

Hopfen und Malz – Gott Erhalts!

Bier macht den Durst erst richtig schön!

Bierkultur im Kloster Andechs

Das Kloster Andechs ist seit fast 550 Jahren ein beliebter Wallfahrtsort.

Allerdings kommen die Pilger längst nicht mehr nur zum Beten, sondern auch – und manche vor allem – wegen der köstlichen Biersorten, die die Mönche von Andechs seit rund 500 Jahren brauen.

Lassen Sie sich von uns auf eine historisch-bierselige Reise in das Kloster, das Bräustüberl und die Brauerei entführen. Unser Guide alias „Mönch Barnabas“ unterhält sie mit Geschichten rund um das Mönchtum und die Braukultur und leitet Sie zu einer Bierprobe aller sieben Biere an.

Dazu werden bayerische Köstlichkeiten wie Vintschgerl, Obatzda, Radi und Topfenschnittlauch serviert.

Größter Wirtschaftsbetrieb des Klosters ist die Klosterbrauerei Andechs. Sie gehört allein den Benediktinermönchen von Sankt Bonifaz in München und Andechs.

Klöster waren immer schon spirituelle, kulturelle und ökonomische Zentren, die in regem Austausch mit ihrer Umwelt standen.

„Ora et labora“ ist das Leitwort, nach dem die Benediktiner gemäß der Regel des heiligen Benedikt von Nursia (480 – 547) arbeiten.

So finanzieren die Mönche von Sankt Bonifaz und Andechs durch ihre Wirtschaftsbetriebe das pastorale, kulturelle und soziale Engagement der Abtei in München und Andechs.

Dies ist umso wichtiger, da das Kloster keine Zuwendungen aus dem Kirchensteuer-Aufkommen erhält.

Individuell und persönlich – Event Marketing -
die Agentur mit dem „PERSONAL TOUCH“

