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

Neues aus der Klosterfamilie

KLOSTERBOTE

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

Alles BIO
mehr als nur 3 Buchstaben

Klosterbräustüberl
Schmankerl für daheim

Schaudestillation
jetzt live erleben

Steckbrief
Luc Wilhelmsen
24 Jahre

- Von Husum nach Niederbayern
- Studiengang Diplom Braumeister an der TU München in Weihenstephan
- Wohnt in Altdorf bei Landshut, glücklich vergeben
- Ausbildung zum Brauer bei der Flensburger Brauerei
- Lieblingsbier: Further Osterbier (Märzen)

Liebe Leser, seit der letzten Ausgabe unseres Klosterboten hat sich einiges in Furth getan: eine grandiose Biergartensaison 2021 liegt hinter uns, ein Winter mit vielen Bräustüberl Besuchern und tollen Specials wie z.B. das Schlachtschüsselbuffet. Zukunftsprojekte für eine Ausweitung des Klostergeschehens wurden gestartet - die ehemalige Klosterkirche wird zum Gemeindesaal umgebaut – und neue BIO-Biersorten wurden eingebraut. Im Januar 2022 überzeugte das erste weibliche Starkbier, der Philomenator, unsere Gäste. Im April zu Ostern kam das nächste Highlight: Unser Osterbier Märzen. Wir freuen uns auf die nächste Saison und sagen Danke für die Treue in der schwierigen Zeit.

Herzliche Grüße
Luc Wilhelmsen
Brauer Klosterbrauerei Furth

Sozialprojekte – seit über 100 Jahren

Förderverein der Maristenbrüder unterstützt Kinder und Jugendliche weltweit.

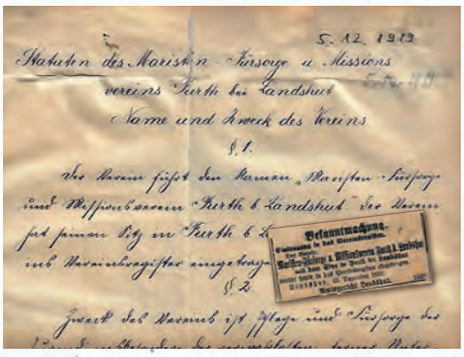
Furth. Einige Maristenbrüder und Freifrau Philomena von Hornstein (wie schon erwähnt) gründeten am 5. Dezember 1919 den „Maristen- Fürsorge- und Missionsverein e.V." Seine Aufgaben waren schon damals, neben der rechtlichen Anerkennung der Brüder, die Unterstützung und Solidarität benachteiligter Kinder und Jugendlicher in deren Bildung und Weiterbildung.

Im Laufe der letzten 100 Jahre hat sich daraus der Verein **„Maristen Solidarität International e.V."** entwickelt. Sein Blick richtet sich besonders auf die Krisengebiete der Erde, in denen vor Ort Maristen (Brüder und Laien) die Not und die ungerechten Verhältnisse von Kindern und Jugendlichen lindern und diesen eine Zukunftsperspektive geben.

Die Hälfte der Projekte liegt in Afrika, neben dem Schwerpunkt Kenia u.a. im Kongo, Südsudan, Ghana, Mosambik und Südafrika. In Asien liegen die Schwerpunkte in Kambodscha, Vietnam und in Bangladesch. Projekte werden in Süd- und Mittelamerika in Venezuela, Bolivien, Brasilien, Argentinien und in Mexiko unterstützt. Aber auch neue Projekte rücken in den Focus, wie z.B. das Fratelli-Projekt im Libanon, das ca. 600 Flüchtlingskindern, teilweise Vollwaisen, pro Jahr den Schulbesuch ermöglicht.

Für 2021 konnte Maristen Solidarität International e.V. mit über 200.000 Euro Kinder und Jugendliche in 21 Projekten weltweit unterstützen. Allen Spendern herzlichen Dank für diese großartige Hilfe!

Bitte unterstützen Sie die Projekte durch Ihre Spende, damit wir sie in die Tat umsetzen können!


