

Vorwort.

Lieber Freund eines guten Tropfens, das in der Weinwirtschaft wichtige Jahresendgeschäft ist vorüber. Für unser Haus mit einem sehr guten Ergebnis. Die mit unserer Herbst-Weinprobe Anfang November einsetzende starke Nachfrage hat bis in die letzten Tage des Dezembers angehalten. An manchen Tagen konnte der Ansturm nur mit einem deutlich erhöhten Personaleinsatz bewältigt werden. Unserer gesamten Mannschaft gebührt daher an dieser Stelle ein großes Dankeschön.

Wir haben im vergangenen Jahr versucht, mit einem gesteigerten Qualitätsstandard und Service Kompetenz zu zeigen und Sie als unsere Kunden zu überzeugen. Eine kleine Anerkennung ließ uns nun der gusto-Verlag zukommen, der uns in seinem Führer mit den besten Adressen der Gastronomie und des Spezialitätenhandels Oberbayerns aufgenommen hat (siehe eigener Bericht). Die ist für uns Verpflichtung Ihnen gegenüber, unseren Betrieb immer wieder neu für eine erfolgreiche Zukunft aufzustellen. Mit neuen Ideen im Marketingbereich werden wir unsere Produkte noch näher an unsere Kunden heranbringen.

Während Sie sich noch an den Weinen des großen Jahrgangs 2003 erfreuen, laufen in den Weinbaubetrieben bereits die Füllmaschinen für die ersten Weine aus 2004 auf Hochtouren. Da der 2003er nicht nur sehr begehrt ist, sondern auch mengenmäßig klein war, werden wir in Kürze bereits die ersten 2004er präsentieren können. Dieser Jahrgang wird uns sehr schöne, fruchtbetonte Weine mit eleganter Säure bescheren, die in den Qualitätsstufen „Qualitätswein“ und „Kabinett“ auch alkoholfreier wieder leichter sein werden.

Auch wenn im Handel die etwas ruhigere Zeit angebrochen ist, geht die Arbeit bei uns nicht aus. Die Gespräche mit unseren Partnern innerhalb der Badischen Weinwirtschaft, Fortbildungsmaßnahmen für unsere Mitarbeiter, die Gestaltung und Erstellung einer neuen Preisliste für das Frühjahr (mit den damit verbundenen Arbeiten wie z. B. die Pflege des Internet-Shops) die Vorbereitung der nächsten Veranstaltungen und Aktionen usw. – all dies spielt sich derzeit bei uns hinter den Kulissen ab. Es laufen aber jetzt auch die Überlegungen um Veränderungen im Sortiment an, die eventuell im Herbst zum Tragen kommen.

Bereits heute möchten wir auf den Gourmet-Abend am 8. April 2005 in der Alten Käferei im Ratskeller München hinweisen. Ein mehrgängiges Menü mit korrespondierenden Weinen, moderiert von der ehemaligen Badischen Weinprinzessin Christine Beisch aus Meersburg.

Auf Ihr Wohl

Claudia und Fritz Bichlmayer

Die wahre Geschichte des Affentaler Spätburgunders

Bereits im 13. Jahrhundert haben Zisterzienserinnen vom Kloster Lichtental im Tal der Oos bei Baden-Baden am heutigen Wohnplatz Affental Burgunderreben angepflanzt. Die Burgunderreben wurden aus Frankreich mit nach Affental gebracht. Zum damaligen Zeitpunkt machten die Klosterfrauen die Erfahrung, dass hier an diesem Platz hervorragender Burgunderwein wächst. Daher nannten sie dieses Tal „Ave-Tal“ (gesegnetes Tal), abgeleitet aus dem lateinischen, z. B. „Ave-Maria“. Die Herrschaft der Zisterzienserinnen ist bis heute dokumentiert in Form von Wappen an Torbögen zum Eingang der ehemaligen Klosterkeller.

Nicht nachvollziehbar ist aus den Unterlagen, wann das „Ave-Tal“ zum Affental geworden ist. Vermutlich wurde durch die hiesige Sprache, geprägt durch den Dialekt, diese Abwandlung vollzogen.

Recherchen im Landesarchiv Karlsruhe haben ergeben, aus dem Tagebuch des Abtes Georg Geiser der Benediktiner-Abtei St. Georg zu Villingen (1595 bis 1655) konnte nachstehend entnommen werden: 16. Februar 1645: Besuch in Affental verbunden mit dem Verlust von vier Pferden und einer Fuhre Wein. Grund: Auf dem Rückweg von Affental nach Villingen wurde er von Franzosen-Schweden bei Freudenstadt der Pferde, des guten Affentaler Weines und der Wagen beraubt.

