



# MBEM NEWS

## MBEM TESTET VIRTUAL REALITY BIER-FÜHRUNG

### MBEM e.V. entdeckt und testet neue Bier Erlebnisse

#### MBEM goes virtual - in der Kloster Brauerei Andechs



**MBEM e.V. On Tour: Vor den Gärtanks der Kloster Brauerei Andechs mit VR-Brillen: Die beiden Vorsitzenden, der MBEM e.V. Finanzleiter und hoch motivierte MBEM Unterstützerinnen und Mitglieder beim MBEM Bier Erlebnis Tag**

ANDECHS, 16. MAI 2025

Weißer Himmel am oberbayerischen Himmel wies uns den Weg. Unzählige Gläubige und Wallfahrer haben in den letzten 570 Jahren das gleiche Ziel gewählt. Der Andechser Klosterhügel, malerisch neben dem Ammersee gelegen, begrüßte uns ehrwürdig und mit gelassener Ruhe. Auf einem zünftig eingerichteten und hübsch restaurierten Häuschen begrüßte uns der große Schriftzug: Brauereiführung.

Dieses MBEM Event blickt auf fast 6 Monate Planung zurück. In der 16. Mitgliederversammlung schlug Münchens Lokalpolitiker Ani-Ruth Lugani vor, die Virtual Reality Brauerei-Tour in Andechs gemeinsam zu testen. Digitale Moderne trifft Jahrhunderte alte Brautradition. Wir setzten auf Frühlingswetter Mitte Mai und wurden mit wärmenden Sonnenstrahlen in Andechs begrüßt. 20 MBEM Mitglieder folgten der Einladung zu diesem Vereins Event. Erstmals versammelte sich eine größere Gruppe von MBEM Mitgliedern, gemeinsam vor den Toren der Landeshauptstadt München.

„Genuss für Leib und Seele“ bildet den Brauereispruch der Klosterbrauerei Andechs. In vielerlei Hinsicht ist die Brauerei Andechs bemerkenswert. Die Klostersiedlung trotzte historischen und politischen Wirren und erhielt die Benediktinerabtei St. Bonifaz lebendig. Eine Seltenheit, dass ein Klosterbetrieb über Jahrhunderte erhalten blieb. Ähnliches gilt für die Brauerei, welche seit Gründung des Klosters eng mit der Abtei Andechs verbunden ist. MBEM e.V. betont in seiner Satzung als Vereinsziel „Vermittlung des Verständnisses der Besonderheit Münchner Biertradition mit Ihrem Ursprung in klösterlichen Brauhäusern.“ Da es in München heute keine brauenden Klostergemeinschaften gibt, pilgerten wir nach Andechs.

#### 1. Vorsitzender Ammer: „MBEM begeistert mit gelebter Gemeinschaft, historischer Expertise und Bier Erlebnissen!“

Münchens älteste Braustätte könnte im Heilig-Geist-Spital und Kloster auf dem Gelände der heute, gleichnamigen Kirche am Viktualienmarkt liegen – immerhin ca. 1185. Es kann behauptet werden, ohne Bier brauende Mönche wäre aus München nicht geworden, was es heute ist. Viele Bräue und Traditionen führen zu den Ursprüngen der klösterlichen Brautradition. Besonders gespannt waren wir auf die Virtual Reality Brillen. Die Andechser Brauereiführung verbindet digitale Welten mit Vorort Begehung. Wir waren sehr gespannt. Auf Technik und neue Erlebniswelten.

Die ca. einstündige Führung begann noch vor den Toren der Brauerei. Zuerst wurde die eindringliche Warnung der Führerin mit Gelächter quittiert: „Bitte keinesfalls mit den aufgesetzten VR-Brillen laufen“. Doch wer die durchaus großen Brillen aufgesetzt hatte, verschwand sehr schnell in einer eigenen, virtuellen Welt. An sichere Schritte war nicht mehr zu denken. Manche suchten sogar Halt an Wand, Zaun oder Baum. Die digitale 360 Grad Illustration in den Brillen zog die BetrachterInnen in ihren Bann. Die Außenwelt ward vergessen. VR ließ uns in neue Welten entfliehen und erlebnisreiche Eindrücke sammeln. MBEM ließ sich beeindruckt. MBEM begeistert!



