

Stift Engelszell - Pressemitteilung vom 13.2.2012  
Stift Engelszell - Communiqué de presse du 13/02/2012  
Stift Engelszell – Persbericht 13.02.2012

## **Renaissance des österreichischen Trappistenbieres in Stift Engelszell** **Renaissance de la bière « trappiste » autrichienne au monastère d'Engelszell** **Renaissance van het Oostenrijks « trappisten »-bier in de Abdij van Engelszell**

---

Mit der feierlichen Segnung der neuen Trappistenbrauerei in Stift Engelszell anlässlich des ersten Sudes hat Abt Marianus Hauseder am 8. Februar 2012 ein neues Kapitel in der Chronik des Stiftes Engelszell (am rechten Donauufer flussabwärts von Passau) aufgeschlagen.

*Avec la bénédiction solennelle de la nouvelle brasserie trappiste du Stift Engelszell, le 8 Février 2012 à l'occasion du premier brassin, le Père Abbé Marianus Hauseder a marqué un nouveau chapitre dans la chronique de son abbaye (Engelszell se situe sur la rive droite du Danube en aval de Passau).*

*Met de plechtige inzegening van de nieuwe trappistenbrouwerij van Stift Engelszell op 8 februari 2012 tgv het eerste brouwsel, heeft Dom Marianus Hauseder een nieuw hoofdstuk ingehuldigd in de kroniek van de abdij (Engelszell ligt op de rechteroever van de Donau onder de Passau).*

Gleichzeitig sorgen die Konventsmitglieder nach jahrzehntelanger „Bier-Abstinenz“ seit der Schließung der ersten Brauerei im Jahre 1929 für eine Renaissance der Tradition österreichischer Trappistenbiere.

*Après une « abstinence de bière » qui a duré des décennies, depuis la fermeture de leur première brasserie en 1929, les membres de la communauté veillent ainsi à la renaissance de la tradition des bières trappistes en Autriche !*

*Na een 'bieronthouding bier' gedurende tientallen jaren m.n. sedert de sluiting van hun eerste brouwerij in 1929, zorgen de broeders voor een heropleving van de traditie van de trappistenbieren in Oostenrijk !*

Zwei ausdrucksstarke Biere mit Stammwürzen zwischen 18 und 22% und Alkoholgehalten zwischen 7 und 10 % liegen jetzt schon in den Gärtanks: ein kräftiges Dunkles und ein helleres goldbraunes Starkbier, beide mit feiner Honignote. Gebraut wird mit natürlichen Rohstoffen aus der Region, mit Mühlviertler Hopfen und echtem Bio-Honig aus Engelszell sowie einer obergärigen Hefe, die außergewöhnliche Aromen zum Vorschein bringen wird. Das Trappistenbier aus Stift Engelszell ist somit für den Kenner und Genießer besonderer Biere gedacht und rundet die stiftseigene Lebensmittelpalette edler Klosterliköre und würziger Bio-Trappistenkäse in idealer Weise ab.

*Deux bières au goût bien marqué dont la densité primitive se situe entre 18 à 22 degrés et la teneur en alcool entre 7 et 10 % sont déjà dans les cuves de fermentation: l'une est une puissante bière foncée et l'autre une bière « forte » plus claire de couleur ambrée, l'une et l'autre marquées par une fine touche de miel. Brassées avec des ingrédients naturels du pays, avec du houblon de la région de la Mühl, avec du miel biologique d'Engelszell, ensuite fermentées avec des levures de fermentation haute, on s'attend à ce qu'elles fassent apparaître des arômes extraordinaires. La bière trappiste d'Engelszell a donc été pensée à l'attention des connaisseurs et de ceux qui apprécient les bières bien typées. Elles viennent compléter de manière idéale la palette des goûts des productions alimentaires propres au monastère, après les nobles liqueurs et le fromage biologique bien épicié.*

*Twee goed doorsmakende waarvan de primitieve densiteit gelegen is tussen 18 en 22 graden en het alcoholgehalte tussen 7 en 10% , zijn reeds in de gistingstanks: de ene is een sterk bruin bier en de ander een "sterk" bier maar minder donker, eerder amberkleurig, en beide gekenmerkt door een fijne honingtouche. Gebrouwen met natuurlijke ingrediënten van het land, met hop van de regio van de Mühl, met biologische honing van Engelszell, dan gefermenteerd met gist van hoge gisting, bijgevolg mag worden verwacht dat er buitengewone aroma's verschijnen. Het trappistenbier Engelszell werd dus gecreëerd ter attentie van kenners en liefhebbers van typsche bieren. Ze zijn een ideale aanvulling op het assortiment van voedingsproducten van de eigen abdij m.n. de fijne likeuren en de gekruide biologische kaas.*

Die Brauerei wurde in bestehende Wirtschaftsgebäude des Stiftes integriert und besteht im Wesentlichen aus einem dampfbeheizten 3-Geräte-Sudhaus für eine Produktionsmenge von 15 hl Würze pro Sud und 6 Gär- und Lagertanks für jeweils 2 Sude, in denen das Bier gären und reifen wird. Dazu gehören als Nebeneinrichtungen eine Schrotmühle mit Schrotbehälter und Malztransport, eine Dampferzeugungsanlage mit 125 kW Spitzenleistung, eine Kälteanlage mit 5 kW Kälteleistung und die Druckluftherzeugungsanlage. Das Sudhaus und die Temperatursteuerung der Tanks sind voll automatisiert. Mit dieser Ausrüstung können rund 2.500 Hektoliter im Jahr gebraut werden.

