



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, Bräuche und Feste ergänzen 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 Kässpätzen. Ein Highlight nicht nur für alle, die Süßes lieben, ist das Allgäuer Windbeutelparadies in Ottobeuren unweit der Kloster-Basilika.

Die Gasthäuser und Gerichte:

- Klosterbraustüberl Irsee: Braumeister-Leibgericht: Schnitzel mit Maispanade und Ofenkartoffel
- Klosterwirt Thierhaupten: Zwiebelrostbraten mit Kässpatzen
- Windbeutelparadies in Ottobeuren: Windbeutel mit Sahne, Eierlikör, Schokoraspel und frischen Früchten
- Klostergasthof Roggenburg: Roggenburger Klostergulasch mit Brokkoli und Spätzle

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

Freitag, 8. März: Rund um München

- Klosterschenke Scheyern: Schweinefiletmedaillon mit Spätzle und Schwammerln
- Café Winklüberl in Fischbachau: Holländer Kirschtorte
- Klosterbräustüberl im Isartal: Kalbsschulterbraten mit feinherber Soße und Butterspätzle
- Klostergasthof St. Ottilien: Ochsenbrust vom Klosterochsen mit Wirsinggemüse mit tournierten Karotten und Kartoffeln mit Meerrettichsoße

Freitag, 15. März: Niederbayern

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

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

- Klostergasthaus Reitenhaslach: Gebratener und mit Kräutern gefüllter Saibling aus dem Raitenhaslacher Klosterweiher mit Salzkartoffeln und Gemüse
- Raspl's Genussschmiede in Unterneunkirchen: Chateaubriand mit getrüffelem Risotto, Pimientos de Padrón und Sauce hollandaise
- Klostergasthaus Seon: auf der Haut gebratenes Wallerfilet auf Risotto mit weißer Petersiliensoße
- Klosterwirt Frauenchiemsee: Lendenfilet vom Galloway-Rind mit Urkarotten und Mini-Kartoffeln

Text und Bildmaterial: Bayerischer Rundfunk

**Jubiläumskonzert
1100 Jahre Prutting**

**BLASORCHESTER
DER MÜNCHNER
PHILHARMONIKER**

Unter der Leitung von Albert Osterhammer
Moderation Traudi Siferlinger

**Am Samstag,
den 27.07.2024
Einlass ab
17:30 Uhr**

Karten: www.prutting.de/kartenverkauf

Kategorie

1. Gastronomie

Schlagworte

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