

Neues aus der Klosterfamilie

KLOSTERBOTE

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



Jubiläum
5-Jahre Bräustüberl



Schaubrauerei
So wird dein Bier gebraut



Unser Gastro-Tipp
Chez Dan in Vilsbiburg



Liebe Leserinnen und Leser, in dieser Ausgabe des Klosterboten haben wir wieder einige interessante Themen für euch: Das Klosterbräustüberl in Furth feiert in diesem Jahr seinen fünften Geburtstag. Gemeinsam mit euch blicken wir auf einige

schöne Jahre zurück und freuen uns auf viele weitere gesellige Momente und ein großes Sommerfest mit vielen Specials noch in diesem Jahr.

Außerdem geben wir euch einen exklusiven Blick hinter die Kulissen: In unserer Schaubrauerei zeigen wir, wie die Klosterbiere entstehen – handwerklich gebraut, mit viel Sorgfalt und ausschließlich aus besten Bio-Zutaten. So bleibt unser

Anspruch stets derselbe: ehrlicher Geschmack und höchste Bierqualität. Auch einen Ausflugstipp haben wir wieder für euch: Im schönen Vilsbiburg stellen wir euch das Chez Dan vor!

Wir freuen uns auf ein schönes, bieriges Jahr 2026 – gemeinsam mit euch!

Herzliche Grüße
Sebastian Huber
Braucher · Klosterbrauerei Furth



Wir feiern 5 Jahre Klosterbräustüberl



Zwischen hausgebrautem Bier und feinen, bayerischen Schmankerln!

Ein ganz besonderer Anlass: Das Klosterbräustüberl feiert 5-jähriges Jubiläum! Unsere Wirte André und Steffen möchten sich von Herzen bei all ihren Gästen für die Treue und die vielen schönen gemeinsamen Momente bedanken. Sie freuen sich darauf, euch auch in den kommenden Jahren weiterhin begrüßen und verwöhnen zu dürfen.

Was gibt es Schöneres, als ein frisch gezapftes Klosterbier direkt am Fuße des Klosters Furth zu genießen? Zu jeder Jahreszeit heißt euch das Klosterbräustüberl herzlich willkommen – ob im gemütlichen Gastraum oder im liebevoll gestalteten Biergarten. Mit herzhaften bayerischen Schmankerln und echter Gastfreundschaft sorgt das eingespielte Team dafür, dass sich jeder Besuch wie ein kleines Stück Zuhause anfühlt.



Reservieren unter
08704 / 9209029



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

Großes Sommerfest am 18.07.2026



Ein besonderes Jubiläum muss natürlich auch besonders gefeiert werden! Wir laden dich herzlich zu unserem großen Sommerfest am **18.07.2026 ab 15 Uhr** ein!

All-You-Can-Eat Grillbuffet

Bierpreis wie zur Eröffnung: 3,50 € / 0,5 l

Livemusik am Abend



Musikalische Unterhaltung
Aperoler Spritzbuam

Reservierungen: sommerfest@klosterbraustueberl.de



Das Bräustüberl stellt sich vor

Nick kocht seit 2024 für dich im Klosterbräustüberl in Furth. Hier erfährst du mehr über ihn.

Nick Lehnert
Azubi Koch



STECKBRIEF

Nick Lehnert · 17 Jahre

- macht eine Ausbildung zum Koch im Klosterbräustüberl seit 01.09.2024
- lernt nicht nur im Stüberl sondern auch in der Klosterküche
- kocht auch in seiner Freizeit und geht gerne laufen

"Ich bin in einem Umfeld aufgewachsen, in dem Essen eine zentrale Rolle spielt. Dadurch, dass meine Familie sehr viel kocht, habe ich schon früh Interesse gezeigt. Was mir an dem Beruf besonders gefällt, ist das Experimentieren mit vielen verschiedenen Aromen und Texturen. Dazu gefällt mir auch das Teamwork und das intensive Arbeiten sowie das Dazulernen.