BRAUEREI-TOUR MIT VR-BRILLEN IN ANDECHS

570 Jahre Biergeschichte(n) riechen, schmecken und direkt vor Augen

ANDECHS, 16.MAI 2025

**Digitales Erlebnis im Schatten des Klosterhügels**  
Die VR-Brillen wirken auf sehr eindrückliche Weise. Wer die Brillen vor Augen hat, taucht ein in neue Erlebniswelten. Kino, Bildschirm oder Handy bilden keine Vergleiche. Die Brillen verschaffen Eindringlichkeit und Unmittelbarkeit. Mit den VR-Brillen öffnet sich spürbar eine andere Dimension. Die Illusion wirkt unmittelbar. Kopf nach rechts oder links gedreht und die Szenerie erschließt neue Räume. Einmal um die eigene Achse gewendet und die virtuelle Welt wirkt rundherum real. Beeindruckend. VR lässt die Außenwelt vergessen. Tauchen wir ab!

**Gefühlter rundum Sound**  
Besonders auffällig wirkt neben der visuellen Realität die Audio-Präsentation. Mit einem speziell-integrierten Sound-system hören wir in die virtuelle Welt deutlich und nah. Die Erzähler berichten aus der langen Geschichte der Brauerei und schildern die Verwurzelung in der Region. Die Animation wirkt nicht auf dem Stand der letzten Technik. Wohl aus Spargründen wechseln die digitalen Bildwelten eher selten. Diese Umsetzung wirkt etwas „hölzern“ und vielleicht etwas enttäuschend und wenig modern.



**Bier-Rohstoffe zum Sehen und Riechen bei der Brauerei-Führung:  
Der 2. MBEM e.V. Vorsitzende Veit Klipphahn bei der Aromenprobe der Gerste**

Der Test der virtuellen Brillen bei der Brauerei Tour Andechs offenbart ein Dilemma moderner, digitaler Technologien im Zuschauereinsatz und in modernen Museen: Die eingesetzte und dem Publikum präsentierte Technik ist äußerst anfällig dafür, schnell zu veralten NutzerInnen sind heute durch die eigene Erfahrung mit digitalen „Attraktionen“, oft technisch „am Puls der Zeit“. Um für Museen hier stets digitale Welten auf neuesten Stand zu zeigen, sind unkalkulierbare Geldinvestitionen notwendig.

Neueste Technik, aktuell z. B. mit KI generierten Videos und modernen VR-Brillen sind teuer. Schon nach zwei Jahren wirkt die Technik altmodisch und langweilig. Die in der Führung genutzten VR-Brillen und Illustrationen sind nicht mehr zeitgemäß. Welch Dilemma: Moderne, digitale Welten müssen stets mit technischen Entwicklungen Schritt halten. Ein kaum zu leistendes Unterfangen – vor allem für auch pädagogisch orientierte Einrichtungen, wie Museen.

Fazit: Die Tour in Andechs wird durch die VR-Brillen „aufgepeppt“ und gewinnt an Attraktivität. Die genutzte Technik ist nicht neuester Stand und die gezeigten Videos sind eher wenig begeisternd (auf den Punkt gebracht: langweilig).

Dennoch: Lob für die Konzeption. Das wenig spektakuläre Brauerei-Gelände wird mit dem Einsatz der VR-Brillen wesentlich aufgewertet. Die gut geführte und moderierte Bierverkostung rundet die Veranstaltung wunderbar ab. Für den Gesamtpreis von EUR 20,90 sind Brauerei Besichtigung, VR-Erlebnis und Verkostung ein Schnäppchen (der Preis macht die VR-Technik fast wett). Wir vergeben wegen dem sehr günstigen Preis, 4 von 5 Sternen. Die Idee virtuell & echt zu verbinden, wirkt!



**„Brillen auf!“ und in die virtuelle Welt abtauchen: MBEM testet virtual-reality Brauerei-Tour**



MBEM TOUR-ERLEBNIS



**MBEM e.V. lacht und feiert: Vereins Mitglieder, Geschichts-ExpertInnen, Bier EnthusiastInnen und MBEM e.V. Vorstand in fröhlicher Stimmung nach der Brauerei Führung in Andechs**

ANDECHS, MAI 2024

**Bierverkostung in der Klosterbrauerei Andechs**

Nach der virtuellen und realen Brauerei Erkundung galt es die Geschmackssinne zu wecken. Im zünftig eingerichteten Verkostungsraum galt es die Braukunst aus Andechs dem Urteil der MBEM e.V. Vereinsmitglieder auszusetzen. Wer wollte, konnte zumindest auf eine alkoholfreie Variante ausweichen.

