



Klösterreich – auch kulinarisch ein Genuss

Die 28 Stifte und Orden in Österreich und den Nachbarländern, die sich zu Klösterreich zusammengeschlossen haben, bieten nicht nur kulturell viel, sondern sind auch in kulinarischer Hinsicht einen Stopp wert. Alle, die gerne und fein essen, kommen im Klösterreich voll auf ihre Kosten. Viele Stifte haben eigene Weingärten, bieten Führungen durch ihre Weingüter und Kellieranlagen an und laden zu Verkostungen in ihren Vinotheken ein. Bei den Benediktinern in der Erzabtei Pannonhalma in Ungarn beispielsweise hat der Weinanbau eine mehr als tausendjährige Tradition. Vorangemeldete Gruppen werden durch die modernen Kellieranlagen geführt und können die Erzeugnisse in der Abteikellerei verkosten. Ein besonderer Treffpunkt für Weinkenner ist auch die ziegelgewölbte Vinothek von Stift Reichersberg. Gruppen ab zehn Personen genießen das eine oder andere Glas Wein in der Atmosphäre der historischen Kellerräume. Ein spannender und geschmackvoller Programmpunkt bei einer Wien-Tour ist eine kommentierte Weinverkostung in Österreichs ältestem Weingut in Stift Klosterneuburg. Die Augustiner Chorherren sind Pioniere des Weinbaus und werden jährlich mit renommierten Preisen für ihre Produkte ausgezeichnet.

Für ihre Biersorten dagegen berühmt sind die Brüder des Stiftes Schlägl. Im Stiftskeller servieren sie den Gästen verschiedene Schmankerl und spezielle Biermenüs, bei denen der Sommelier zwischen den Gängen die Biere und Speisen erläutert. Neben dem „Bierigen Abend“, sind auch Veranstaltungen wie „Bier & Fondue“ oder das „Bierkulinarium“ buchbar, bei dem jeder Gast noch einen Schlägler Bierkrug als Geschenk erhält.

Wer mehr über Kräuter und Gewürze wissen will, ist im Klösterreich ebenfalls richtig. Viele Stifte laden zu Kräuterspaziergängen ein, bei denen man das heimische Superfood näher kennenlernt. Kurse, wie man daraus Aufstriche, grüne Smoothies oder energiereiches Frühstück zaubert, ergänzen das Angebot ebenso wie Workshops, in denen man lernt, Essig und Senf selbst herzustellen. Das Dessert zur kulinarischen

Klösterreich-Geschäftsstelle

c/o Agentur fundus GmbH | Wilhelm-Greil-Straße 1 | 6020 Innsbruck | AUSTRIA
T + 43 (0)512 312 316 E office@kloesterreich.com www.kloesterreich.com

Reise durch Klösterreich schließlich liefert ein Besuch in den Klosterläden, in denen man selbstgebackenes Brot, Marmeladen, Honig von den eigenen Bienen, Kekse nach uralten Klosterrezepten und so manche kulinarische Besonderheit wie Totenbeinli (feine Nussplätzchen) für zuhause mitnehmen kann.

Weitere Infos unter www.kloesterreich.com.

Foto: Immer auch ein kulinarischer Genuss: ein Besuch im Klösterreich.

Foto: Für jeden Geschmack: von Gin „Made in Silence“ über biologisches Kürbiskernöl bis zum süßen Fruchtaufstrich reichen die Köstlichkeiten in den Klosterläden.

Bitte Copyright im jeweiligen Dateinamen beachten – vielen Dank!

Kontakt für Medien-Anfragen: Presse-Service Manuela Geiger | Alois-Schrott-Straße 8/11 | 6020 Innsbruck | T + 43 (0)512 31 90 25 | E Manuela.Geiger@psmg.de