Mir, als angehenden Koch, ist es wichtig, dass der Geschmack sehr gut ist und man als Gast Freude beim Essen hat. Was auch wichtig ist, ist die Ästhetik. Es gefällt mir, die Speisen optisch kreativ und ansprechend zu präsentieren. Da fällt mir auch immer das Sprich-

wort ein: „Das Auge isst mit.“ Der gemeinsame Stress und Erfolg schweißt die Küche zusammen. Das Auflockern nach dem Stress mit einem witzigen Kommentar oder Witz macht das Leben in der Küche etwas lockerer. Was mich immer in der Küche fasziniert, ist die Perfektion und die Technik hinter jedem Gericht. Es ist häufig nicht einfach, den perfekten Geschmack zu treffen. Das weltweite Arbeiten in Küchen in anderen Ländern oder Kontinenten als Koch finde ich für die Zukunft sehr interessant. Man lernt eine neue Kultur und eine andere Kulinarik kennen. Das ist mit ein Punkt, warum ich die Lehre zum Koch mache."

Further Wirtshaus Roas

Mach mit bei der Further Wirtshaus Roas mit der **BEERTASTING App** und sichere dir ein exklusives Gewinner-Paket der Klosterbrauerei!

Mitmachen ist einfach: Lade dir die BEERTASTING-App herunter, besuche einen unserer teilnehmenden Gastro-Partner, probier ein Klosterbier und bewerte es direkt in der App. So erhältst du automatisch einen Stempel.

Es gibt ein Bronze-Badge für vier Stempel, Silber für acht Stempel und das Gold-Abzeichen wenn du alle 12 Teilnehmer besuchst. Als besonderes Extra erhältst du bereits ab acht besuchten Stationen ein exklusives Kloster-Paket bequem per Post von uns.



TRINK EIN BIER IM



Klosterbräustüberl Furth · Jägerwirt Furth · Huberwirt Gstaadach
Nepomuk Landshut · Karls Bar Landshut · MILA Landshut · Cin Cin Landshut
Rocket Club Landshut · Chez Dan Vilsbiburg · Drei Tannen Halle Moosburg
Pizza Pico Landshut · Fichters Reichertsheim



Hier geht's zur App





So wird dein Bier gebraut

Als besonderes Highlight kann man im Klosterbräustüberl frisch vor Ort gebranntes Klosterbier genießen. Was viele dabei nicht bedenken: Das Bier kommt nicht einfach fertig aus dem Hahn. Hinter jedem Glas steckt echtes Handwerk! Ich habe unseren Brauer Sebastian einen ganzen Tag begleitet und zeige euch hier den Weg vom Rohstoff zum Bier.



Das Brauen beginnt mit dem Malz

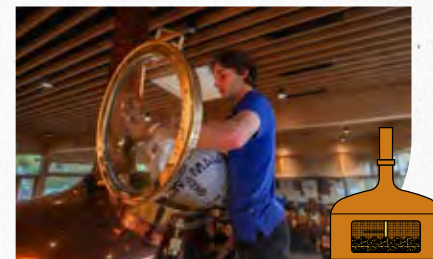
1. Schroten

Sebastians Tag beginnt – zumindest für meine Verhältnisse – früh am Morgen um 7 Uhr. Eigentlich startet er mit der Malzschüttung sogar noch früher, doch mir zuliebe hat er heute eine Ausnahme gemacht. Er wiegt die passende Mischung aus verschiedenen Malzsorfen sorgfältig ab und fügt etwas Wasser hinzu, damit die Spelzen beim Schroten möglichst gut erhalten bleiben. Dabei geht es vor allem darum, die Stärke in den Malzkörnern optimal aufzuschließen. Für die Klosterbiere werden ausschließlich hochwertige Bio-Malze verwendet – sowohl für die Biere der Schaubrauerei als auch für jene aus der „großen“ Brauerei.



