

Gregor M. Schmid • Manfred Pielmeier

*Tafel- und
Klostergaststätten
in Bayern*



verlagshaus kastner

Einführung

Klostergaststätten in Bayern standen am Anfang unserer Begutachtung. Sie haben den Ruf, nicht nur eine hervorragende Küche über viele Jahrzehnte, ja Jahrhunderte entwickelt und bewahrt zu haben, sondern auch eine besondere Bier- oder Weinkultur zu pflegen, da sie allesamt die Biere der Klosterbrauerei ausschenkten. Aber die wirtschaftlichen Schwierigkeiten kleinerer Brauereien haben auch an der Klosterpforte nicht Halt gemacht und so finden sich heute mehr Klostergaststätten als Klosterbrauereien. Noch dazu hatte die Säkularisation 1803 den Klöstern einen sehr großen Schaden zugefügt, von dem sie sich bis heute nicht erholt haben. Viele Klöster und Klosterbrauereien gaben damals endgültig auf. Die Bezeichnung Klostergaststätte hieß aber immer, dass dort auch Speisen serviert wurden. Sie waren Taferngaststätten im Gegensatz zu den Schankgaststätten, in denen einst fast nur Bier ausgeschenkt wurde. Der Name „Tafern“ kommt vom lateinischen Tabula, der Tisch. Bei ihnen stand der Tisch zum Essen im Lokal. Wir finden dieses Wort auch in der italienischen Taverne.

Aus dem Französischen kam seit den Napoleon-Kriegen das Wort Restaurant, das nicht mehr besagt, und sich mehr und mehr für bessere Speiselokale durchsetzte. Die Tafernwirtschaften verblieben im oberbayerischen Sprachgebrauch und erlebten wie die Klostergaststätten auch so manchen schlechten Wirt und gar den Niedergang. Das Restaurant indes wurde seit dem 2. Weltkrieg multi-kulturell. Italiener, Türken, Kroaten, Chinesen, Thailänder u.v.m. schufen Alternativen beim Ausgehen. War die bayerische Küche am Ende? Sicherlich nicht, auch wenn sich immer weniger Wirte für gute bayerische Wirtschaften finden. Aus der Krise ging aber eine neue Art der bayerischen Küche hervor. Sicherlich sind es „Restaurants“, aber diese Gastronomien bezeichnen sich immer gerne als bayerische Wirtschaften.

Mit diesem Buch wollen sie die Tradition der Tafernwirtschaften fortführen, ja aufbauen. Die Teilnahme war völlig frei und mit einer Mindestselbstabnahme dieses Buches verbunden. Das unterscheidet natürlich von einfalllosen Wirten von nebenan. Was sie uns entdecken lassen, sind innovative Wirte und Köche, Gasthäuser, die sich um das Wohl der Gäste wirklich kümmern, ja durch ihre bayerische Küche begeistern möchten und die Bier- und Weinkultur pflegen. Es ist vielfach eine neue

bayerische Küche entstanden mit vielen Einflüssen der französischen Küche, gerade der Nouvelle Cuisine. Auch visuell sind die Gerichte innovativ und verführerisch. In Anlehnung an Bayern, das „High Tech-Land“, könnte sie Neubayerisch als „High Cuisine“ bezeichnet werden. Dahinter stehen Köche, die nicht nur Freude am Experiment haben, sondern es auch meisterlich beherrschen. Zugleich sind sie auf ihre bayerischen Wurzeln stolz und pflegen die bayerische Küche über viele Variationen vom Fisch bis zum Dessert.

Dieses Buch soll Sie nicht nur anregen, diese „neuen Tafern“, diese gedeckten Tische aufzusuchen, sondern die Kunde von der neuen guten bayerischen Küche zu verbreiten. Zugleich soll es viele junge Wirtsleute motivieren, diesen Vorbildern zu folgen. Wir wollten uns in der bayerischen Küche und Braukultur umsehen und haben viele herrlich garnierte Gerichte gefunden, auf die wir zugegeben stolz sind. Diese bayerische Küche kann es mit jeder anderen aufnehmen.

Zugleich ist dieses Buch repräsentativ. Wir haben es nicht nur mit möglichen Sterneköchen zu tun. Manche sind erst auf dem Weg. Die Sterne sind ihnen eh nicht so wichtig wie der zufriedene Gast, das Gespräch mit ihm, ja auch die Umgebung, das Wohlfühlen im Lokal. Diese Orientierung allein verdient schon Anerkennung. Wir können nicht verhindern, dass Sie wie ein „Michelin-Tester“ die Wirtschaften dieses Buches kritisch bewerten. Aber ziehen Sie in Ihr Urteil mit ein, dass sich dort viele Menschen wohlfühlen, Zeit verbringen, Heimat haben, sich regenerieren. Dann können Unterschiede auch positiv sein. Die Atmosphäre ist ebenso wichtig wie das Rezept zur Hauspezialität und die Art seiner Zubereitung. Auch das ist Bayern.

