



STIFT ENGELSZELL

ORA ET LABORA - BETE UND ARBEITE

Nach diesem Grundsatz leben die Trappisten im Stift Engelszell. Im Gebet müht sich der Mönch, Herz und Stimme in Einklang zu bringen und sich auf Gott auszurichten. Von ihrer Hände Fleiß leben sie. So durchdringen sich Gebet und Arbeit gegenseitig.

Stift Engelszell

ORA ET LABORA - PRAY TO GOD AND WORK

This is the philosophy that anchors the Trappist monks at Stift Engelszell.

By way of praying they find the inner peace necessary to put God at the center of their existence.

The daily manual work sustains them and their focus on God. This way their praying and working are in full harmony with God.

TRAPPISTEN-BRAUEREI ENGELSZELL

Die Trappistenbrauerei «Engelszell» ist die jüngste in der sehr traditionsreichen Geschichte des Trappistenbieres, das bisher vor allem in Belgien, Niederlande und Frankreich seine Heimat hat. Die Mönche von Engelszell haben sich zwar auch für den Weg der ausdrucksstarken Trappistenbiere entschieden, gehen erfreulicherweise jedoch in der regionalen Verbundenheit (Verankerung) einen selbstbewussten eigenständigen Weg. In der Komposition ihrer Biere lassen sie sich von der einzigartigen Naturlandschaft rund um das Kloster inspirieren, ebenso wie sie mit der Auswahl der Rohstoffe aus zertifizierter biologischer Landwirtschaft möglichst aus dem regionalen Umfeld ihre ethische und ökologische Verantwortung für Mensch und Natur zum Ausdruck bringen wollen.

Trappist Brewery St. Engelszell, Austria

Trappist Brewery St. Engelszell is the most recent addition to the portfolio of Trappist breweries that were historically «limited» to Trappist breweries in Belgium, Holland, and France. Although the Trappist monks of St. Engelszell follow the traditional definition of Trappist beers (big, strong, complex) they have decided to use their local idiosyncrasy and history to create two distinctly different recipes. Both recipes are inspired by the unique landscape around the monastery. By incorporating locally grown and environmentally certified ingredients, both brews express the deep belief of St. Engelszell that such products should be produced in complete harmony and with highest ethical and ecological standards.

Stift Engelszell
Stiftstraße 6, A-4090 Engelhartzell



www.stift-engelszell.at



Stift Engelszell
Österreichs einzige Trappistenbrauerei



GREGORIUS

DIE MACHT DER FLUTEN

Das Gregorius schimmert im Glas in einem kräftig dunklen Kastanienbraun. In der Nase dominieren Kräuter- und Lakritz-Aromen, welche mit reifen Fruchtnoten unterlegt sind. Im Antrunk präsentiert sich ein kräftiger Malzkörper, welcher von Kaffee- und Röstaromen geprägt wird. Honig aus der Region und eine elsässische Weinhefe zaubern ein schönes Süß-Säure-Spiel auf den Gaumen. Leicht bittere Schoko-Aromen begleiten den wärmenden Abgang dieses wuchtigen Trappistenbieres. Tiefgehend – Nachdenklich.

Namensgebung

Pater Dr. Gregor Eisvogel führte die Trappisten, die nach dem Ersten Weltkrieg aus ihrem Kloster Ölenberg vertrieben wurden, über die Zwischenstation Banz im Maintal nach Engelszell. Ihn schreckten weder die hohen Kaufkosten, noch der schlechte Bauzustand ab. Er hatte ein beneidenswertes Gottvertrauen. Gegen viele Widerstände erkämpfte P. Gregor Eisvogel die Genehmigung zum Kauf von Engelszell. Am 3. Dezember 1931 erfolgte die Wahl von P. Gregorius Eisvogel zum ersten Abt des Donauklosters der Trappisten. Seine ansteckende Begeisterung, seine Einsatzfreude und Zielstrebigkeit und vor allem sein Gottvertrauen waren maßgeblich, dass das Kloster eine neue Lebenskraft entwickelte.

POWER OF THE RIVER «DANUBE»

Gregorius present itself in a deep dark chestnut color. Notes of chestnut, cashew and honey with sour plum and herbal qualities around the nose. Flavors of chestnut, honeycomb, licorice, mocha, cocoa, raisin, sour cherry, and eucalyptus all contribute to the deep and rich palate. The vinous character of the French-Alsacian wine yeast creates stunning sweet – sour notes on the palate. A touch of vanilla appears late with perhaps a bit of oregano, begging for more exploration. Finish is long, slightly tart, and dry.