2. Einmaischen

Im nächsten Schritt geht es eine Etage höher – zu den beiden markanten Kupferkesseln im Klosterbräustüberl. Hier beginnt nun das „eigentliche“ Bierbrauen. Beim Maischen wird das Malz mit Wasser vermischt. Durch eine Abfolge von Temperaturerhöhungen und Ruhephasen zwischen 55 und 78 °C werden nicht nur die Stärkebestandteile des Malzes, sondern auch Eiweiße und Zellwandbestandteile im Wasser gelöst. Die Stärke wird dabei in Malzzucker umgewandelt, der später von der Hefe zu Alkohol vergoren wird. Was dabei sofort auffällt: Bierbrauen ist mit viel Hin und Her verbunden, und die einzelnen Arbeitsschritte erfordern ein präzises Timing.



Sebastian gibt das Malz in die Maischepfanne

3. Läutern

Die Maische wandert nun vom einen in den anderen Kessel – von der Maischepfanne in den Läuterbottich. Dort werden die festen Malzbestandteile von der Flüssigkeit getrennt. Jetzt kommen die zuvor erwähnten Spelzen ins Spiel: Sie setzen sich auf dem Läuterblech ab und bilden eine natürliche Filterschicht, durch die die flüssigen Bestandteile der Maische abgezogen werden. Anschließend wird nochmals warmes Wasser über diese Schicht gegeben, um den verbliebenen Zucker aus der Masse auszuspülen.



Modernes Brauen verbindet Handwerk und Technik



Das Läuterblech



4. Der Treber

Es bleibt die geklärte Maische – ab diesem Zeitpunkt Würze genannt – die zurück in den ersten Kessel fließt, der nun als Würzepfanne dient. Am Boden bleibt der sogenannte Treber zurück. In der Klosterbrauerei Furth wird er als Rinderfutter an einen regionalen Landwirt abgegeben.



Der Treber: Ein echtes Schmankerl für die Rinder



5. Würzepfanne

Die Würze wird nun in der Würzepfanne auf etwa 100 °C erhitzt und zum Sieden gebracht. Dieser Schritt erfüllt mehrere wichtige Funktionen: Zunächst wird der Bio-Hopfen zugegeben, dessen Bitterstoffe sich bei hohen Temperaturen in der Würze lösen. Gleichzeitig werden unerwünschte Aromen – etwa solche, die an gekochten Kohl erinnern – ausgetrieben. Darüber hinaus wird die Würze sterilisiert, sodass später ausschließlich die vom Brauer gewünschte Hefe die Gärung einleitet.



Der Hopfen wird genau abgewogen



Nur der Trubkegel aus Hopfenresten bleibt im Kessel zurück

6. Whirlpool

Der Whirlpool hat leider nichts mit einer kleinen Pause für Brauer oder neugierige Klosterboten-Redakteure zu tun. Hier werden die festen Bestandteile des Hopfens aus der Würze entfernt. Dies geschieht mithilfe des sogenannten „Whirlpool-Effekts“: Dabei bildet sich in der Mitte des Gefäßes ein Trubkegel aus Hopfenresten, während die geklärte Würze seitlich abgezogen werden kann. Je

nach Biersorte kann an dieser Stelle noch eine weitere Hopfengabe erfolgen. Da die Temperatur bereits gesunken ist, lösen sich kaum noch Bitterstoffe, während die feinen, blumigen Aromen erhalten bleiben.



Sebastian gibt die Hefe in den sauberen Gärtank

7. Gärtank

Nun beginnt die wahre Magie des Bierbrauens: Die geklärte Würze wird auf die gewünschte Gärtemperatur heruntergekühlt. Bei untergärigen Bieren – wie dem Kloster Hell, das wir hier gerade einbrauen – liegt diese optimalerweise zwischen 9 und 12 °C. Die abgekühlte Würze wird anschließend in den gereinigten Gärtank gefüllt. Dort wartet bereits die Hefe, die zuvor in einer ruhigen Minute zugegeben wurde. Der in der Würze enthaltene Malzzucker wird nun in den folgenden 7 bis 10 Tagen zu Ethanol (Alkohol) und Kohlensäure vergoren. Die Gärführung muss vom Brauer sorgfältig überwacht werden, da sie maßgeblichen Einfluss auf den späteren Biergeschmack hat.



