzaubern ihre Gäste auch außerhalb des Restaurants in Friedrichshain mit ihrem umfassenden Catering & Event Angebot.

Unser Fazit: Unbedingt vorbeischauen und unser Klosterbier mitten in Berlin genießen.

Soultly
Berlin food club

Gabriel-Max-Straße 19
10245 Berlin
Telefon: +49 030 86335970
E-Mail: info@soultlyfoodclub.de



Weitere Infos unter: www.soultlyfoodclub.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





Libella®

**ECHT.
FRUCHTIG.
ERFRISCHEND.**



www.libella.de

Folge uns auch auf Facebook und Instagram!



Hergestellt und abgefüllt in
der Hohenthanner Schlossbrauerei



Hohenthanner
SCHLOSSBRAUEREI





BIO-KLOSTER HELL

Neu in der trendigen 0,33l Flasche & 20L Party-KEG

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