

Neues aus der Klosterfamilie

KLOSTERBOTE

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



Historisches Brauen
Brauen wie damals...



Europameister
Das beste Helle Europas



Auf a Bier ins Wirtshaus
Huberwirt Gstaadach



Liebe Leserinnen und Leser, unser Kloster Hell ist das beste Helle Europas! Das muss man sich erst einmal auf der Zunge zergehen lassen. Beim renommierten Bierpreis "European Beer Star" konnte unser beliebtes Helles die Goldmedaille in der

Kategorie "German-Style-Helles" gewinnen. Auf so einen Erfolg sind wir natürlich mächtig stolz. Zurücklehnen kommt für uns aber nicht in Frage: Wir brauen unsere Biere weiterhin in bester Bio-Qualität für euch!

Wir brauen Bier eben genau so, wie wir es selbst gerne trinken: ehrlich, natürlich und mit Leidenschaft. Unsere Biere entstehen ausschließlich aus biologisch angebauten Rohstof-

fen. Dabei steht für uns der Genuss im Mittelpunkt – zusammen mit Qualität und Verantwortung für die Umwelt.

Wer ein Further Bier probiert, schmeckt nicht nur den Unterschied, sondern spürt auch die Idee dahinter: echtes Handwerk, das Freude macht.

Herzliche Grüße
Sebastian Huber
Brauer, Klosterbrauerei Furth



Deutschlands beste Destillateurin des Jahrgangs...

...kommt von der St. Josef Destillation aus Furth! Irmela Horsche hat die Ausbildung zur Destillateurin als Bundesbeste abgeschlossen. Dabei hat sie einen spannenden und außergewöhnlichen Weg hinter sich!

Als in der Klosterdestillation St. Josef ein Azubi gesucht wurde, entschied sich die heute 40-Jährige, ihre Leidenschaft für Naturmedizin zum Beruf zu machen. „Vor Ort in Furth gab es keinen ausgebildeten Destillateur – also habe ich mich hineingekniet und alles von Grund auf gelernt“, berichtet die spätere Bundesbeste.

Technik, Maschinen, Prozesse – alles eignete sie sich mühsam an. Mit Lernkarten vertiefte sie täglich ihr Wissen und sammelte in Furth praktische Erfahrung. „Ob eine Ausbildung erfolgreich ist, hängt stark von einem selbst ab“, sagt Horsche. Heute organisiert sie das Tagesgeschäft der Klosterdestillation – vom Einkauf bis zur Produktion.

Die klostereigenen Produkte wie Arquebuse oder der neue „Narrennektar“ sind meist schnell ausverkauft – ein Zeichen für Horschens Können. Der Beruf des Destillateurs erlebt aktuell wieder mehr Zulauf. Irmela Horsche fasst zusammen: „Ich bin dankbar, dass ich meine Leidenschaft für Natur und Gesundheit jeden Tag leben darf. Und wenn ich damit anderen etwas Gutes tun kann – umso besser!“



DIHK-Präsident Peter Adrian und Irmela Horsche



Deutschlands beste Auszubildende aus dem IHK-Bezirk Niederbayern

 www.klosterdestillation.de

Historisches Brauen in Furth



Das Bierbrauen ist echte Handwerkskunst – das gilt heute wie damals! Trotzdem bedient man sich mittlerweile allerlei technischer Hilfsmittel, welche dem Brauer tatkräftig unter die Arme greifen. Da ist es nie verkehrt, sich gelegentlich auf die Historie des uralten Handwerks zurückzubesinnen!

Diese Idee hatten auch einige Further Hobbybrauer um Florian Mirlach (s. Foto), welche den Vorplatz des Klosterbräustüberls dazu nutzten, Bier nur mit den technischen Möglichkeiten von vor 200 Jahren zu brauen. Das Märzen – gebraut nach dem alt-bayerischen Dekoktionsverfahren – soll am 19.06. zu Fuß des Klosters Furth angezapft werden. Die Erlöse gehen zu Gunsten der gemeinnützigen Erna-Jentsch-Stiftung.



Jubiläum: 5 Jahre Bräustüberl!

Seit bald fünf Jahren nun hat das Klosterbräustüberl seine Pforten für euch geöffnet. Was könnte es Schöneres geben, als ein süffiges Klosterbier am Fuße des Klosters Furth, unter schattigen Bäumen, zu genießen?

Zu jeder Jahreszeit seid ihr im Klosterbräustüberl herzlich willkommen – sei es im gemütlichen Gastraum oder draußen im liebevoll gepflegten Biergarten. Mit deftigen bayerischen Schmankerln und echter, herzlicher Gastfreundschaft sorgt das eingespielte Team dafür, dass sich jeder Gast rundum wohlfühlt.