Jeder Wirt in diesem Buch wird sich über Anregungen von Ihnen freuen. Sie alle sind in einem Selbstfindungsprozess. Das ist ja gerade das Aufregende: es gibt keinen Stillstand, der nicht schon Rückschritt bedeutet in der Gastronomie. Sie muss täglich auf die Veränderungen in unserer Welt eingehen – und dennoch eine Urbasis für uns abgeben. Die Geschichte des Hauses ist als Verpflichtung für die Zukunft zu sehen.

E. Kastner



Die Gasthöfe

1 Weißes Brauhaus 80331 München	11	17 Schlemmerhof Schmalzl 94474 Hundsöd	65	33 Landgasthof Rockermeier 85290 Unterpindhart	121
2 Metzgerwirt 80638 München	17	18 Brauerei Aldersbach 94501 Aldersbach	67	34 Gasthof zur Post 85283 Wolnzach	123
3 Gasthof Böck 82131 Gauting-Unterbrunn	19	19 Schlosswirtschaft Moos 94554 Moos	69	35 Schlossbräukeller 84072 Au/Hallertau	125
4 Bräustüberl Schloss Seefeld 82229 Seefeld	21	20 Gasthaus Goldener Engel 94469 Deggendorf	71	36 Gastwirtschaft Breitner 85302 Gerolsbach	127
5 Oberer Wirt zum Queri 82346 Andechs-Frieding	25	21 Hotel Gäubodenhof 94315 Straubing	73	37 Restaurant Schloss Hohenkammer 85411 Hohenkammer	129
6 Klosterbräustüberl „Ludwig der Bayer“ 82488 Ettal	27	22 Gravenreuther 93047 Regensburg	75	38 Wirtshaus zur Aktienschenke 85356 Freising	135
7 Gasthaus Schönmühl 82377 Penzberg	29	23 Sperber Bräu 92237 Sulzbach-Rosenberg	79	39 Gasthaus Eberl 82285 Hattenhofen	139
8 Klosterschänke 83623 Dietramszell	31	24 Winkler Bräu Bräustüberl 92355 Lengenfeld-Velburg	81	40 Gasthaus Mösl 82216 Gemerswang	143
9 Liebhardt's Stüberl 85653 Aying	37	25 Gasthof Stirzer 92345 Dietfurt	85	41 Trachtenheim 86343 Königsbrunn	145
10 Gasthaus Kreuzmair 83629 Holzolling	39	26 Landgasthof Moierhof 85137 Walting	91	42 Landgasthof Stark 86637 Gottmannshofen	147
11 Berggasthof Neureuth 83684 Tegernsee	41	27 Zum Löwenbräu 91325 Adelsdorf-Neuhaus	95	43 Klosterbräu Braugasthof 87660 Irsee	149
12 Schlosseinkehr Hohenaschau 83229 Aschau	45	28 Landgasthof Karolinenhöhe 96215 Lichtenfels-Trieb	99	44 Kurhaus 87541 Bad Hindelang	151
13 Landgasthof Alter Wirt 83370 Seeon	49	29 Juliuspital Weinstuben 97070 Würzburg	103	45 Goldenes Lamm 88131 Lindau	153
14 Bräu im Moos 84577 Tüssling	51	30 Klosterbräu Neuburg-Bergen 86633 Neuburg	105	46 Seewirt 88149 Nonnenhorn	155
15 Gasthof Wasner 84364 Bad Birnbach	57	31 Hotel Rappensberger 85049 Ingolstadt	109		
16 Gidibauer-Hof 94051 Hauzenberg	63	32 Brauerei Kuchlbauer 93326 Abensberg	113		



Schlossbräu Keller

Au-Hallertau

In sanfter Hügellandschaft, inmitten der berühmten Hopfengärten der Hallertau, liegt der Markt Au. Wegweisend der Kirchturm und ortsbestimmend das Schloss und die Brauerei der Freiherren Beck von Peccoz. Seit 1846 ist das Schloss im Familienbesitz. Unter Eugen Beck von Peccoz erfuhr die Schlossbrauerei Au einen enormen Aufstieg, mittlerweile führen Tochter Caterina und Sohn Michael Beck von Peccoz in der sechsten Generation diesen mustergültigen, hochmodernen Betrieb.

Aufwendig und liebevoll restauriert wurde die ehemalige Malztenne der Brauerei in den heutigen Schlossbräu Keller umgewandelt, in dem man in gemütlicher Atmosphäre altbayerische Lebensart genießen kann. Was früher Schlosspark war, ist heute ein idyllischer Biergarten, unter dessen schattenspendenden Kastanien bei einer frischen Maß der Sommerhitze erfolgreich getrotzt werden kann. Die Hallertauer, die Münchner und selbst Gäste von weit her wissen diese schattige Einkehr sehr zu schätzen und sie ist für viele ein beliebtes Ausflugsziel.