Bekannt durch den guten Affentaler Burgunder wurden die Reben auch nach Süd-Tirol gebracht. Jüngste Nachforschungen haben ergeben, dass die Affentaler Rebe auch in Süd-Tirol ein Begriff ist und deren Weine unter dieser Bezeichnung bis vor kurzem in die Schweiz an eine Weinkellerei in Winterthur geliefert wurden.

Das Weinrecht der EU verbietet jedoch diese Handlungsweise, da der Bereich zur Bezeichnung „Affentaler“ genau weingesetzlich festgelegt ist. Diese Festlegung umfasst die Gemarkungen Eisental, Neuweier, Altschweier, Bühlertal, Kappelwindeck und Neusatz.

Die Niederschrift der Gemarkungen, auf denen der Spätburgunder den Namen Affental tragen darf, wurde im Weingesetz von 1971 zum ersten Mal festgehalten und niedergeschrieben. Flurnamen, wie Lichtentaler Rebberg, Klosterberg, Klosterfeld und Klosterhöf erinnern an die Zeit der Einführung der roten Rebe und Vorherrschaft durch das Kloster.

Belegbar ist Affental geschichtlich gesehen nicht, denn dass der Ortsname Affental vom „Ave-Tal“ abgeleitet ist, wird von Geschichtsforschern bestritten, von den Einwohnern jedoch durch mündliche Überlieferung von Generation zu Generation hinweg aufrecht erhalten. Feststeht, dass die Bewohner der Gemeinden Eisental, Altschweier, Kappelwindeck und Neusatz von jeher tüchtige Rebleute waren und es auch in der Gegenwart durch besonderes Handanlegen, der Qualität wegen, sein werden.



Grosses Gewächs – Genuss aus besten Lagen

Rolf Klein schreibt in der Zeitschrift weinwelt:

„... Und so konnten wir Glückspilze ausprobieren, wie das ist, wenn man von morgens bis abends Große Gewächse trinkt. Wären wir König, würden wir in unserer Weisheit geruhen zu entscheiden: Genau wie Michael Schumachers Ferrari für die Einkaufstour zum Supermarkt nicht der richtige Untersatz ist, passen auch die Großen Gewächse nicht gut zu normalen Anlässen der einfacheren Art wie Picknick, Party, Abendbrot, Klönrunden mit Freunden oder das berühmte „gemütliche Beisammensein“. Es sei denn, Sie sind Snob (oder König von Deutschland). Jeden Tag solche Weine wäre wie täglich Champagner.

Passen aber auch alle Weine zu den großen Erwartungen? Die Großen Gewächse sind konzipiert als die absolute Spitzenliga. Es sind klassifizierte Lagenweine, die ihr jeweiliges Terroir besonders deutlich ausprägen: handwerkliche, ja kunsthandwerkliche Spitzenleistungen allesamt, Gewächse mit Persönlichkeit und Profil, Individuen aus Winzerhand. Damit, wünscht sich der VDP-Präsident und Winzer Michael Prinz zu Salm-Salm, „wollen wir wieder dort hin, wo wir vor 100 Jahren waren, als deutsche Weine die teuersten der Welt waren: an die internationale Spitze!“ Dass die Winzer erst am Anfang eines langen Weges stehen, ist dem ehrgeizigen Winzer klar. „Das ist eine Generationsaufgabe.“

Wie ist nun ein Großes Gewächs definiert und unterscheidet sich nun von „herkömmlichen Spitzenweinen“.

ERLÄUTERUNG ZUM STATUT DER PRÄDIKATSWRINGÜTER ZUR KLASSIFIKATION FÜR GROSSE TROCKENE UND EDELSÜÙE GEWÄCHSE*

WEINBERG

GROSSE GEWÄCHSE stammen aus klassifizierten, eng eingegrenzten Lagen, in denen optimale Wachstumsbedingungen herrschen. Aus diesen klassischen Ersten Lagen wurden nachweislich über lange Zeit Weine mit nachhaltig hoher Reife erzeugt.

REBSORTEN

GROSSE GEWÄCHSE werden ausschließlich aus regional festgelegten und eng definierten traditionellen Rebsorten gewonnen.

