



## Im Zeichen der Brauwache

Benediktiner Biere werden mit höchster Sorgfalt und besonderen Zutaten gebraut

---

Seit über 400 Jahren brauen die Benediktiner Mönche im bayerischen Ettal ihre Biere nach Originalrezepten und nach höchsten Qualitätsanforderungen. Ausgewählte Zutaten und ein besonderer Brauprozess zeichnen die Benediktiner Weissbiere in besonderer Weise aus. Besonders stolz ist man in Ettal auf die besondere Kellerhefe, die Originalrezeptur der Mönche sowie die sogenannte Brauwache, bei der der Brauprozess unter den wachsamsten Augen der Benediktiner Mönche vonstattengeht.

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**: Seit der Klostergründung im Jahr 1609 werden die Biere dort nach dieser Originalrezeptur gebraut.
- die **Brauwache**: Regelmäßig halten die Mönche der Ettaler Klosterbetriebe die sogenannte Brauwache. Dabei kontrollieren sie den Brauprozess in Licht vor Ort und garantieren damit, dass die Benediktiner Biere nach ihren Vorgaben und Prinzipien gebraut werden.
- die **Mönchsglas-Prüfung**: Während der Brauwache überprüfen die Mönche und Braumeister mit dem sogenannten Mönchsglas permanent die Qualität der gebrauten Benediktiner Biere.