

Das neue Klosterbier kommt aus Eibau

Von Romy Kühr

EIBAU / OSTRITZ: Jetzt startete die Produktion eines neuen St. Marienthaler Klosterbräus. Außerdem wurde ein neues Marketing für das Bier entwickelt.

Schwester Regina ist mächtig aufgeregt. „Hoffentlich klappt alles.“ Die Äbtissin des Klosters St. Marienthal in Ostritz hatte jetzt die Aufgabe, den Startknopf für die Abfüllung des neuen Klosterbieres „St.M“ zu drücken. Seit Donnerstag wird das neue Bier in der Eibauer Privatbrauerei hergestellt und abgefüllt.

Schon seit zehn Jahren füllen die Eibauer Brauer das Sankt Marienthaler Klosterbräu ab, das es bisher nur als dunkles Bier gab. „Nun war es Zeit, was Neues zu machen“, sagt Brauerei-Geschäftsführer Klaus Nädler. Das Dunkle nach alten Klosterrezepten gibt es weiterhin, hinzu kommt seit dieser Woche ein helles Bier. Außerdem hat die Brauerei in das Marketing investiert und die Marke Klosterbräu umgestaltet. Dabei hat eine Werbeagentur aus Sachsen geholfen. Der moderne, neue Name gefällt auch den Schwestern gut.



Schwester Regina (Mitte) drückt den Startknopf für die Produktion des neuen Klosterbieres – rechts im Bild: Brauereichef Klaus Nädler – links im Bild: Schwester Elisabeth © Sächsische Zeitung

SONNTAGS ZUM MITTAGESSEN

Sie haben an der Entwicklung des neuen Bieres und der Gestaltung von Flaschen, Kästen und allem, was dazu gehört, mitgewirkt. Schwester Elisabeth, die ebenfalls zur Vorstellung des neuen Bieres mit in die Brauerei gekommen ist: „Der alte Name Sankt Marienthaler Klosterbräu war viel zu lang. St. M prägt sich viel besser ein. Man muss auch mal was Neues wagen. Wir sind gespannt, wie das laufen wird.“ Die Nonnen selbst genießen den Gerstensaft einmal in der Woche. „Am Sonntag, zum Mittag“, erzählt Äbtissin Schwester Regina.

Bei allem neuen Schwung, den das Bier verpasst bekam, wird aber bei der Rezeptur an alten Gepflogenheiten festgehalten. Denn schon seit 1357 wurde im Kloster Bier gebraut. „Da gibt es alte überlieferte Rezepturen“, berichtet Klaus Nädler. Zu 100 Prozent könne man die aber in der heutigen Zeit nicht mehr einhalten. „Wir brauen schließlich nach dem deutschen Reinheitsgebot, das hat Vorrang.“ In welchen Mengen das Bier künftig abgefüllt werden soll, dazu will der Geschäftsführer vorerst nichts sagen. „Wir haben zwar Vorstellungen, aber wir müssen erst sehen, wie es anläuft.“

Für die neue Biermarke investierte die Brauerei in Umbauten an den Etikettiermaschinen. „Wir mussten sie mit neuen Formen ausrüsten, weil das St.M-Bier ein ganz spezielles Etikett hat“, erklärt Klaus Nädler. Aber das, so sagt der Brauereichef, habe sich gelohnt. „Es passt zum Produkt.“ Speziell ist auch die Verpackung, in der der Gerstensaft ausgeliefert wird. Es gibt ihn in Holzkästen.

BROSCHÜRE ZU JEDEM KASTEN

Zu jedem Kasten wird eine Broschüre über das Kloster und die Brautradition dort mitgeliefert.

So soll das alte Bier im neuen Gewand sowie das neu kreierte Helle auch Werbung für das Kloster und die Region machen. Im Heft gibt es Wissenswertes über das Kloster Sankt Marienthal zu erfahren sowie eine Landkarte, wo es in der Oberlausitz zu finden ist. „Es soll Appetit machen auf die Region“, so Klaus Nädler. Um diese Botschaft auch weiter hinauszutragen als bisher, hat der Brauerei-Geschäftsführer schon Kontakte geknüpft. Er habe bereits Interessenten in Berlin und Nordrhein-Westfalen, die das Klosterbier abnehmen möchten. Weiterhin wird es natürlich auch in der Region, sowie in der Ostritzer Klosterschänke und im Klosterladen angeboten.

Nach Klaus Nädlers Übernahme der Brauerei im Frühjahr gemeinsam mit zwei weiteren Gesellschaftern, hat die Brauerei auch schon weitere Neuheiten in Arbeit. „Wir wollen etwas kreieren, das es so noch nicht gibt auf dem Markt.“ Auch die Expansion Richtung Ausland ist ein Thema. So wurden jetzt erste Kontakte nach China geknüpft und im September ist die Eibauer Brauerei auf einer Lebensmittelmesse in Polen vertreten.

von Romy Kühr – Lokalausgabe Zittau der Sächsischen Zeitung