MOSEL-SAAR-RUWER: Riesling

NAHE: Riesling

WÜRTTEMBERG: Riesling, Lemberger, Spätburgunder

MITTELRHEIN: Riesling

BADEN: Riesling, Spätburgunder, Weiß- und Grauburgunder

RHEINGAU: Riesling, Spätburgunder

RHEINHESSEN: Riesling, Spätburgunder

PFALZ: Riesling, Weiß- und Spätburgunder

FRANKEN: Riesling, Silvaner, Spät- und Weißburgunder

AHR: Frühburgunder, Spätburgunder

SACHSEN: Riesling, Weißburgunder, Traminer

SAALE-UNSTRUT: Riesling, Weißburgunder

ERTRAG

Auf Flächen, die für die Erzeugung von GROSSEN GEWÄCHSEN gemeldet sind, ist die Erntemenge auf einen Ertrag von 50 hl pro Hektar beschränkt.

LESE UND LESEZEITPUNKT

GROSSE GEWÄCHSE werden durch selektive Handlese geerntet. Das Lesegut muss zumindest Spätlesequalität haben.

VINIFIKATION

GROSSE GEWÄCHSE dürfen ausschließlich mittels traditioneller Produktionsverfahren erzeugt werden.

ZERTIFIZIERUNG

Neben der üblichen VDP Betriebsprüfung unterliegen GROSSE GEWÄCHSE zusätzlicher Kontrolle und Prüfung: Die qualitätsorientierte Arbeit im Weinberg und insbesondere das Ertragsniveau, wird in jedem Weinberg vor der Lese überwacht. Alle Weine werden strengen zusätzlichen organoleptischen Prüfungen unterzogen

VERMARKTUNG

Weißer GROSSE GEWÄCHSE dürfen ab September des auf die Lese folgenden Jahres, Rote GROSSE GEWÄCHSE ab September des zweiten auf die Lese folgenden Jahres vermarktet werden.

KENNZEICHNUNG

Die GROSSEN GEWÄCHSE werden in eine Sonderflasche mit Prägung des Zeichens für GROSSE GEWÄCHSE gefüllt. Diese Flaschen tragen die VDP Kapsel mit dem Traubenadler und ein besonderes Etikett auf dem der Wein und das Weingut bezeichnet werden. Die gesetzlichen Angaben befinden sich auf einem gesonderten Etikett.

GESCHMACKSTYPUS

GROSSE GEWÄCHSE sind geschmacklich trockenere oder edelsüße Weine.

Betriebe, die trockenere GROSSE GEWÄCHSE erzeugen, verzichten auf „Auslese trocken“ aus gleicher Lage und Rebsorte. Weine ab dem Prädikat Auslese schmecken gemäß dem Statut für GROSSE GEWÄCHSE demnach immer edelsüß.*

Bei o.g. Verkostung zählten die beiden 2003er trockenere Spätlesen von Weißburgunder und Grauburgunder aus dem Weingut Burg Ravensburg zu den Favoriten.

Von Wässern und Geistern.

Bei der Herstellung edler Brände werden Himbeeren zu Himbeergeist, Kirschen aber zu Kirschwasser und Williams Christ Birnen zu einem Brand veredelt. Sind dies nur Wort-Spielereien oder stecken unterschiedliche Produktionsverfahren dahinter? Das Geheimnis liegt im unterschiedlichen Fruchtzuckergehalt der Fruchtsorten. Speziell Beeren enthalten wenig Fruchtzucker. Deshalb werden diese Früchte nicht vergoren, sondern Neutral-Alkohol (Weingeist) zugesetzt. Der Alkohol nimmt die vollen Fruchtaromen auf. Wenn sich Frucht und Alkohol optimal vermischt haben, werden sie abdestilliert und dabei von den Fruchtbestandteilen getrennt. Auf einen Liter Alkohol kommen bis zu 2 kg Himbeeren.

Bei den Wässern werden die Früchte eingemaischt. Bei der Gärung der Früchte wird der Fruchtzucker mit Hilfe der Hefepilze in Alkohol und Kohlendioxid umgewandelt. Bei guten Bränden erfolgen zwei Brennvorgänge. Der Rohbrand: Der mit dem frischen Aroma angereicherte Alkohol wird destillativ von den vergorenen Fruchtbestandteilen getrennt. Der Feinbrand: Um das Herzstück des Brandes zu gewinnen, ist ein zweiter Brennvorgang notwendig, bei dem exakt Vor- und Nachlauf getrennt werden können. Aus 100 l Maische entstehen dabei z.B. 14 Liter 45%iges Kirschwasser.

