



Dem Himmel so nah

Benediktiner Biere werden nach dem traditionellen
Kloster-Originalrezept gebraut

Die Biere der Benediktiner Weissbräu werden seit 2014 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 des seit 1330 in Ettal bestehenden Benediktinerordens überwiegend in der Licher Privatbrauerei im hessischen Lich sowie in der Braustätte in Ettal. Dabei gilt: Ruhe und sich Zeit nehmen für das Gute, größte Sorgfalt bei allem Tun, Respekt für alles und alle – diese Grundsätze des benediktinischen Ordens gelten auch für die Brauphilosophie der Mönche.

„Damit mehr Menschen in ganz Deutschland unsere Benediktiner Biere entdecken können, haben wir einen Partner gesucht, der unsere Werte teilt. Gefunden haben wir ihn in der Bitburger Braugruppe, mit der wir gemeinsam das Unternehmen Benediktiner Weissbräu ins Leben gerufen haben“, so Pater Johannes, einer der zwei Geschäftsführer von Benediktiner Weissbräu.

Im Benediktiner Portfolio werden mit Benediktiner Weissbier Naturtrüb, Benediktiner Weissbier Dunkel und Benediktiner Weissbier Alkoholfrei drei obergärige Biere angeboten. Vervollständigt wird das Sortiment durch das untergärige Lagerbier Benediktiner Hell.

Die Biere von Benediktiner Weissbräu werden bundesweit beworben („Dem Himmel so nah“), u. a. mit nationaler TV-Werbung, Printanzeigen und Plakatwerbung.