



## Bayerische Landesausstellung 2016

## Bier in Bayern

Bavarian Regional Exhibition 2016  
Beer in Bavaria

29. April bis 30. Oktober 2016

Anlässlich des 500-jährigen Jubiläums des Reinheitsgebots im Jahr 2016 rückte die Bayerische Landesausstellung im Kloster Aldersbach die enge Verbundenheit Bayerns mit dem „Lebensmittel“ Bier ins Bewusstsein.

April 29 to October 30, 2016

On the occasion of the 500th anniversary of the purity law in 2016 the aim of the Bavarian Regional Exhibition, held this year in Kloster Aldersbach, was to raise awareness for the close tie between Bavaria and the “foodstuff” beer.

Bier – Bayerns fünftes Element: Anzapfen und Anbaldeln, Bieraufstand und Bierkönigin, Brezen und Radi, Freibier und Starkbier, Radler und Russ, Rausch und Genuss, Schützenliesl und Steyrer Hans, Seidla und Pfiff, Weißbier und Weißwurst, Zoigl und Zwickl. Bier gehört von A bis Z zur bayerischen Lebensart. Um die bayerische Bier- und Wirtshauskultur und ihren weltweiten Siegeszug dreht sich die Bayerische Landesausstellung „Bier in Bayern“.

**Das Kloster**

Das Kloster Aldersbach wurde im Jahre 1146 durch Mönche des oberfränkischen Zisterzienserklosters Ebrach gegründet.

Im 18. Jahrhundert wurde das prunkvolle Kloster durch politischen, wirtschaftlichen und kulturellen Aufschwung geprägt. Wirtschaftlich zählte das Prälatenkloster zu den reichsten im Lande. Hunderte Bauernhöfe und Anwesen unterstanden dem Kloster, welches selbst Steinbrüche, eine Fischzucht, Land- und Forstwirtschaft, eine Getreidemühle und natürlich die Brauerei betrieb. Diese Erfolge, aber auch die Misserfolge, wie beispielsweise durch Kriege, Pest und Klima, prägten das Kloster Aldersbach über die Jahrhunderte.

Erst nach der Säkularisation 1803, der Verstaatlichung des Klostereigentums und der Vertreibung der Mönche folgte die Auflösung des Klosters. Die Familie der Freiherrn von Aretin erwarb die Ländereien des Klosters und die Klostergebäude mit der Brauerei acht Jahre nach der Säkularisation.

Räumlichkeiten des Klosters, wie Prunksäle und Bibliothek, wurden in das Ausstellungskonzept zur Bayerischen Landesausstellung eingebunden und bildeten den Rahmen für besondere Themenschwerpunkte der Ausstellung „Bier in Bayern“.

Am 4. August konnte übrigens bereits der 77.777ste Gast begrüßt werden.

Diese Ausstellung – ein wahrer Publikumsmagnet.

*Beer – Bavaria's fifth element: Tapping and flirting, beer revolution and beer queens, pretzels and radish, free beer and strong beer, shandy and wheat beer shandy, intoxication and enjoyment, fairground figures, pints and halves, wheat beer and white sausage, Zoigl beer and Zwickl beer. The whole universe of beer is part of the Bavarian way of life. The motto of this year's Bavarian Regional Exhibition is "Beer in Bavaria" to spotlight the Bavarian beer and pub culture and its triumphant success around the world.*

**The Monastery**

*The Kloster Aldersbach monastery was founded in 1146 by monks of the Upper Franconian Cistercian monastery of Ebrach.*

*In the 18th century, the magnificent monastery benefited from the political, economic and cultural upswing at the time. The prelate monastery was one of the richest in the country. Hundreds of farms belonged to the monastery, which also operated stone quarries, fish farms, agriculture and forestry enterprises, a gristmill and of course a brewery. These successes, but also bad times due to wars, the Plague and climatic changes, influenced Kloster Aldersbach over the centuries.*

*The monastery was dissolved only after the secularization in 1803 when the monastery became state property and the monks were expelled. Eight years later, the von Aretin family bought the monastery lands and buildings along with the brewery.*

*Parts of the monastery like the ceremonial rooms and library were integrated into the concept of the Bavarian Regional Exhibition and were home for special topics of the "Beer in Bavaria" exhibition.*

*On August 4th the exhibition welcomed its 77,777th guest.*

*The exhibition – a real crowd puller.*



Die im Bibliotheksaal 1760 ausgeführten Deckenfresken des Asam-Schülers Matthäus Günther zeugen von der einstigen Pracht des Studienorts.

The ceiling frescoes of the library were completed in 1760 by Matthäus Günther, an Asam student, and bear witness to the former splendor of this place of study.

Quelle: [www.landesausstellung-bier.de](http://www.landesausstellung-bier.de), Haus der Bayerischen Geschichte



Das Plakatmotiv zur Bayerischen Landesausstellung hat Dipl.-Designerin Nicole Westphal entworfen. Als Vorlage diente ein Aquarell aus dem Jahr 1905, das verändert und in Teilen ergänzt wurde, um die kulturgeschichtliche Spannweite des Themas zu verdeutlichen.

The Bavarian Regional Exhibition poster motif was designed by the graphic designer Nicole Westphal. It is based on a 1905 watercolor that was modified and added to in parts to illustrate the great historico-cultural range of the topic.

**ProBierBar des Bayerischen Brauerbundes**, an der die Vielfalt der heimischen Brauwirtschaft erlebbar war. Getreu dem Reinheitsgebot produzierten Bayerns Brauer aus nur vier Zutaten gut vierzig traditionelle und zahlreiche moderne Biersorten. Eine breite Auswahl wurde hier in 0,1-l- oder 0,2-l-Gläsern angeboten.

**ProBierBar of the Bavarian Brewers Association**, where you could experience at first hand the diversity of the regional brewing industry. In compliance with the purity law Bavaria's brewers produced a good forty traditional and many modern types of beer from just four ingredients. The broad selection was served here in 0.1l and 0.2l glasses.

Foto: Brauerei Aldersbach



**Modell einer altdeutschen Brauerei des 17. Jahrhunderts München**, 1928/29 – Deutsches Museum, München  
Das Modell einer Brauerei aus dem späten 17. Jahrhundert entspricht keiner tatsächlichen Brauerei, sondern lehnt sich an die Beschreibung einer idealen, in reiner Handarbeit arbeitenden Brauerei an. Alle zur Bierherstellung notwendigen Tätigkeiten sind unter einem Dach vereint: Getreide wird angeliefert und gelagert, das Bier reift in den Fässern und der eigentliche Brauprozess – vom Maischen bis zum Abfüllen – findet im Keller und im Erdgeschoss statt. Auch „Nebenstellen“ wie die Küferei bzw. Schöfflerei finden sich hier im Nebengebäude.

**Model of an old German brewery of the 17th century in Munich**, 1928/29 – Deutsches Museum, Munich  
The model of a brewery from the late 17th century is not the replica of a real brewery but is based on the description of an ideal manually run brewery. All the activities involved in making beer are under one roof: Cereals are delivered and stored, the beer matures in the barrels and the actual brewing process – from mashing to bottling – takes place in the cellar and on the ground floor. Associated workplaces like the cooperage were also housed in the adjoining buildings.

Foto: Philipp Mansmann