Im Durchschnitt erfolgt anschließend eine Lagerung von mindestens 2 – 3 Jahren, bei Spitzenprodukten mindestens 5 Jahre. Je nach Produkt werden zur Lagerung Edelstahl-, Tontanks, Holzfässer oder Korbflaschen verwendet.

Bei der anschließenden Degustation wird neben der Qualitätsbestimmung der Reifegrad ermittelt und freigegeben, oder nochmals weiter gelagert.

Die Brände und Geister werden dann mit Quellwasser auf eine normale Trinkstärke von 40 bis 45 % reduziert. In einem letzten Arbeitsgang werden die Produkte dann gefiltert und abgefüllt.

Wie schwierig die richtige Bezeichnung ist, zeigt ein Blick in den altherwürdigen Duden. Dort ist schwarz auf weiß „Kirschgeist“ zu lesen. Fachlich und rechtlich vollkommen verkehrt. Es gibt nach der deutschen Gesetzgebung nur Kirschwasser oder Kirschbrand, aber auf keinen Fall einen Kirschgeist.

„Hagnauer Edition blanc“

Seit vier Jahren wird im Winzerverein Hagnau besonderen Wert auf den Weinausbau mit der Bezeichnung „Edition“ gelegt.

Als unsere besondere Empfehlung stellen wir Ihnen heute vor:

**2003er Hagnauer Burgstall
Edition blanc
Spätburgunder
weiß gekeltert
Qualitätswein trocken
Aquarelletikett
Hagnauer Kirche**

Nur gesundes Traubenmaterial von unseren Selektionsanlagen (60l/ar) eignen sich für diese ausgezeichneten Weine. Nach der Handlese der Trauben werden diese in einer Ganztraubenpressung abgepresst. Nur die ersten 10% des Saftes bleiben klar und können als weiß gekelterten Spätburgunder abgefüllt werden.

Weinbeschreibung:

In der Farbe ein frisches Gelb. Im Duft gebündelte Aromen, vielschichtig in der Erinnerung an Äpfel, Banane und Blütendüfte. Voll im Gaumen mit gut strukturiertem Fruchtsäurespiel und schöner Mineralität.

Ein Wein für jede Gelegenheit.

A: 13,5%/vol. S: 6,3g/l R: 7,7g/l

Hagnauer Winzer betreiben kontrolliert umweltschonenden Weinbau und lesen alle Trauben von Hand.



Badisches Weinhaus bei „gusto“

Anfang Dezember erreichte uns ein Schreiben der gusto media, Verlag & Agentur für Kulinarisches.

„...Ihr Geschäft wird von uns als eines der besten Spezialitätengeschäfte Ihrer Region empfohlen und ist mit Adresse und Telefonnummer in unserer Ausgabe **„gusto Oberbayern“ 2005** aufgeführt....

Auf 194 hochwertig aufgemachten Seiten werden die besten Restaurants und Landgasthöfe aller Regionen Oberbayerns – inklusive dem Großraum München – beschrieben und bewertet. Alle Lokale wurden von den erfahrenen Testern des Verlags anonym aufgesucht und die Texte unabhängig verfasst. Außerdem sind unter den jeweiligen Städten oder Ortschaften empfehlenswerte Wein- und Spezialitätengeschäfte aufgeführt. Ein informatives, kritisches Sammelsurium der besten kulinarischen Adressen, das ein Jahr lang aktuell ist.“

Ein aktueller Empfehlungs-Aufkleber ziert jetzt die Eingangstüre unseres Badischen Weinhauses.

www.gusto-online.de

Der Wein und die Gesundheit

„Der Wein ist ein Ding, in wunderbarer Weise für den Menschen geeignet...“ dieser weinwerbewirksame Spruch entstammt nicht – wie man vielleicht vermuten könnte, der Feder eines ausgefuchsten Weinwerbers heutiger Tage, er ist vielmehr über 2400 Jahre alt und in den Schriften des Hippokrates (460 bis 377 vor Christus), dem Begründer der abendländischen wissenschaftlichen Medizin, zu finden. Hippokrates empfiehlt die Medizin „Wein“ hauptsächlich zur Behandlung von Verdauungsstörungen, Wassersucht und Kopfschmerzen.

Wein nimmt zu allen Zeiten in der Heilkunde einen gebührenden Platz ein. Er gilt als Arznei gegen Pest, Cholera, Thyphus, Wochenbettfieber und Tuberkulose, um nur einige Anwendungsgebiete zu nennen.