Der geführte Vergleich der Andechser Brauerei-Erzeugnisse wurde mit kleinen Probiergläschen durchgeführt. Farbton, Klarheit, Schaumentwicklung und Gerüche galt es vor dem ersten Probieren professionell zu bewerten. Insgesamt wurden vier verschiedene Biere dargeboten. Das visuelle, aromatische und geschmackliche Spektrum der Andechser Klosterbiere beeindruckte.

Das Andechs Hell überzeugte durch strohgelbe Klarheit, ausbalancierte Malz und Hopfennoten und einer gefälligen Spritzigkeit. Das Export Dunkel strahlte in fast rubinroter Farbe und gefiel mit aromatischer Malz Süße und nur leichter Bitternote.



**Beate, Finanzlotter Wolfgang Steppes, Robert und Yvonne verkosten fröhlich das Dunkel**

Höhepunkte der Andechser Biere bildeten die „Böcke“. Der Bergbock Hell ist erkennbar am fruchtigem Geruch und am feinporigen Schaum. Das Aroma überzeugt mit kräftigem Körper und Vielfalt von süßen und hopfigen Noten.

Beim Andechs Doppelbock Dunkel schimmert der Schaum im dunkelgelben Farbton. Der Geruch ist komplex und karamellig. Mit Alk. % vol. 7,1% gehaltvoll, aber nicht übertrieben. Die Vollmundigkeit und die malzig-süßen Röst- und Kakaonoten überzeugen. Starkbiere bilden das Herz der klösterlichen Brautradition. Andechs setzt hier geschmacklich Maßstäbe. MBEM vergibt 5 von 5 Punkten!



MBEM BIER-ERLEBNIS: „WALLFAHRT“ IN OBERBAYERISCHEN BIERHIMMEL

MBEM-Event: Geschichte(n), Geselligkeit und Genuss



„MBEM Glorreiche Sieben“: Volker, Aleksandar, Simon, Toni, Reiner, Stefan, Tobi (vlnr)

ANDECHS, MAI 2025

Was für ein gelungenes MBEM-Event: Mit Start in der S-Bahn um 9:30 Uhr bis zum späten Abend verbrachten die MBEM Mitglieder einen unvergesslichen Vereinstag.

MBEM Unterstützerin Beate Burkhart reiste sogar aus Wasserburg/I. an. Der langjährige MBEM Enthusiast Harald Kapfhammer kam aus Wolfratshausen, um dabei zu sein. MBEM Fan Aleks Todorovic mobilisierte den MBEM „Fan-Club“ aus Unterschleißheim und Münchens Westen.

MBEM dankt dem MBEM Mobilisierer und Münchens Lokalpolitiker Ani-Ruth Lugani für die Initiierung und Realisierung dieses besonderen MBEM-Events.

Die lachenden Gesichter der MBEM Mitglieder drücken mehr aus, als viele Worte: Die MBEM Bier-Tour Andechs wurde hoch gefeiert.

Nach Brauerei Tour und Verkostung ging es zum geselligeren Teil des Tages: Leibliches Wohl und aktives Vereinsleben bei guter Speis‘ und wohlschmeckendem Trank in der Kloster Gaststätte Andechs.

Als besonders beliebt erwiesen sich die leckeren Schweinshax’n und der Doppelbock Dunkel – zünftig serviert im Maßkrug.

MBEM e.V. sagt herzlich Danke an alle TeilnehmerInnen!



„MBEM Mixed Five“: Robert, Yvonne, MBEM Finanzleiter Wolfgang Steppes, Beate und Harald (vlnr)



Gut gelaunter „MBEM-Sechserpack“: Ernst, Marco, Initiator Ani-Ruth, 1. Vorsitzender Alexander, Alice und Nathan bei der Bierprobe des Andechs Dunkel Export (vlnr)



MBEM@MÜNCHENS CRAFT SZENE

MBEM Xperience Märzen: Anstich letztes Fass – 10 Monate gereift

MÜNCHEN, HIGGINS TAPROOM, APRIL 2025

Der Termin ist ein Höhepunkt im Jahr des Higgins Ale Works Taproom: Das jährliche Fest zum Brauerei-Jubiläum im April. Zahlreiche Bier KennerInnen versammelten sich im Taproom und im Hofgebäude der Brauerei und waren gespannt, welche Craft Spezialitäten die Brauer und Macher von Higgins diese Jahr zum Probieren ausgewählt hatten. Die Gäste konnten dieses Jahr aus der Vielfalt von mehr als 20 Bieren wählen.

