



Die Originalrezeptur der Mönche

Benediktiner Biere werden mit höchster Sorgfalt und besonderen Zutaten gebraut

Seit mehr als 400 Jahren brauen die Benediktiner Mönche im bayrischen Ettal ihre Biere nach benediktinischer Originalrezeptur und nach höchsten Qualitätsanforderungen. Und seit 2014 werden die Biere der Benediktiner Weissbräu auch von der Bitburger Braugruppe in Kooperation mit dem Benediktinerkloster Ettal bundesweit in der Gastronomie und seit 2017 auch im Lebensmittel- und Getränkefachgroßhandel vertrieben. Gebraut werden die verschiedenen Biersorten von Benediktiner nach dem Originalrezept überwiegend in der Licher Privatbrauerei im hessischen Lich.

Ausgewählte Zutaten und ein besonderer Brauprozess zeichnen die Benediktiner Biere in besonderer Weise aus. Besonders stolz ist man auf die Ettaler Kellerhefe sowie die Originalrezeptur der Mönche. Die wichtigsten Besonderheiten der Benediktiner Biere und ihres Brauprozesses auf einen Blick:

- Die **Ettaler Kellerhefe**: Sie verleiht den Benediktiner Bieren ihren fruchtig-prickelnden und dabei besonders bekömmlichen Geschmack.
- Die **Benediktiner Originalrezeptur**: Auch heute noch werden die Benediktiner Biere nach der Originalrezeptur der Mönche aus dem Jahr 1609 gebraut.
- Der **Brauprozess**: Regelmäßig kontrollieren die Benediktiner Mönche den Brauprozess in Lich vor Ort und garantieren damit, dass die Benediktiner Biere nach ihren Vorgaben und Prinzipien gebraut werden.
- Die **Mönchsglas-Prüfung**: Während des Brauprozesses überprüfen die Braumeister permanent die Qualität der gebrauten Benediktiner Biere.