Auch heute, da Wissenschaft und Forschung eine verfeinerte, entmystifizierte Auseinandersetzung mit der Materie Wein ermöglicht haben, bekräftigt sich seine positive Wirkung auf den Organismus des Menschen. Die wohltuende Wirkung resultiert aus seinen einzelnen Inhaltsstoffen und deren ausgewogenen Mischungsverhältnissen untereinander. Wein ist ein breit gefächerter Strauß der Natur an Bioelementen und –verbindungen. Die Medizin verlangt allerdings eine maßvolle Anwendung.

DLG Bundes-Weinprämierung

Der DLG-Wein-Guide schreibt:

„Blickt man auf die aktuelle Weinszene in Deutschland, dann fällt einem vielleicht das folgende geflügelte Wort ein: 'Nie gab es so viele gute Weine wie heute.' Für sich betrachtet ist an dieser häufig zitierten Bemerkung nichts auszusetzen. Was aber die Vielfalt und Güte der Genussweine aus einem der wichtigsten weinproduzierenden Länder anbelangt, rückt der eigentliche Motor dieses atemberaubenden Aufstiegs der deutschen Weinkultur in der internationalen Weinszene in den Mittelpunkt. Es sind die Weingüter und Winzergenossenschaften, die in ihren Bestrebungen, deutlicher auf Qualität zu setzen, in den vergangenen zehn Jahren Außerordentliches in Bewegung gesetzt haben. Dabei nähern sich die Produzenten für Top-Weine immer stärker an; erfreulich, dass sich der Wettbewerb um die besten Weine als Spielfeld eines neu verstandenen Qualitätsbewusstseins versteht. Die Spitze der Qualitätspyramide belegen vor allem jene Betriebe, die jenseits aller Modeerscheinungen ihren eigenen, unverwechselbaren Stil in der Weinbereitung gefunden haben. Ein wesentlicher Schritt zu einem modern verstandenen Weinbau, den die meisten Betriebe – manche erst in den letzten Jahren – vollzogen haben, ist dabei ein ökologisches Bewusstsein, das Ertrag und Qualität mit möglichst naturnahen Methoden sichert.

In diesem Sinne versteht sich auch die 54. Bundesweinprämierung der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG) wieder als Gradmesser für die Leistungsstärke der Winzer und ihrer Produkte und als verlässlicher Ratgeber für den Verbraucher, der im Labyrinth der guten Weine und herausragender Weinerzeuger nach Orientierung sucht.

Erstmals in ihrer langjährigen Geschichte präsentiert die DLG ihre besten 100 Betriebe aus Deutschland. In diese Bestenliste konnten sich jene Betriebe einschreiben, die in den bisherigen Bundesweinprämierungen mit Konstanz bzw. herausragenden Leistungen vertreten waren....“

Dazu zählen neben den Winzergenossenschaften aus Sasbachwalden und Britzingen das Weingut Schwörer aus Durbach.

Über das Weingut Schwörer schreibt der Guide:

„Was die Natur im Weinberg hervorbringt, soll der Kellermeister sorgsam erhalten und weiterverarbeiten – unter dieser Devise zeigt Josef Rohrer sein ganzes Können, seit er das Weingut Schwörer im Jahr 2001 übernahm. Der ambitionierte und sympathische Winzer setzt auf niedrige Hektarerträge von durchschnittlich 68 Hektoliter bei gleichzeitig sehr gutem Preis-Qualitäts-Verhältnis seiner Produkte. Zu den Spezialitäten gehören fruchtig-mineralische Rieslinge aus besten Südhanglagen mit Granitverwitterungsböden.“

Neues in unserer Feinkostabteilung.

Auf der ersten Einkaufsmesse Anfang Januar haben wir einen neuen Anbieter von diversen Feinkostspezialitäten kennen gelernt. Bei der Verkostung haben uns verschiedene Produkte sehr gut gefallen, die wir dann spontan auch geordert haben.

Es sind zum einem Balsamessig-Spezialitäten in den Sorten Apfel, Himbeere, Kirsche, Pfirsich und Rosenblüten, zum anderen die drei Öle Walnussöl, Olivenöl und Zitronen-Olivenöl. Auf den Etiketten der Essig- und Ölfaschen befinden sich ausführliche Produktbeschreibungen und Anwendungs-Beispiele. Verschiedene hochwertige Nudelsorten und die Fruchtaufstriche Apfel mit Zimt und Vanille, Brombeere mit Gin und Erdbeere mit Vanille runden das Sortiment ab.