5. 12. 1919
Statuten des Maristen Fürsorge u. Missions
vereins Furth bei Landshut
Name und Zweck des Vereins
§ 1.
Der Verein führt den Namen „Maristen-Fürsorge
und Missionsverein Furth b. Landshut" Der Verein
hat seinen Sitz in Furth b. L.
Bekanntmachung.
§ 2.
Zweck des Vereins ist Pflege und Fürsorge des

Auszug Gründungsprotokoll Verein

Ghana: Maristen Vorbereitungsschule

Kambodscha: Kindergarten in Sen Monorom

Libanon: Fratelli-Projekt

Maristen Solidarität International e.V.
Klosterstr. 4
84095 Furth
E-Mail: msi.furth@maristen.org

www.maristen-solidaritaet.de

Klosterbräustüberl Furth

Genießen Sie die Zeit bei uns, entweder im gemütlichen Klosterbräustüberl oder im schönen Biergarten am Fuße des Klosters Furth.

Im Klosterbräustüberl Furth erwarten Sie hochwertige bayerische Gerichte, unsere BIO-Klosterbiersorten vom Fass und außergewöhnliche Gastfreundschaft.
Bei uns kann man nicht nur gut und gemütlich essen, sondern auch feiern, tagen und heiraten.
Egal für welches Event, wir bieten Ihnen neben unserer einmaligen Location auch alles rund um Ihre Feierlichkeit.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

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

Neu: Die beliebtesten Gerichte und Zutaten aus dem Klosterbräustüberl

Zusätzlich gibt es unsere beliebten Gerichte und Zutaten auch für daheim, z.B. Im Dorfladen Furth, EDEKA Arth und Rottenburg a.d. Laaber und natürlich bei uns vor Ort. Von den Ochsenbackerln bis hin zur Currywurst.

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

BIO - mehr als nur drei Buchstaben

BIO wird in Furth groß geschrieben. Vom Hopfenanbau über den BIO Strom zum fertigen Bier, wir zeigen auf, was uns BIO bedeutet.

BIO Strom aus Furth

Klimaneutrale Bierproduktion in unserer Schaubrauerei

BIO Hopfen und Malz

Für das Klosterbier gibt´s nur die besten, ökologischen Zutaten

Hopfenanbau Naturland

Ökologisch und fair - die drei Grundwerte des Naturland e.V.

DE-ÖKO-037
EU-Landwirtschaft

BIO Klosterbier aus Furth

Handwerkliches Geschick, eine Menge Natur und viel Persönlichkeit

BIO Strom aus Furth: *Unser Further Klosterbier wird nicht nur in BIO-Qualität hergestellt. Der Strom für die Schaubrauerei ist klimaneutral.*

Gemeinsam mit der SoLAr GmbH und dem Further Kommunalunternehmen für erneuerbare Energien beziehen wir 100 % unserer Energie aus ökologischen Quellen bzw. direkt vor der Haustür. Die Wärme in Brauerei und Bräustüberl wird durch das Biomasse Heizwerk aus nachwachsenden Rohstoffen erzeugt. Die Hackschnitzel, mit denen der 800 kW-Ofen betrieben wird, stammen zu 100 % aus der Region von den Waldbauern, die gleichzeitig Anteilseigner der Heizanlage sind. Der Strom für unsere Produktion kommt aus den Photovoltaikanlagen rund um das Kloster. Da unsere Brauerei mit Strom betrieben wird und wir immer tagsüber brauen, können wir die Kraft der Sonne optimal ausnutzen. Allein die Solar-Carports über den Parkplätzen liefern 260 kWp Leistung und damit das dreifache unseres Bedarfs.

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)

BIO-mehr als nur drei Buchstaben

BIO Hopfen von der Familie Bichlmaier:
Für unser BIO-Klosterbier gibt´s nur die besten, ökologischen Zutaten.

Von der Familie Bichlmaier aus Wolfau bei Pfeffenhausen beziehen wir die Hopfensorte Selekt für unser Klosterbier. Eine besonders widerstandsfähige Sorte, denn der Hopfenanbau in BIO-Qualität erfordert besondere Voraussetzungen bei Hopfenpflanzern und Hopfenpflanzen.

Auf dem BIO-Hof der Bichlmaiers wird auf 5 Hektar Grund seit 1978 BIO-Hopfen angebaut. Die veränderten klimatischen Bedingungen haben es dem Hopfen nicht leicht gemacht. Hopfenpflanzen benötigen viel Wärme und trockenen Boden. Das Hopfenpflanzen ist ein aufwändiger und langwieriger Prozess, der sich aber lohnt. Für uns und für unsere Kunden.
Nach der Ernte wird der Hopfen auf dem Hof getrocknet und dann weiterverarbeitet.