Eine Attraktion ist das „Alte Sudhaus“, das direkt über dem Schlossbräu Keller liegt. In den Sudkesseln, zwischen denen die Gäste heute sitzen, wurde noch vor wenigen Jahren das Auer Bier gebraut. Die Brauerei-Email-Schilder, die eindrucksvoll die Wände zieren, bilden die größte Sammlung dieser Art in Bayern und laden zum Staunen ein. Mit bodenständiger Gemütlichkeit und höchster Qualität an Bier- und Schmankerlspezialitäten verwöhnt die Wirtsfamilie ihre Gäste. Da gibt es beispielsweise Wildwochen, Kesselfleischessen, Ritteressen, Spanferkel und Schweinebraten und sogar Entenwochen stehen auf dem Jahresplan. Besonders hervorzuheben ist, dass Zutaten und Rohstoffe ausschließlich aus der Region bezogen werden.

Eine besondere Bierspezialität im Schlossbräu Keller sind die naturtrüben Kellerbiere, die ausschließlich hier zum Ausschank kommen. Es ist naturbelassenes helles und dunkles Bier und enthält überaus reichhaltig jene wertvollen Inhaltsstoffe, die besonders schmackhaft und zudem außerordentlich gesund sind. In der nostalgischen Henkelkrugflasche kann der Gast diese auch mit nach Hause nehmen.

Das Schlossambiente eignet sich auch hervorragend für Veranstaltungen.



„Schlossbraten“
gefüllter Schweinerollbraten,
Semmelknödel mit Blaukraut



Altes Sudhaus



Hier können Firmenfeste, Geburtstage und Jubiläen, sowie märchenhafte Hochzeiten gefeiert werden.

Aber auch ganz individuelle Veranstaltungen werden in der Schlossbrauerei Au zum Erfolg. So besteht zum Beispiel die Möglichkeit den schloss-eigenen Jagdsaal, mit der größten privaten Trophäensammlung in Bayern, für Seminare oder private Veranstaltungen zu mieten. In eindrucksvollen Bier-Seminaren und Brauereiführungen kann hier das Wissen über den beliebten Gerstensaft vertieft werden.

Der Schlossbräukeller bietet ca. 170 Personen Platz, das „Alte Sudhaus“ direkt über dem Schlossbräukeller fasst ca. 90 Personen, der Nebenraum die „Malztenne“ zusätzlich 80 Personen.

Altbayerische Lebensart in gemütlicher Atmosphäre und Biertradition – all das finden die Gäste in Au/Hallertau.

Die Öffnungszeiten im Sommer:
Dienstag bis Donnerstag von 15 Uhr 24 Uhr,
Freitag bis Sonntag von 10 Uhr
warme Küche jeweils bis 21 Uhr
Montag Ruhetag, bei Biergartenwetter aber geöffnet.

Die Öffnungszeiten im Winter:
Montag und Dienstag Ruhetag
Mittwoch und Donnerstag von 17 Uhr bis 24 Uhr
Freitag, Samstag, Sonn- und Feiertag von 10 Uhr
bis 24 Uhr

**SCHLOSS-
BRÄU**
KELLER



Schlossbräugasse 2
84072 Au in der Hallertau
Telefon 0 87 52 / 98 22
Telefax 0 87 52 / 86 90 22
E-Mail: info@schlossbraeu-keller.de
Internet: www.schlossbraeu-keller.de

Goldenes Lamm

Lindau

Der Hotel-Gasthof „Goldenes Lamm“ ist der älteste und größte der Freien Reichsstadt Lindau. Er liegt im Herzen der Inselstadt, im bayerischen Teil des Dreiländerecks Deutschland – Österreich – Schweiz. Von der Geschichte dieses Gasthofs ist Folgendes bekannt: Er wurde ungefähr 1422 erbaut und hieß ursprünglich „Schaf“. Aus jener Zeit stammt die noch heute erhaltene Bauernstube. Gegen Ende des 18. Jahrhunderts wurde der Name „Schaf“ in „Goldenes Lamm“ umbenannt.

Die 70er Jahre des 19. Jahrhunderts, die hohe Zeit der Lindauer Schranne, bedeuteten auch für das „Goldene Lamm“ eine Zeit des Aufschwungs. Schon früh am Morgen fanden sich Kaufleute zu einem Imbiss ein, der aus einem warmen Braten bestand und dazu Bier aus Spezialgläsern.

