

Presseinformation Stift Melk

„Cervisia Mellicensis“ – Melker Bier

Präsentation bei erster Gartensommernacht im Stiftspark

Die heurigen Gartensommernächte im Stift Melk sind eröffnet – beim ersten Event des Jahres im Stiftspark wurde diese Woche erstmalig ein eigenes Melker Bier präsentiert. Das Bierbrauen hat in vielen Klöstern Tradition, im Stift Melk betrat man damit de facto Neuland. „Am Tor zur Wachau gab es im Stift Melk zwar immer genug Wein, Bier wurde hier – zumindest im großen Stil – aber nie gebraut!“ erläuterte P. Ludwig Wenzl OSB mit Augenzwinkern in seinen Begrüßungsworten. Ein Fund im Stiftsarchiv mit Ratschlägen zur Lagerung sowie von Techniken zur Verfeinerung von Bier aus dem 18. Jahrhundert regte nun das Interesse im Haus an. Kommentare und witzige Anekdoten aus historischen Briefwechseln brachten Bibliothekar Dr. Johannes Deibl und Stefan Ofenauer vom Stiftsshop letztlich auf die Idee, doch ein eigenes Bier zu brauen. Rasch wurde mit Thomas Mauer von der Craft-Beer-Brauerei „Brew Age“ ein professioneller Partner gefunden. Das Ergebnis konnte nun stolz präsentiert werden – ein Steinbier, dem die Essenz der Benediktenwurzel zugesetzt wird. Verkostet hat in Stellvertretung der Landeshauptfrau auch Karl Moser, Abgeordneter zum NÖ Landtag, der verriet, dass er sich als Biertrinker auf diesen Termin besonders gefreut hatte.

Melker Bier

Der gewählte Produktname „Cervisia Mellicensis“ ist lateinisch und bedeutet „Melker Bier“. Er steht damit begrifflich in einer Linie mit dem historischen Geschichtswerk „Chronicon Mellicense“ (P. Anselm Schramb, 1702) oder auch der aktuellen wissenschaftlichen Buchreihe „Thesaurus Mellicensis“ der Stiftsbibliothek. Geist und Kulinarik ergänzen einander in der Geschichte des Melker Klosters besonders gut.

Für ein Benediktinerstift lag die Zugabe der *Benediktenwurzel (als Essenz)* nahe. Sie wird auch im Kräutergarten des Stiftes kultiviert und kann dort betrachtet werden. Als Bierstil wählte man das Steinbier. Dabei wird während des Brauvorgangs die Maische durch erhitzte Steine gekocht. Das Bier hat einen kräftigen Charakter, geschmacklich entfaltet es eine leichte Karamellnote. Das Flaschenbier ist ab sofort im Stiftsshop erhältlich, bei Veranstaltungen kommt es frisch gezapft aus dem Fass.

Vorschau auf die nächsten Gartensommernächte | Mittwochs im Stiftspark | 18 bis 22 Uhr

3. August 2022: „Marillentraum“

Marillen-Bar beim barocken Pavillon | Grillspezialitäten | Live-Musik „Schikk“

17. August 2022: „Gartenparadies“

Regionale Schmankerl aus der Stiftsküche | Paradies-Bar mit Gin & Likören | Live-Musik „Delayed“ | Feuerstelle der JUPA Stift Melk

Fotocredits: Stift Melk/B. Kobler

Melk, 28. Juli 2022