

Vielleicht kommt Mick Jagger mal vorbei

Topfgugger Was der Klostergasthof Holzen mit den Rolling Stones zu tun hat und warum ihm das Konzept schmecken dürfte. Gäste erwartet rund um das Gemäuer noch viel mehr als eine ausgezeichnete Küche

VON DIANA ZAPF-DENIZ

Allmannshofen-Holzen Ob Mick Jagger von den Rolling Stones weiß, dass er seinen ehemals wichtigsten und langjährigen Berater im Kloster Holzen besuchen kann? Auf dem alten Klosterfriedhof liegt Rupert Ludwig Ferdinand zu Loewenstein-Wertheim-Freudenberg begraben, der in England einfach „Prince Rupert Loewenstein“ genannt wurde und besser bekannt ist als „Rupie the Groupie“. Er war ein Bankier und der Finanzmanager der Rolling Stones. Man sagt, er hätte die Stones steinreich gemacht. „Rupies“ Mutter Bianca war eine geborene Treuberg. Dem Grafen von Treuberg gehörte bis 1927 das Kloster, das damals als Schloss geführt wurde. Heute erinnert der Zwiebelrostbraten in der Gaststätte an den „Graf Treuberg“ – er gehört zu den Lieblingsgerichten der Gäste. Hoch im Kurs steht auch das gebratene Forellenfilet mit Selleriepüree und Zucchini gemüse

Küchenchef David Huse hat es für die Topfgugger-Serie gewählt. Der Gastronomische Leiter Christian Speetzen setzt auf Lebensmittel aus der Region: „Bei uns gibt es Regionalität, die schmeckt und bezahlbar ist.“ Käse kommt von der in Nordendorf ansässigen Landkäserei Reißler, Fleisch von der Hofmetzgerei Zimmermann aus Gablingen und das Klosterbrot wird nach einem Rezept der Klosterschwester vom Bioladen Hausmann in Ehingen gebacken. Geschäftsführer Philipp Flamm, der sich lieber als Gastgeber und nicht als CEO sieht und aus der Weinregion Freiburg stammt, liegen deutsche Weine sehr am Herzen. Auf dem Rundweg zeigt Flamm den herrlich duftenden Kräutergarten mit über 70 verschiedenen Kräutern. Von Tee- und Heilkräutern über Wohlfühlkräuter und Genusskräuter ist hier alles vertreten. Diese werden von Küchen-

chef David Huse und seinem Stellvertreter Tom Neubert täglich mit verarbeitet. „Ob weißer Schokoladenbrownie mit Sauerampfer und Apfelsorbet oder Fleischküchle mit einer Pilz-Kräuter-Mischung, wir verwenden stets so viel wie möglich von unseren eigenen Produkten“, sagt Huse. Dazu zählen Honig aus der Imkerei Holzen, Marmeladen und Säfte vom heimischen Obst, Liköre sowie Öle mit Kräutern.

Das Kloster Holzen ist Zentrum für Gäste aller Art und das Motto „Zwischen Himmel und Erde“ könnte nicht besser gewählt sein. Pilger, Tagungsgäste, Hochzeitsgesellschaften, Ruhesuchende, Ausflügler, Sportler und Einheimische kommen hierher. Die beiden Türme der ehemaligen Wallfahrtskirche Johannes der Täufer ragen vom Karlsberg weit ins Land des Naturparks Augsburg-Westliche Wälder. Die Geschichte der einstigen Benediktinerinnen-Abtei reicht Jahrhunderte zurück bis zum Jahr 1150. Geschäftsführer Philipp Flamm kann viel zur Historie der denkmalgeschützten Klosteranlage erzählen, die seit 1927 als Heim für Menschen mit Behinderungen durch die St. Josefskongregation Ursberg gilt und heute dem Dominikus-Ringeisen-Werk gehört.

Das Konventgebäude wurde erst 2010 zum Hotel umgebaut. „Bei uns ist jeder willkommen. Schickimicki gibt es hier nicht“, sagt Flamm. Der Klostergasthof ist an Wochenenden oftmals aufgrund der rund 80 Hochzeiten im Jahr belegt. „Die Gäste sind manchmal enttäuscht, wenn die Gaststätte besetzt ist“, weiß der Gastgeber. Doch dann stehen, sofern es möglich ist, das Restaurant „Hildegard“ im Hotel und die Hotelbar zur Verfügung. „Da sind auch Radfahrer in Radlerhosen gern gesehen“, sagt der Hotelier. Jeder soll sich wohlfühlen und keine Hemmschwelle haben. Bei schönem Wetter gibt es stets die Möglichkeit, im Biergarten zu verweilen oder einen Spaziergang durch den Klostergarten zu genießen. Dort gibt es eine eigene Wiese mit vielen Liebes-



