



Mittelschwäbische Nachrichten

Im Spannungsfeld von Tradition und Moderne

von Dr. Heinrich Lindenmayr



Ursberg Naturtrübes Bier fließt schäumend in die Krüge. Es ist unfiltriert und kommt direkt aus dem Mutterfass. Dazu gibt es Treberbrot, schwäbische und bayerische Traditionsgerichte, Speisen rund ums Bier. Die Idee ist genial-einfach: Einmal in der Woche setzt das Klosterbräuhaus Ursberg einen besonderen Akzent auf das Volksnahrungsmittel Bier. Die Idee bekam den Namen „Zwickelbierabend“ und der erfreut sich in Ursberg seit 1994 größter Beliebtheit.

Eine Gaststätte inmitten einer historischen Klosteranlage, alter Baumbestand im Biergarten, das ist die eine, die traditionelle Seite des Klosterbräuhauses Ursberg. Seit 1623 wird hier gebraut. Dominikus Ringeisen hat hier gewirkt, in unmittelbarer Nähe befinden sich die herrliche Klosterbibliothek und die wertvolle romanische Kreuzigungsgruppe aus dem 13. Jahrhundert. Eine solche Tradition verpflichtet.

Das wussten die Schwestern der St. Josefskongregation, die die Gaststätte bis 1994 führten. Der nun ausscheidende Geschäftsführer Hermann Leeb operierte seither geschickt im Spannungsfeld zwischen Tradition und Moderne. Und auch der neue, zum 1. April angetretene Geschäftsführer Bernd Schramm verspricht Kontinuität. Schließlich war im Klosterbräuhaus Ursberg bei allem Traditionsbewusstsein die Zeit nicht stehen geblieben.

Schritt für Schritt fand die Neugestaltung aller Räumlichkeiten statt. 2004 bekamen die Klosterstube, die Bräuhausstube und die Fremdenzimmer ein neues Gesicht, 2005 der Bräuhausaal, 2008 die Dorfstube. Küche und Service sind in der Lage, ein Mehrgangmenü für 300 Festgäste im Saal punktgenau auf den Tisch zu bringen - und das bei normal laufendem Betrieb im Rest des Bräuhauses.

Technik und Zertifikate

Bereits der Eingangsbereich zeugt davon, dass modernste Technik unter das Kleid des historischen Gebäudes installiert wurde. Zertifikate für einen familien-, radfahrer- und behindertenfreundlichen Betrieb attestieren dem Hause, dass die zeitgemäße Konzeption auch tatsächlich umgesetzt wird.

Stolz ist man darauf, dass im Klosterbräuhaus schon „Eventgastronomie“ praktiziert wurde, als es dieses neudeutsche Wort noch gar nicht gab. Hermann Leeb erinnert sich, dass er schon vor gut 35 Jahren gegen den Trend den hellen Doppelbock „Aloisius“ braute und ein Bockbier- und Trachtenfest feierte.

Heute gibt es mit Musical-Dinners, Auftritten von Formationen des Allgäu-Schwäbischen-Musikbundes im Bräuhausaal oder Weihnachtslesungen einen festen Grundstock von Gastronomie belebenden „Events“, den Bernd Schramm behutsam ausbauen möchte. Zum unverwechselbaren Profil des Klosterbräuhauses trägt auch eine weitere Besonderheit maßgeblich bei: Hier sind Menschen mit Behinderung gern gesehen, als freundliche und zuverlässige Helfer im Hintergrund, aber auch als Gäste.

08.04.2010 05:27 Uhr

Letzte Änderung: 08.04.10 - 09.15 Uhr