Dedication/Origin of Name - Father Dr. Gregor Eisvogel guided the Trappists, who were expelled after World War I from their mother monastery Oelenberg (Alsace, France), to St. Engelszell after a short stopover at monastery Banz, Maintal. Nothing could stop him from making St. Engelszell the new home of his fellow Trappist monks, neither the overambitious purchase price nor the poor structural condition of the cathedral. His trust in God was simply unshakeable. Against all odds Father Gregor Eisvogel received approval to purchase St. Engelszell. On December 3, 1931 he was elected to become the first abbot of the Trappist Monastery St. Engelszell. His unbridled enthusiasm, dedication, determination, and above all his faith in God were highly instrumental in reviving the monastery along the river Danube to a new pulsating life.

Charakteristik: dunkel, kräftig, würzig, tiefgehen, nachdenklich

BENNO

HERBST IM DONAUTAL

Mit einem intensiven Rotschimmer erinnert das Benno an einen sonnigen Herbsttag im Donautal. Die feine Perlage bildet einen kompakten Schaum, welcher komplexe, würzig-grasige Hopfenaromen freigibt. Nach einem schlanken Antrunk spielt der elsässische Hopfen der Sorte Strissel Spalter seine ganze Kraft und Würze aus! Getragen von angenehmen Malzaromen, klingt dieses Trappistenbier mit einer intensiven, harmonischen Bittere aus.

Namensgebung

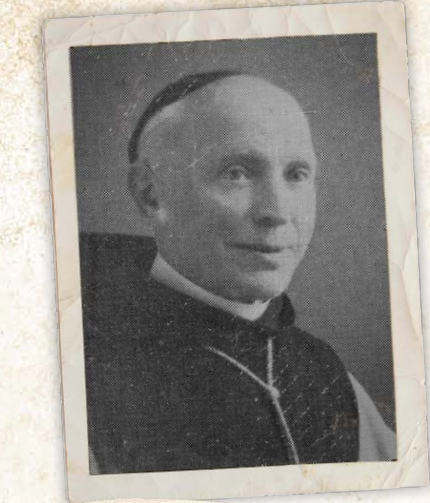
Pater Benno Stumpf wurde 1953 zum Abt von Engelszell gewählt. Er musste 1944 mit seinem Konvent das Kloster Mariastern bei Banja Luka in Bosnien verlassen. Über die Zwischenstation Maria Veen kam P. Benno Stumpf 1952 nach Engelszell. Unter Abt Benno wurden die Kirche und die Abteigebäude wiederhergestellt. Ihm ist es zu danken, dass man damals den wagemutigen Schritt zur Ausgestaltung der leeren Gewölbefläche in der Stiftskirche mit einem Fresko in der Formensprache des 20. Jahrhunderts unternommen hat: «Die neun Chöre der Engel mit Maria als ihrer Königin» von Prof. Fritz Fröhlich.

AUTUMN IN THE DANUBE VALLEY

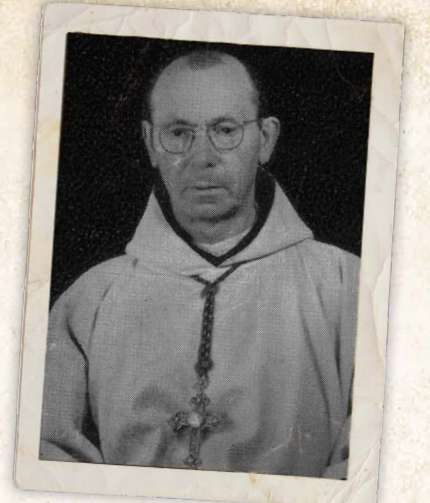
Benno's appearance is a stunning reflection of the amazing colors of a sunny day in autumn in this part of the Danube valley. Aromas of tangerine, slate, tropical fruit, apricot jam and amaretto Soft on the palate with initial orange overtones and a touch of lemon acidity. Sourdough, cherry and white grape flavors developing in the middle with a slight minty character. Finish is long, dry, spicy and herbal with late hints of grapefruit.

Dedication/Origin of Name - In 1953 Father Benno Stumpf was elected Abbot of St. Engelszell. Similar to Abbot Gregorius his infinite optimism, dedication and faith in God were the main forces behind his work. Forced to leave Trappist monastery Maria Stern (Banja Luka, Bosnia) in 1944 with his fellow monks, he made a brief stopover in Maria Veen, Germany, finally arriving in Engelszell in 1952. He was the energy behind the reconstruction of the cathedral and all monastic buildings. Thanks to him the monastery decided to use mural paintings to decorate the empty space under the ceiling of the St. Engelszell church with a 20th century fresco by Prof. Fritz Fröhlich: «The nine choirs of angels with Mary as their queen»; what an audacious move at that time!

Charakteristik: herbstliches rot gelb, grün-grasiger Hopfen, belohnend



CHARAKTERISTIK
dunkel, kräftig,
würzig, tiefgehend,
nachdenklich



CHARAKTERISTIK
herbstliches Rot-gelb,
grün-grasiger Hopfen,
belohnend

