heidi.strobl@kurier.at
florian.holzer@kurier.at

TOP FÜNF

Klostergasthäuser, Teil 1

Gastlichkeit ist eine der Aufgaben von Klöstern. Und dank eigener Gärten, Landwirtschaften, Weinkeller und Brauereien macht das seit Jahrhunderten Sinn:

Von **Florian Holzer**

1 **ST. PETER STIFTSKULINARIUM** Mit dem Gründungsjahr 803 verfügt das Stift St. Peter über Österreichs älteste Gastwirtschaft. Vor drei Jahren wurde der riesige Betrieb aufwendig umgebaut und modernisiert, die Säle teilen sich auf in Bistro „Peter" und Gourmet-Restaurant „803".

5020 Salzburg, St. Peter Bezirk 1/4, 0662/841 26 80, Mo-Fr 12-14.30, Sa, So 10-14.30, Mo-So 17.30-23, stpeter.at

2 **KLOSTERGASTHAUS THALLERN** Eines der beliebtesten Gasthäuser rund um Wien. Mönchisch gelebt wurde hier nie, aber das Stift Heiligenkreuz gründete schon 1141 ein Stiftsweingut. Und aufgekocht wird seit 350 Jahren. Früher Backhendl, mittlerweile moderne Landhausküche.

2352 Gumpoldskirchen, Thallern 2, 02236/533 26, Mi-Mo 11-23, klostergasthaus-thallern.at

3 **STIFTSRESTAURANT LEOPOLD** Stift Klosterneuburg unterhält nicht nur Österreichs größtes Weingut und betreibt den größten Weinkeller (eindrucksvoll!), es gibt auch ein Stiftsrestaurant. Seit einiger Zeit ist das wirklich gute, ambitionierte Küche aus heimischen Zutaten, vieles vom Kloster.

3400 Klosterneuburg, Albrechtsbergerg. 1, 02243/411 610, Mo-Do 11-22, Fr, Sa 11-23, So, Fei 11-21, stiftsrestaurant-leopold.at

4 **STIFTSKELLER SCHLÄGL** Die beste Klosterbrauerei in OÖ unterhält – wie könnte es im Mühlviertel anders sein – auch ein Bräustüberl. Und zwar in den eindrucksvollen Gewölben der früheren Brauerei. Die Küche ist wunderbar deftig, Bier spielt auch in der Küche eine Rolle.

4160 Schlägl 1, 07281/880 12 80, Di-Sa 11-23, So 9-15, stift-schlaegl.at/essen-trinken/stiftskeller

5 **STIFTSSCHANK KREMSMÜNSTER** Eine der eindrucksvollsten Barock-Anlagen Österreichs mit Mitteleuropas ältester Sternwarte. Und auch die Stiftsschank kann's: Hinter alten Mauern wird gutbürgerliche Küche serviert. Spezialität: gekochtes Rindfleisch mit Semmelkren.

4550 Kremsmünster, Stift 3, 07583/7555, Mi 10-14, Do-Mo 10-24, stiftsschank.at

ILLUSTRATION: BIRGITTA HEISKEL

— KINDERLEICHT —

GRIESS NOCKERLN

ZUTATEN
70 g Weizengrieß
30 g Butter
1 Ei (M)
Salz

Du brauchst: 1 kleinen Topf, 1 großen Topf mit Deckel, Rührschüssel, Schneebesen/Mixer

Ab 12 Jahren

1 Schmelze die Butter bei sanfter Hitze in einem kleinen Topf oder in einer Metallschüssel. Sie soll warm und flüssig, aber nicht heiß werden.

2 Schlage mit einem Schneebesen das Ei unter die flüssige Butter. Salze die Masse. Rühre den Grieß drunter, so dass eine homogene, dicke Masse entsteht.

3 Streiche die Masse glatt, decke sie zu und stelle sie für 30 Minuten in den Kühlschrank.

4 Bringe Wasser in einem Topf zum Kochen, salze es. Forme mit 2 Teelöffeln kleine Nockerln und gib sie ins Wasser. Lasse sie 20 Minuten zugedeckt ziehen.

? *Wie esse ich die Nockerln?*

Ganz klassisch als Einlage in einer selbstgekochten, klaren Rinds-, Hühner- oder Gemüsesuppe, am besten mit mitgekochten Karottenstückchen und frischem Schnittlauch.