Bei strahlender Frühlingssonne wurde das letzte Fass des von Higgins Ale Works gebrauten MBEM Xperience Märzen angezapft. Paul Higgins und Brauer Bob waren selbst gespannt, wie sich der Spezialbräu nach der langen Fassreifung geschmacklich präsentieren würde. In Anwesenheit des MBEM Vorsitzenden und des Craft Ambassadors wurden die ersten Gläser festlich probiert.

| HOF ON TAP                                        | ABV  | Ingredients/Zutaten                           | Hops   |
|---------------------------------------------------|------|-----------------------------------------------|--------|
| MBEM Xperience Märzen                             | 5.8% | Wasser, GERSTENMALZ, Hopfen, Hefe             | Herkul |
| Tiki Tour NZ Pils (Y&K Collab)                    | 4.9% | Wasser, GERSTENMALZ, Hopfen, Hefe             | Motue  |
| Karlstraße Vintage 2024                           | 4.8% | Wasser, GERSTENMALZ, Hopfen Hefe, TRAUBEN     | Savinj |
| Serious Moonlight Rye Saison                      | 6.3% | Wasser, GERSTENMALZ, ROGGENMALZ, Hopfen, Hefe | Styria |
| Later Possibilities.....                          |      |                                               |        |
| English Beat English Bitter                       | 4.4% | Wasser, GERSTENMALZ, Hopfen, Hefe             | East K |
| Porto Barrel Blended Bock (Barrel Aged 10 months) | 8.0% | Wasser, GERSTENMALZ, Hopfen, Hefe             | Herku  |

Die feine rötliche Bierfärbung schien unverändert und der Schaum entließ süßliche und fruchtige Noten. Für MBEM war es eine besondere Premiere: Niemals zuvor war ein für MBEM e.V. gebrautes Bier so lange eingelagert worden. Zur Überraschung von Higgins Brauern und MBEM Vertretern zeigte sich das MBEM Xperience Märzen durchaus geschmacklich verändert. Die Lagerung war einwandfrei gelungen und bestätigte die hohe Güte der Higgins Bierrohstoffe. Die Malzsüße erschien verstärkt und die Lagerung hatte die verschiedenen Aromen extrem ausbalanciert. Das Original MBEM Xperience Märzen vom September 2024 erschien jedoch (wenig überraschend) spritziger, frischer und in den verschiedenen Geschmacksnoten feiner komponiert. Brauer Bob urteilte: „Diese Lagerung zeigt: Jedes Bier ist genau auf den Zweck zu komponieren. Ein kräftiges (September-)Märzen verlangt nach anderen Zutaten, als ein Monate-reifendes Speziallager“. MBEM war beeindruckt und dankt für das einmalige und leider kurzlebige Bier Erlebnis. Rasch nach Anstich war das Fass des gelagerten MBEM Xperience Märzen leer getrunken. Die besten Erlebnisse bleiben eben einmalig und vergänglich!

MBEM: FÜR DIE BIERKULTUR HAUPTSTADT MÜNCHEN



Festlicher Anstich des speziell eingelagerten MBEM Xperience Märzen: MBEM 1. Vorsitzender Alexander K. Ammer, Higgins Ale Works Gründer Paul Higgins, Brauer Bob Leonard und MBEM Craft Ambassador Florian Boras (vlnr).

IMPRESSUM & KONTAKT

Münchens Bier Erlebnis und Museum (MBEM) e.V. - Gollierstr. 70 - 80399 München  
[www.biererlebnis.org](http://www.biererlebnis.org)

MBEM e.V. 1. Vorsitzender Alexander K. Ammer ammer@biererlebnis.org  
MBEM e.V. 2. Vorsitzender Veit Klippahn klippahn@biererlebnis.org  
MBEM Finanzleiter, Wolfgang Steppes steppes@biererlebnis.org  
MBEM Craft Ambassador, Florian Boras florian.craftbier@biererlebnis.org

[www.facebook.com/biererlebnismuenchen](https://www.facebook.com/biererlebnismuenchen)  
Insta: @biererlebnis  
MBEM auf youtube „Bier Erlebnis und Bier Welt München“ ([www.youtube.com/watch?v=6ykFKJ9S6os](https://www.youtube.com/watch?v=6ykFKJ9S6os))  
© MBEM e.V. Logo und alle Fotos MBEM e.V. 2025 - alle Rechte vorbehalten.