Die abgekühlte Würze wird in den Gärtank gepumpt

Nach abgeschlossener Gärung wird der Tank unter Druck gesetzt, damit die entstehende Kohlensäure nicht entweicht, sondern im Bier gebunden bleibt. Gleichzeitig wird der Tank auf etwa 0 °C heruntergekühlt, wodurch sich die Hefe am Boden absetzt und anschließend entfernt werden kann. Diese kann wiederum für den nächsten Sud erneut verwendet werden.

8. Lagertank

Nun wird das Bier etwa vier Wochen kalt gelagert. In dieser Zeit bauen sich bieruntypische Geschmacksstoffe ab, und das Bier verliert seine starke Trübung. Zurück bleibt lediglich eine leichte Opaleszenz.



9. Abfüllen

Nun ist das Bier fertig und wird vom Brauer selbstverständlich noch einmal verkostet, bevor es in Flaschen oder Fässer abgefüllt wird.



10. Genießen

Nun muss man sich nur noch ein Platzl im schönen Klosterbräustüberl suchen und ein Bier bestellen. Die von Sebastian in der Schaubrauerei gebrannten Biere gibt es nämlich ausschließlich frisch vom Zapfhahn im Klosterbräustüberl – nur wenige Meter von den Kesseln entfernt, in denen sie gebraut werden. Regionaler geht's kaum, oder?



Sebastian Huber
Brauer in Furth



Jakob Greimel
Red. Klosterbote





Öffnungszeiten:

Mo: 11:30-14:00 Uhr
 Mi & Do: 11:30-14:00 Uhr
 17:30-22:00 Uhr
 Fr: 17:30-23:00 Uhr
 Sa: 17:30-00:00 Uhr
 So: 11:30-14:00 Uhr
 17:30-22:00 Uhr



Auf a Klosterbier zum Dan!

Pizza wie in Neapel - und das im tiefsten Niederbayern!

So viel italienisches Flair würde man mitten auf dem niederbayerischen Land kaum erwarten. Doch genau das bietet das Chez Dan, direkt am Kino im beschaulichen Vilsbiburg gelegen.

Gründer Daniel Windeisen – meist einfach Dan genannt – hatte zunächst eine klare Antwort, als ihm das Lokal zum ersten Mal angeboten wurde: "NEIN!" Zum Glück für alle Gäste blieb es nicht dabei. Seit August 2025 bereichert das Chez Dan Vilsbiburg mit seinem ganz eigenen Charme. Neben frischen Pizzen und

schmackhaften Pastakreationen dürfen natürlich auch die Biere der Klosterbrauerei Furth nicht fehlen. Die Wahl der Brauerei war dabei nahezu selbstverständlich: "Die Entscheidung für die Klosterbrauerei war eine der leichtesten für mich. Seit Jahren trinken ich das Kloster Hell, für mich eines der besten Biere, die es gibt."

Die Essenz seines Konzepts beschreibt Dan selbst so: "Es gibt kein Konzept. Alles was wir machen, entsteht!" Besonders stolz sind er und sein Team daher auf ihre

neuste Kreation: Panizza – eine Art knuspriges italienisches Sandwich. "Glaubt mir, das haut euch alle um."

Wer sich selbst davon überzeugen möchte, sollte Dan und seinem Team einfach einen Besuch abstatten und die besondere Atmosphäre auf sich wirken lassen.

Fraunhoferstraße 8
 84137 Vilsbiburg
 Telefon: +49 8741 9676082
 E-Mail: info@chezdan.de

Alle Infos unter: www.chezdan.de oder bei Instagram @chezdan_amore




COLA MIX
 WENIGER SÜß – MEHR FRUCHT*
 3,5% Fruchtgehalt

SCHMECKT BESONDERS NACH ORANGE

* Im Vergleich zu anderen Cola Mix Limonaden



FASSBIER FÜR DAHEIM

KLOSTER HELL Partyfass zum selbst zapfen!



Jetzt beim Getränkehändler bestellen

Erhältlich in 20l · 08784 96 02 0 · info@klosterbrauerei-furth.de



DIE KRAFT DER KRÄUTER
ARQUEBUSE | HERMITE
Erfahrung mit Tradition

www.klosterdestillation.de

KLOSTERDESTILLATION ST.JOSEF GMBH

SEIT 1857