



BR Fernsehen: „Landgasthäuser“ unterwegs in Klosterschänken

Beitrag

Bier und Braten, Kräuter und Käse: Die Sendereihe „Landgasthäuser“ widmet sich diesmal bayerischen Klöstern und ihren Schänken. Land und Leute, Brauche und Feste ergötzen die kulinarischen Streifzüge: Vom Kirchweihfest im schwäbischen Irsee über die Imkerei der Mönche im Kloster Schäftlarn im Süden von München bis hin zu der ältesten Klosterbrauerei der Welt im Benediktinerkloster Weltenburg am Donaudurchbruch bei Kelheim, in der nach einem alten Rezept der Mönche ein Spezialbier gebraut wird.

Das BR Fernsehen zeigt vier neue Folgen der beliebten Reihe ab Freitag, 1. März 2024, um 19.30 Uhr. Alle Folgen sind ab Donnerstag, 29. Februar, in der ARD Mediathek zu sehen und dort für zwei Jahre verfügbar.

Folge 1: Landgasthäuser:

- **Schwaben**
- Freitag, 1. März 2024, 19.30 Uhr

Gaudi und Genuss, nämlich Bürgermeister beim Seifenkistenrennen und regionale Schmankerl entdeckt das „Landgasthäuser“-Team beim Kirchweihfest im schwäbischen Irsee. Ein barockes Kleinod ist die Klosterkirche der einstigen Benediktinerabtei Irsee. Im Klosterbraustüberl gibt es Klosterbier und das „Leibgericht“ des Braumeisters. Im ehemaligen Kloster Thierhaupten zwischen Augsburg und Donauwörth speisten die Mönche früher die Armen. Heute genießen Ausflügler beim Klosterwirt Gerichte wie Zwiebelrostbraten mit Kässpätzchen. Ein Highlight nicht nur für alle, die Südes lieben, ist das Allgäuer Windbeutelparadies in Ottobeuren unweit der Kloster-Basilika.

Die Gasthäuser und Gerichte:

- KlosterbraustÄ¼berl Irsee: Braumeister-Leibgericht: Schnitzel mit Maispanade und Ofenkartoffel
- Klosterwirt Thierhaupten: Zwiebelrostbraten mit KÄ¼sspatzen
- Windbeutelparadies in Ottobeuren: Windbeutel mit Sahne, EierlikÄ¼r, Schokoraspel und frischen FrÄ¼chten
- Klostergasthof Roggenburg: Roggenburger Klostergulasch mit Brokkoli und SpÄ¼tzle

Weitere Sendetermine, jeweils freitags um 19.30 Uhr im BR Fernsehen:

Freitag, 8. MÄ¼rz: Rund um MÄ¼nchen

- Klosterschenke Scheyern: Schweinefiletmedaillon mit SpÄ¼tzle und Schwammerln
- CafÄ© WinklstÄ¼berl in Fischbachau: HollÄ¼nder Kirschtorte
- KlosterbrÄ¼stÄ¼berl im Isartal: Kalbsschulterbraten mit feinerherber SoÄ¼e und ButterspÄ¼tzle
- Klostergasthof St. Ottilien: Ochsenbrust vom Klosterochsen mit WirsinggemÄ¼se mit tournierten Karotten und Kartoffeln mit MeerrettichsoÄ¼e

Freitag, 15. MÄ¼rz: Niederbayern

- Klosterschenke Weltenburg: Wildgulasch
- KlosterbrÄ¼stÄ¼berl Furth: KaspressknÄ¼del
- Altes Magistrat in Pfarrkirchen: Rottaler Schnitzel in Eigenkreation
- Mettner Hof in Metten: Brasilianisches Roastbeef mit Rosmarinmarinade, Schweinefilet in Zitronen-Thymian

Freitag, 31. MÄ¼rz: Zwischen Chiemsee, Inn und Salzach

- Klostergasthaus Reitenhaslach: Gebratener und mit KrÄ¼utern gefÄ¼llter Saibling aus dem Raitenhaslacher Klosterweiher mit Salzkartoffeln und GemÄ¼se
- Raspl's Genusschmiede in Unterneunkirchen: Chateaubriand mit getrÄ¼ffeltem Risotto, Pimientos de PadrÄ¼n und Sauce hollandaise
- Klostergasthaus Seeon: auf der Haut gebratenes Wallerfilet auf Risotto mit weiÄ¼er PetersiliensoÄ¼e
- Klosterwirt Frauenchiemsee: Lendenfilet vom Galloway-Rind mit Urkarotten und Mini-Kartoffeln

Text und Bildmaterial: Bayerischer Rundfunk



Kategorie



1. Gastronomie

Schlagworte

1. Bayerischer Rundfunk
2. Bayern
3. Landgasthäuser
4. Schwaben