

Huppmann References



Modernste Sudhaustechnologie für benediktinisch-altbairische Brautradition

Über zwanzig Jahre hat das 1983 fertiggestellte Sudhaus von Huppmann wesentlich zur Qualität der hervorragenden Andechser Klosterbiere beigetragen. Im November und Dezember 2006 wurden nun wesentliche Bereiche der Sudhausanlage von Huppmann und das Prozessleitsystem von ProLeiT auf den aktuellen Stand der Technik aufgerüstet. „Ziel dieser Maßnahme ist die Erhaltung und weitere Steigerung des bisherigen Qualitätsniveaus der Andechser Klosterbiere und die konsequente Nutzung von Energieeinsparpotentialen“, so der Betriebsleiter der Klosterbrauerei Andechs, Alexander Reiss.



Weiter aufwärts geht es mit der Klosterbrauerei Andechs dank des komplett aufgerüsteten Sudhauses. Der Cellerar Pater Valentin Ziegler und Betriebsleiter Alexander Reiss sind sehr zufrieden mit Verlauf und Ergebnis der Umrüstung. (Foto: Michael Westermann)

Der Brauereibetrieb mit einem Jahresausstoß von 117.000 hl ist der Eckpfeiler unter den Wirtschaftsbetrieben der Benediktinerabtei Sankt Bonifaz in München und Andechs. Die Wirtschaftsbetriebe finanzieren mit ihren Erträgen das pastorale, kulturelle und soziale Engagement der Abtei, da die Benediktiner keine direkten Zuweisungen aus dem Kirchensteueraufkommen erhalten. In der Klosterbrauerei Andechs werden heute sieben verschiedene Sorten gebraut. Der gesamte Brauprozess ist geprägt durch die Verbindung von benediktinisch – altbairischer Brautradition und modernster Brautechnologie. Die sehr klassische Arbeitsweise ist gekennzeichnet durch das Dekoktionsverfahren beim Maischen, das Zweitankverfahren bei der Gärung und Lagerung und der langen Lagerzeiten von bis zu sechs Wochen.

Ein zeitgemäßer Brauprozess braucht beste Bedingungen von beiden Seiten: von der Automation wie von der Anlagentechnik. In den vergangenen 20 Jahren hat sich in der