 Reservieren unter
08704 / 9209029



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

Andrés Rezepttipp für daheim – Bräustüberls Biergulasch

1½ kg	Rindfleisch mager aus der Schulter
½ Liter	Dunkles Further Bier (darf auch etwas mehr sein)
¾ Liter	Rinderbrühe
1 kg	Zwiebeln, gewürfelt
2 EL	Öl (z.B. Raps)
3 EL	Tomatenmark
nach Bedarf	Salz und Pfeffer
nach Bedarf	Paprikapulver, edelsüß und scharf
nach Bedarf	Kümmel, Majoran, Thymian
nach Bedarf	Speisestärke zum Binden



André
Klingbeil, Wirt

Die Zubereitung: Zwiebeln in Öl leicht anbraten, Fleisch zugeben und mitbraten (ggf. portionsweise). Mit Salz und Pfeffer würzen. Tomatenmark und Paprika einrühren und kurz mitrösten. Mit Bier und Brühe ablöschen, Bratensatz lösen – diesen Vorgang zweimal wiederholen. Anschließend mit Brühe aufgießen, restliche Gewürze zugeben und das Gulasch ca. eine Stunde (bei größeren Fleischstücken länger) leise köcheln lassen. Bei Bedarf Wasser nachgießen. Etwa 30 Minuten vor dem Servieren mit Speisestärke binden und abschmecken.

Dazu passen Salzkartoffeln, Semmelknödel, Spätzle sowie Blaukraut oder Wurzelgemüse. Guten Appetit!



Wir sind Europameister!

Als erstes Bio-Helles in der Geschichte des European Beer Stars konnte unser Kloster Hell die Kategorie "German-Style Helles" gewinnen!



Jaana - so sehen Sieger aus! Da kann man wirklich schon mal stolz sein. Unser Further Kloster Hell gewann beim European Beer Star die Goldmedaille - und das ist nicht nur irgendein Preis! Unter allen Einsendungen wird pro Kategorie tatsächlich jeweils nur eine Bronze-, Silber- und Goldmedaille vergeben. Letztere konnte sich unser hervorragendes Kloster Hell sichern, als es gegen über 130 Kontrahenten in derselben Kategorie bestehen konnte.

Der Beer Star

Der prestigeträchtige Preis, der vom Verband Private Brauereien seit 2004 veranstaltet wird, hat sich längst zu einem der bedeutendsten Bierwettbewerbe weltweit entwickelt. Hier werden Geschmack, Qualität und Charakter der Biere getestet und benotet. Bewertet werden hier überwiegend Bierstile, die ihren Ursprung in Europa fanden - antreten können jedoch Brauereien auf der ganzen Welt. Das macht das Kloster Hell dann ja nicht nur zum Europa- sondern quasi auch noch zum Weltmeister - oder?



Das Kloster Hell

Ein besonderer Preis für ein besonderes Bier. Ein goldgelber, untergäriger Genuss mit spritziger Frische und einer leicht würzigen Note. Gebraut wird es nach der traditionellen Rezeptur der Klosterbrauerei Furth. Die verwendeten Rohstoffe - Gerstenmalz und Hopfen - stammen aus kontrolliert biologischem Anbau aus der Region rund um die Hallertau. Feine, fruchtige Hopfennoten sorgen für einen angenehm runden Geschmack. Ein echter Genuss für jede Gelegenheit!



Die Gewinner des European Beer Star 2024





Franz und Melanie Huber



Alle Infos unter: www.huberwirt-gstaudach.de

So geht Wirtshaus!

Auf ein Klosterbier und hausgemachte Brotzeiten zum Huberwirt in Gstaudach!

Dieser Ausflug lohnt sich immer! Nahe Altdorf bei Landshut liegt der Huberwirt am Rande des Klosterholzes und bewirbt seit jeher vorbeikommende Radfahrer und Wanderer mit hausgemachten Spezialitäten und kalten Getränken.

Während man sich im Winter beim Kartoffelbrat aufwärmen kann, genießt man im Sommer eine zünftige Brotzeit im schönen Biergarten - natürlich mit Brot aus dem hauseigenen Holzofen. Auch für Geburtstage und andere Feiern freut sich die Familie Huber über deinen Besuch.

Gemütliches Ambiente, eine zünftige Brotzeit und ein gutes Klosterbier - was will man mehr?

Öffnungszeiten:
Freitag: ab 14 Uhr
Samstag: ab 12 Uhr
Sonn- und Feiertage: ab 11 Uhr

Gstaudach 3
84032 Altdorf
Telefon: 08704 / 298
E-Mail: info@huberwirt-gstaudach.de



Farbe bekennen - auch online!

Für alle Fans der Further Klosterbiere haben wir auch zünftige Fan-Artikel. Neben den klassischen Biergläsern und Krügen gibt's auch das Klosterbrauerei Bavarian Cap. Alle Artikel können direkt vor Ort in unserem Klosterbräustüberl oder im Onlineshop gekauft werden.



Steinkrug
11⁰⁰
EUR



Willibecker - 6 Stk.
24⁰⁰
EUR

Further Cap
39⁹⁵
EUR



www.libella.de

Folge uns auch auf Facebook und Instagram!



Hergestellt und abgefüllt in
der Hohenthanner Schlossbrauerei





DE-ÖKO-037
EU-Landwirtschaft



Das Bio-Naturradler, der ideale Durstlöscher für den Sommer

Erhältlich im gut sortierten Getränkemarkt!



DIE KRAFT DER KRÄUTER
ARQUEBUSE | HERMITE
Erfahrung mit Tradition



www.klosterdestillation.de

KLOSTERDESTILLATION ST.JOSEF GMBH

SEIT 1857