1873 kaufte Georg Rosenhauer die Gaststätte von einem Eduard Kreuzer. Weitere Eigentümer folgten im Besitz nach. Heute gehört der Hotel-Gasthof der Familie Werner Allgeuer. Unter der Regie dieser Familie wurde das Anwesen restauriert, erweitert und modernisiert. Dem Denkmalschutz wurde dabei Rechnung getragen. Werner Allgeuer ist ein moderner Gastgeber, der die Tradition wie auch den Fortschritt in seine Planungen einbezieht. Mit der Freitreppe aus reichsstädtischer Zeit bleibt er einem altherkömmlichen Brauch treu, die Gäste zur Erhöhung ihres lukulischen Genusses „nach oben schießen“ zu lassen.

Der Gasthof verfügt über fünf Räume, darunter die Taverne und den Saloon.

Der Stolz des Hauses ist die „Gute Stube“ im Obergeschoss. Sie besitzt eine gewölbte Holzdecke aus dem 15. Jahrhundert. Einst war sie die Zunftstube der Metzger. 1833 wurde dort die „Lindauer Singgesellschaft Liederkranz“ gegründet.

In der „Guten Stube“ verkehrte vor 1914 der letzte König Württembergs, inkognito als Herr Huber. Hier genoss er mit einer Karaffe Wein oder einer Mass Bier seinen Dämmeroppen. Das Guckloch zur Gassenschenke, an dem er immer saß, um die schönen Lindauerinnen beim Bierholen heimlich zu beobachten, ist heute zugemauert.

Einer der Lindau zur „Stadt des lieben Augustin“ machte, war der Schriftsteller Horst Wolfram Geißler. Er wurde am 30. 6. 1893 in Wachwitz bei Dresden geboren. 1921 schrieb er im „Goldenen Lamm“, in der guten Stube, sein berühmtestes Buch: „Der liebe Augustin“. Er trank dort den süffig herben Wein, und wenn um Mitternacht ringsum gesungen wurde, holte er einen



**Bodenseefelchen
„Müllerinnen Art“
mit Kartoffelsalat**



Die „Gute Stube“



Block aus der Tasche und begann zu schreiben. Der Roman wurde ein Riesenerfolg. Bis heute lebt der „liebe Augustin“ im Goldenen Lamm weiter. In weinseliger Laune singen die Gäste immer wieder das Lied vom lieben Augustin.

Für Übernachtungen stehen im Hotel 70 Betten zur Verfügung.

Die Küche entspricht gehobenen, bürgerlichen Ansprüchen. Die Speisekarte ist vielseitig und reicht von schwäbisch-bayerischen Schmankerln über die Bodenseefische bis zur Diät. Ein Köcheteam sorgt für die Qualität der Speisen. Ein aufmerksames Servicepersonal erfüllt freundlich, schnell und diskret die Wünsche der Gäste.

Der Gasthof „Goldenes Lamm“ zählt laut einer Gästebefragung des „Mitsubishi-Hotelführers“ zu den 250 beliebtesten Hotels in ganz Deutschland. Das Haus belegte den 17. Platz in der Gesamtrangliste und den fünften Platz in Bayern in der Kategorie bis zu 100 Betten.

Es gibt am und auf dem Schwäbischen Meer eine Fülle an Freizeitattraktionen. Da ist ein vielfältiges Angebot an Ausflugsfahrten mit der Bodenseeflotte, da sind die Besichtigung der Stadt, der Museen, der Kirchen, des alten Rathauses, das zu den schönsten in Deutschland gehört und natürlich auch der Gang zur berühmten Hafeneinfahrt zwischen dem Leuchtturm und dem bayerischen Löwen. Lindau und das „Goldene Lamm“, ein Erlebnis, das man sich nicht entgehen lassen soll.

**Hotel-Gasthof
Goldenes Lamm**

Werner Allgeuer
Schafgasse 3
88131 Lindau
Telefon 0 83 82 / 57 32
Telefax 0 83 82 / 62 54
Internet: www.goldenes-lamm-lindau.de



Es ist für Sie angerichtet



46 Gasthöfe
stellen sich vor
auf 160 Seiten



Die bayerischen Köche haben die Klischees von Weißwurst und Leberkäs längst gesprengt. Auf den Gast warten vielfach kreative Weiterentwicklungen der traditionellen Küche oder ihre Vervollkommnung. Zugleich bilden die Gasthöfe in diesem Buch die bayerischen Wirte repräsentativ ab, die sich um den Gast bemühen und denen die Bewirtung Freude schenkt. Das Wirtshaus ist hier noch Heimat. Jedes von ihnen ist den Besuch wert, auch wenn sie sehr unterschiedlich sind. Sie dienen so der Identitätsfindung Bayerns und seiner Küche. Das Ambiente prägt den Geschmack des Essens mit. Treten Sie mit diesem Buch die Entdeckungsreise durch Bayern an, und lassen Sie Ihre Vorsätze abzunehmen besser zu Hause.

verlagshaus kastner

ISBN 3-937082-13-1



9 783937 082134