

Andechser Bier schont auch die Umwelt

Im Bräustüberl von Kloster Andechs können die Besucher ihr Bier mit besonders gutem Gewissen genießen. Die Klosterbrauerei hat erneut das Gütesiegel EMAS erhalten. Es ist die europaweit anspruchsvollste Auszeichnung im Umweltschutz, die Unternehmen erhalten können.

VON JÖRG VON ROHLAND

Andechs – „Es war keine Show-Veranstaltung. Sie sehen neueste und modernste Anlagen“, versicherte der Umweltgutachter Dr. Reiner Beer am Freitag im Sudhaus der Klosterbrauerei. Beer und seine Kollegen haben die Brauerei gründlich in Augenschein genommen und etliche Belege geprüft. Mit EMAS (Eco-Management Audit Scheme) bestätigten sie dem Betrieb und seinen 74 Mitarbeitern nun erneut einen deutlichen Verbesserungsprozess: Trotz konstant hoher Nachfrage nach den Klosterbieren konnte die Brauerei ihren Energieverbrauch seit 2008 um 20 Prozent senken. Kloster-Cellerar Pater Valentin Ziegler erklärte den Gäs-



Ausgezeichnet: Umweltgutachter Dr. Reiner Beer (r.) und Dr. Uwe Götz (Arqum GmbH) bescheinigten Pater Valentin Ziegler (2.v.r) und Betriebsleiter Alexander Reiss (2.v.l.) die Nachhaltigkeit der Klosterbrauerei. FOTO: SVJ

ten auch, warum dafür rund eine Millionen Euro investiert worden ist: „Für unsere Klosterbrauerei hat der Umweltschutz eine herausragende Bedeutung. Wer in einem

Kloster lebt, der muss nach der Weisung der Bibel auch Gottes Schöpfung an diesem Ort schützen und die natürlichen Ressourcen schonen.“ Der Pater machte aber auch

klar, dass das Kloster gleichzeitig erfolgs- und gewinnorientiert arbeiten muss. Denn Zuwendungen aus der Kirchensteuer gibt es seinen Angaben nach für das Kloster in

Andechs und München nicht. Bei einer Brauereiführung durften sich die Gäste – darunter auch hochrangige Vertreter des Bayerischen Braubunds – von den Neuerungen

überzeugen. Sie bekamen zum Beispiel eine neue Wasseraufbereitungsanlage, die moderne Abfüllanlage und die CO₂-Rückgewinnungsanlage zu sehen. Letztere wird im kommenden Jahr komplett erneuert. Betriebsleiter Alexander Reiss erläuterte den Besuchern zudem, was das Andechser Bier so einzigartig macht: „Wir wollen ihm die Zeit zum Reifen geben, dann ist es bekömmlicher“, sagte er. Und so lagert das Bier in Andechs bis zu sechs Wochen in den Tanks, während es andere Brauereien schon nach zwei Wochen ausstoßen. Gefragt sind die sieben Marken, von denen pro Jahr insgesamt gut 100 000 Hektoliter gebraut werden, weltweit. Neben Italien, Österreich, der Schweiz, Frankreich und Russland nannte Reiss auch Amerika und Japan als neue Abnehmer. „Das geht über Container“, erklärte er den Vertriebsweg. Besonders beliebt seien im Ausland das Vollbier Hell und das Weißbier.

Nach einem alkoholfreien Bier hält man dagegen am Heiligen Berg vergeblich Ausschau. Reiss: „Andechs steht für echte, ehrliche Biere.“ Dass Alkoholfreies auch Bier sei, sehe man in Andechs „nicht ganz so“.