



Pressemitteilung: Bio-Regionale Partnerschaft im neuen Gewand

(Riedenburg/Plankstetten, 03.08.2020) Im Rahmen eines Pressegesprächs stellten die Mönche der Benediktinerabtei Plankstetten zusammen mit dem Riedenburger Brauhaus das neue Erscheinungsbild der Plankstettener Biere vor.

Im Vordergrund der neuen Etiketten stehen das aktuelle Klosterlogo und das damit verbundene Corporate Design des Klosters Plankstetten. Im unteren Teil des Bauchetiketts findet sich der Vermerk „gebraut im Riedenburger Brauhaus“, um Transparenz bezüglich der Braustätte zu schaffen. Farblich wurden keine nennenswerten Veränderungen vorgenommen, damit der Wiedererkennungswert der Marke erhalten bleibt.

Die Stammdaten (EAN, Rezepturen) der Biere verändern sich nicht, damit es im Zuge der Etikettenänderung zu keinen Umstellungsschwierigkeiten kommt. Lediglich bei den Flaschentypen gibt es eine Veränderung: Die Gourmet-Flasche wurde aus Gründen der Vereinheitlichung aus dem Sortiment genommen. Zukünftig werden die Plankstettener Biere in die modernen Longneck-Flaschen gefüllt.

Im Rahmen des Pressegesprächs wurde auch auf die 23-jährige bio-regionale Partnerschaft des Klosters Plankstetten mit dem Riedenburger Brauhaus zurückgeblickt. Im Jahr 1997 hat Abt Gregor Maria Hanke OSB zusammen mit dem Brauereieinhaber Michael Krieger einen Kooperationsvertrag geschlossen. Dieser legte fest, dass auf Basis einer regionalen Kreislaufwirtschaft im Riedenburger Brauhaus mit dem ökologischen Braugetreide vom Klostergut in Staudenhof **vier Klosterbiere** (Dinkel, Spezial, Dunkles, Maibock) nach den Vorgaben und den im Klostereigentum befindlichen Rezepturen gebraut werden. Der Rückstand aus dem Braumalz, der sogenannte Biertreber, wird im Sinne eines geschlossenen Kreislaufes wieder im Klostergut als eiweißhaltiges Futtermittel eingesetzt. Damit wird an die 500-jährige Brautradition des Klosters angeknüpft, die 1959 durch Aufgabe der eigenen Klosterbrauerei unterbrochen wurde.

Diese zeichensetzende und vorbildhafte regionale Partnerschaft im ländlichen Raum verfolgt **folgende Ziele:**

1. Das Klostergut hat einen zuverlässigen regionalen Abnehmer für das ökologische Braugetreide des Klosterguts in Staudenhof.
2. Die Brauerei erhält nach Bioland-Richtlinien erzeugtes Braugetreide aus der Region.
3. Diese Partnerschaft ist ein Teilprojekt beim Aufbau eines regionalen Wirtschaftskreislaufes mit Bioprodukten in der Region.
4. Die wirtschaftliche Stärkung einer mittelständischen regionalen Brauerei
5. Die Vernetzung mit Biobauern aus der Region als weitere Braugetreidelieferanten



Aus der Präambel des Kooperationsvertrages:

Klöster sind seit vielen Jahrhunderten bekannt für ihre hohe Bierkultur. Auch in der Benediktinerabtei Plankstetten hat die Braukunst seit 1461 eine lange, rühmensewerte Geschichte. Gerade im 20. Jahrhundert wurde sie besonders durch spezielle Biersorten, wie dem Maibock, bekannt.

Im Rahmen der grundlegend wirtschaftlichen Neuorientierung hin zur ökologischen Kreislaufwirtschaft soll diese bedeutende Tradition neu belebt werden. Gemeinsam führen die Benediktinerabtei Plankstetten und das Riedenburger Brauhaus die klösterliche Brautradition fort.

Diese bio-regionale Partnerschaft hat **Modellcharakter**:

- Die Kooperation trägt dazu bei, dem Naturprodukt Bier die höchste Qualität zu sichern – gegen den Trend zur industriellen Großproduktion von Billigbieren.
- Die Partner stärken mit hochwertigen regionalen Produkten die Wirtschaftskraft ihrer Heimat, geben Anstöße für den Aufbau einer regionalen Kreislaufwirtschaft und sichern ortsnahe Arbeitsplätze.
- Aus Verantwortung gegenüber Schöpfer und Schöpfung wird die Natur als vielfältiger Lebensraum für Mensch und Tier erhalten.

Seit Umstellung des Brauerei-Biergartens in Riedenburg auf ökologische Lebensmittel bezieht die Brauerei Fleisch, Wurst und Brot von den Klosterbetrieben in Plankstetten.

Derzeit wird die bio-regionale Partnerschaft durch die Erstellung eines gemeinsamen Gastrokonzeptes vertieft. Dabei sollen ausgewählte Gastronomiebetriebe als Klosterpartner gewonnen werden, die beim Lebensmittel- und Bierbezug auf ökologische und regionale Klosterprodukte aus Plankstetten und Biere vom Riedenburger Brauhaus setzen.

Maximilian Krieger

Geschäftsführer Riedenburger Brauhaus

Frater Andreas Schmidt OSB

Zellerar Benediktinerabtei Plankstetten