Aufgrund der optisch schönen Ausstattung eignen sich diese Produkte auch als schönes Präsent.

Ayurvitalische Kräutertees

Im Ayurveda, dem altindischen „Wissen vom gesunden Leben“, finden sich wertvolle Rezepte und Gesundheitsideen, die Körper und Geist in Einklang bringen. Diese Tees enthalten hochwertige Kräuter- und Gewürzessenzen, die die Sinne streicheln und auf sanfte Art verwöhnen. 16 Sorten aus kontrolliert biologischem Anbau stehen zur Auswahl. Ayurvitalische Kräutertees – Harmonie für Körper und Geist.

Klosterstüberl

Fürstenfeld 3

82256 Fürstenfeldbruck

Tel. 08141-52 68 19

Fax 08141-59896

Fürstenfeldbruck, eine Stadt an der Amper ist ein Ort der Tradition. Der "Markt Bruck" im 12. Jahrhundert war einst eine Brückenzollstelle an der Salzstraße.

1263 wurde ein Kloster ganz in der Nähe gegründet, auf dem "Feld des Fuersten", daher der Name "Fuerstenfeld". Die Errichtung des Klosters hatte der damalige Papst Alexander IV. dem bayrischen Herzog Ludwig II. auferlegt als Buße für die Enthauptung seiner Ehefrau Maria von Brabant wegen vermeintlicher Untreue im Jahr 1256. Dieses Zisterzienserkloster Fürstenfeld bildete bis zur Säkularisation im Jahre 1803 den geistigen und geistlichen Mittelpunkt der Region Fürstenfeldbruck.

Ein Teil der Klosteranlage wird heute als Kultur- und Veranstaltungsforum "Fürstenfeld" genutzt und erhält seinen besonderen Charme durch den Standort auf dem historischen Klosterareal.

Die Gesamtanlage mit der prächtigen Barockkirche, den Höfen, Gärten und liebevoll restaurierten Gebäuden ist ein Schmuckstück, das die Besucher stets aufs Neue begeistert.

Selbst bei schlechtem Wetter ist Fürstenfeld immer einen Besuch wert. So ermöglicht die Klosterkirche einen kunsthistorischen Hochgenuss, Klosterladen und Klostergalerie locken zum gemütlichen Stöbern und das Stadtmuseum bietet regelmäßig interessante Ausstellungen

Die idyllische Lage, mitten in der intakten Natur der Ampereien, lädt zu erholsamen Spaziergängen und Radtouren sowie zum gemütlichen Einkehren ins Klosterstüberl ein.

Das urige und urbayerische Klosterstüberl, gegenüber der Kirche gelegen, wird schon seit fast 40 Jahren von der Familie Peter bewirtschaftet.

Die Wurstwaren werden vom Metzgermeister und Koch Martin Peter in der eigenen Wurstküche hergestellt. Auch schlachtet er regelmäßig und bezieht das Fleisch von heimischen Bauern. So geht es auch alle 14 Tage recht deftig zu: Bei dem schon berühmten Ochsen Schlachtfest kann sich der Gast vom Urbayern Martin Peter in die Geheimnisse des besten gesottenen Rindfleisches von herausragender Qualität einweisen lassen.

Neben weiteren Knödel- und Krautspezialitäten der heimischen Küche gibt es alljährlich im Winter den "zuageroasten" Grünkohl, der auch die Bayern begeistert.

Die hausgemachten, riesigen Windbeutel aus der eigenen Zuckerbäckerei haben schon eine große Fangemeinde. Täglich frisch gebacken, werden sie mit unterschiedlichsten Füllungen angeboten.

Großer Beliebtheit erfreuen sich die Digestivs, und hier besonders der Schlehengeist und der Williams-Christ-Birnenbrand mit natürlichem Fruchtauszug, der mit seiner besonderen Fruchtigkeit und seinem weichen und milden Geschmacksbild überzeugt.

Über das kulinarische Angebot hinaus bietet die amüsant-unterhaltsame Speisekarte nette Hilfen für den Gast von der Windel bis zur Lesebrille, und beim Stöbern finden Sie noch vieles mehr.

Informieren Sie sich auch im Internet über

www.klosterstueberl.de

oder genießen Sie die wunderbare Kulisse der Klosterkirche im schönen Biergarten oder in der liebevoll renovierten, kuscheligen Wirtsstube.