Das Naturland Zeichen steht für hohe Qualität auf dem Öko-Markt und genießt durch die hohe Bekanntheit Vertrauen und Sympathie vom Erzeuger bis hin zum Verbraucher. Auch unser BIO-Hopfen von der Familie Bichlmaier aus der Hallertau wurde nach Naturland Richtlinien angebaut und verleiht unseren BIO-Bieren damit die besondere Note.

www.naturland.de

BIO-Klosterbier aus Furth: *Das Ergebnis aus handwerklichem Geschick, einer Menge Natur und viel Persönlichkeit.*

Beste BIO-Bier Qualität wird in der Klosterbrauerei Furth nur mit besten, ökologischen Rohstoffen erreicht. Der besondere Geschmack unserer Klosterbiere erfreut sich immer größerer Beliebtheit, regional und national.

Fichters Kulturladen

Im Fichters Kulturladen im schönen Ramsau bei Haag in Oberbayern trifft Genuss auf Kultur.

Christian Wimmer und seine Familie veranstalten dort einige Konzerte pro Jahr. Immer im kleinen Rahmen, denn das Persönliche und Besondere soll im Vordergrund stehen. Die Menschen sollen durch das Genießen hochwertiger Kultur angeregt werden, miteinander ins Gespräch zu kommen, so dass eine gute Atmosphäre entsteht. Dieses Jahr gibt es alle Konzerttermine gebündelt auf zwei Wochen, vom 27.6 bis 10.7. Infos und Tickets gibts auf https://www.fichters-tickets.de/

Durch diese kleinen aber feinen Veranstaltungen möchten die Wimmers Kultur in der Region verankern, besondere Erlebnisse schaffen und Land und Leute zusammenbringen.

Und das in ganz besonderen Räumen: Fichters Kulturladen war einst der Kramerladen, den Christians Großmutter nach dem Krieg betrieb und der von seinen Eltern als Edeka-Laden weitergeführt wurde. Nun wird anstatt Obst und Gemüse hier Kunst verkauft und die Dorfmitte auf andere Weise wiederbelebt.

Zum einen hat jeden Freitag und Samstag ab 10 Uhr der Maloja- und Kaffeeladen geöffnet, in dem die Gäste Frühstück, Kaffee und Anderes genießen und Klamotten shoppen können. Christian Wimmer legt bei der Auswahl der Gerichte ebenfalls besonderen Wert auf BIO Qualität. Daher passt unser Klosterbier ja so perfekt dazu.

Zum anderen agiert Fichters Kulturladen als Dienstleister, als Veranstalter bzw. Organisator weiterer Kulturveranstaltungen in der Region. In dieser Richtung haben sie noch einiges in der Region geplant...

Fichters

Lorettostr. 11
84437 Ramsau (bei Haag i. OB, Gem. Reichertsheim)
Telefon: 08072 / 3729290
Email: christian@fichters.bio

www.fichters-kulturladen.de

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

Naturland
DE-ÖKO-037
EU-Landwirtschaft

Destillation St. Josef der Maristenbrüder FMS

Bayerisch und traditionell. Geistreich und spannend: die Schaudestillation St. Josef

Tauchen Sie ein in die Historie des Maristenordens – gewinnen Sie bei einem Rundgang Einblicke in die Herstellung feiner Destillate, erfahren Sie mehr über das Leben der Fratres (Brüder) und genießen Sie bayerische Gastlichkeit zwischen Kupferkessel und regionaler Küche.
Buchen Sie noch heute eine Erlebnisführung mit einem waschechten Maristenbruder.

Kontakt für Führungen:
Am Klosterberg 1 – 84095 Furth
Tel.: 0 87 04 - 92 82 819
E-Mail: info@kloster-furth.de

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 unserer Klosterdestillation und schauen dem Destillateur bei der Herstellung über die Schulter oder erleben die Fratres beim Abfüllen unserer Produkte. Auch Verkostungen und Führungen durch Destillation und Schaubrauerei sind in angenehmer Atmosphäre möglich.

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
11,00 EUR

Tracht - Pin
9,90 EUR

Bavarian Cap
39,95 EUR

Impressum: Klosterbote 05/2022 | 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 - Hohenthanner Schlossbrauerei GmbH & Co. KG | Bildnachweis: Babs Würtz - Mauricio Dreher 84056 Rottenburg | Satz: brain-thing.com Agentur für visuelle Kommunikation | Druck: Plano Print GmbH, 84069 Schierling

RECYCLING PAPIER