*La brasserie a été intégrée dans des bâtiments d'exploitation existants du monastère. Elle se compose essentiellement d'une salle de brassage de trois cuves prévues pour 15 hl de moût par brassin et chauffée à la vapeur, de 6 tanks capables d'assurer d'abord la fermentation principale et*

ensuite la garde de mûrissement pour chaque fois 2 brassins. Cette installation est complétée par les équipements auxiliaires suivants : pour le malt d'orge, d'un concasseur et d'un système de stockage et de convoyage ; pour la production de vapeur, d'une chaudière de 125 kw de capacité maximale ; d'une production de froid de 5 kw de capacité et d'une production d'air comprimé. La salle de brassage et le contrôle de température des réservoirs sont entièrement automatisés. Cet équipement permet de brasser jusque 2.500 hectolitres par an.

De brouwerij werd gebouwd in de bestaande landbouwgebouwen van het klooster. Het bestaat in hoofdzaak uit een brouwzaal met drie tanks met capaciteit van 15 hl wort per brouwsel (stoomverwarmd), en 6 tanks voor de hoofdgisting en de rijping van telkens 2 brouwsels. Deze installatie werd aangevuld met een 'breker' voor de gerstemout, een systeem voor het opslaan en transporteren. Voor de stoomproductie is er een ketel met max.capaciteit van 125 kw. voor koudeproductie van 5 kw en een productie van perslucht. Zowel de brouwzaal als de temperatuurregeling van de tanks zijn volledig geautomatiseerd. Deze installatie kan tot 2.500 hectoliter per jaar brouwen.

Mit der Planung von Gebäude und Brauereitechnik sowie der Ausschreibung und Bauüberwachung wurde das Technische Büro Weihenstephan GmbH (TBW) unter der Leitung von Herrn Dr.-Ing. Walter Flad betraut. Die Fa. MBT (Mini Brau-Technik) aus Bergtheim erhielt den Auftrag für die schlüsselfertige Lieferung und Montage der Anlagentechnik. Betrieben wird die neue Brauerei vom Stift Engelszell in Kooperation mit der Brauerei Hofstetten (St. Martin, Mühlviertel) und mit der Stiftsbrauerei Schlägl als Kooperationspartner für die Abfüllung.

C'est la firme « T.B.W. GmbH » (litt. Bureau Technique de Weihenstephan), sous la direction du Dr.-Ing. Walter Flad, qui a été chargé de la planification de bâtiments et de la technologie de brasserie, des appels d'offres et de la supervision de la construction. La société MBT (litt. Mini-technologie en brassage) de Bergtheim a obtenu le contrat pour la fourniture et l'installation clé sur porte de l'équipement technique. La nouvelle brasserie de l'abbaye d'Engelszell sera exploitée en coopération avec la brasserie Hofstetten, de Saint-Martin (Mühl). Pour l'embouteillage, la brasserie de l'abbaye de Schlägl fonctionnera en partenaire.

Het is de firma "T.B.W. GmbH" (letterlijk Weihenstephan technisch bureau), onder leiding van Dr.-Ing. Walter Flad, dat verantwoordelijk was voor de plannen van de gebouwen en de brouwerij-technologie, de aanbesteding en bouwbegeleiding. Het bedrijf MBT (letterlijk Mini-brouwen technologie) van Bergtheim kreeg de opdracht voor de levering 'sleutel-op-de-deur'-installatie van technische apparatuur. De nieuwe brouwerij van Stift Engelszell zal worden geëxploiteerd in samenwerking met de brouwerij Hofstetten, van Saint-Martin (Mühl). Voor het bottelen, wordt de brouwerij van Abdij Schlägl de partner.

Es ist nun die nächste vornehme Aufgabe, dass das hoch angesehene Qualitätslogo „Authentic Trappist Product“ des International Verein Trappist (IVT) geführt werden darf und sich das Engelszeller Trappistenbier somit einreicht in die Familie so bekannter Trappistenbiere wie Achel, Chimey, Orval, Rochefort, Westmalle, Westfleteren und La Trappe.

Le prochain défi élevé pour l'abbaye d'Engelszell est l'obtention du logo de qualité très en vue "Authentic Trappist Product" de l'Association internationale trappiste (IVT). La bière trappiste d'Engelszell aura alors sa place dans la famille des bières trappistes très connues que sont : Achel, Chimay, Orval, Rochefort, Westmalle, Westfleteren et La Trappe.

De volgende uitdaging voor de abdij van hoge Engelszell is het verkrijgen van het kwaliteitslogo voor "Authentic Trappist Product" van de Internationale Vereniging Trappist (IVT). Het Trappistenbier Engelszell zal dan zijn plaats krijgen binnen de familie van de goedgekende trappistenbieren zijnde : Achel, Chimay, Orval, Rochefort, Westmalle, Westfleteren en La Trappe.



Bild 1 (v.l.):  
P. Krammer (Brauerei Hofstetten), W. Flad (TBW), R. Hackl (Stiftsverwalter),  
R.Pichler (Bürgermeister Engelhartzell), Abt Marianus Hauseder  
vor der neuen Brauereieinrichtung



Bild 2:  
Die „Gründerväter“ vor dem neuen Sudhaus  
der Trappistenbrauerei Engelszell  
ganz oben Abt Marianus Hauseder