Sie sorgen im Kloster Holzen für kulinarischen Genuss. Im Bild (von links) Tom Neubert, Christian Speetzen und Chefkoch David Huse. Fotos: Marcus Merk

Bäumchen, die von den Brautpaaren gepflanzt wurden. Kinder können das Lehrbienenhaus erkunden sowie den umliegenden Waldlehrpfad. Das Tiergehege mit Eseln, Ziegen, Hasen und Kamernuschafen wird von den dort lebenden Menschen mit Behinderung gepflegt. Die Tiere sind zutraulich und freuen sich über einen Besuch am Zaun.

Die Wege rund um das Kloster und zum Kloster sind vielfältig. Sowohl die Romantische Straße, die Lauschtour Bayerisch Schwaben, der Radweg „Via Claudia Augusta“ und die 7-Schwaben-Tour sowie der Jakobusweg führen hier vorbei. Ein Besuch in der barocken Kirche ist Pflicht, die Lourdesgrotte liegt idyllisch am Waldweg und die Loreto-Kapelle ist an der Südseite des Klosters.

»Video Köchen über die Schulter geschaut: Eindrücke, wie gebratenes Forellenfilet entsteht, gibt es bei uns online.



Das Forellenfilet mit Selleriepüree und Zucchini gemüse hat das Team des Kloster Holzen bei unserem Besuch gezaubert.

Wichtiges in Kürze

- **Anschrift** Klosterstraße 1, 86695 Allmannshofen
- **Öffnungszeiten** April bis Oktober von Montag bis Freitag 15 bis 23 Uhr (warme Küche von 17.30 bis 21.30 Uhr), Samstag und Sonntag von 11.30 bis 23 Uhr (warme Küche von 11.30 bis 14 Uhr sowie von 17.30 bis 21.30 Uhr); von November bis März von Montag bis Samstag von 17.30 bis 23 Uhr (warme Küche: 17.30 bis 21.30 Uhr), sonntags von 11.30 bis 23 Uhr (warme Küche: 11.30 bis 14 Uhr und 17.30 bis 21.30 Uhr, Reservierung empfohlen, Biergarten je nach Wetter).
- **Barrierefreiheit** Die gesamte Anlage ist barrierefrei.
- **Sitzplätze** 130 Plätze im Gasthof,

110 im Biergarten, Restaurant im Hotel bis zu 100 Plätze.

- **Speisekarte** Allergene und Unverträglichkeiten sind ausführlich deklariert, Tageskarte, Saisonale Karte, Steak, Fisch, Fleisch und vegane Gerichte.
- **Kinderfreundlichkeit** Eigene Speisekarte für Kinder mit der Biene Betta, Malsachen, Spielzeugküche (nicht während Corona), Wickelmöglichkeit, Hochstühle, Streichelzoo, Lehrbienen.
- **Anfahrt** Das Kloster Holzen liegt mit dem Auto fünf Minuten von der B 2 entfernt. Wer mit dem Zug dorthin kommt, steigt in Nordendorf aus und läuft gut eine halbe Stunde zum Kloster.

So gelingt das gebratene Forellenfilet mit Selleriepüree und Zuchinigemüse

● Zutaten (für vier Personen)

Für das gebratene Forellenfilet werden benötigt: 4 Forellenfilets à 160 g, 80 g Butter, eine Scheibe Zitrone, Thymian, Salz und Pfeffer.

Für das Zuchinigemüse: ein bis zwei Stück Zucchini (ca. 300 g), Salz, Pfeffer, Muskat und Olivenöl.

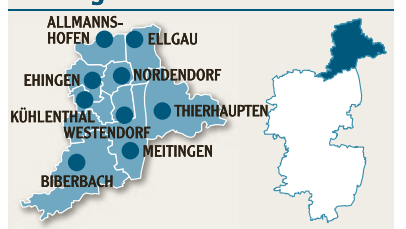
Für das Selleriepüree: 500 g Knollensellerie, 50 ml Sahne, Salz, Pfeffer,

ein Stück Zitrone und etwas braune Butter.

● **Zubereitung** Den Sellerie waschen, schälen und in walnussgroße Stücke schneiden. Die Selleriestücke mit der Sahne in einem Topf weich kochen. Den gegarten Sellerie mit einem kleinen Teil der Sahne pürieren. Je nach Konsistenz nach und nach noch etwas Sahne dazu geben. Anschließend mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und brauner

Butter abschmecken. Die Zucchini in Würfel schneiden und in einer Pfanne in Olivenöl anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Forellenfilets würzen und in Butter langsam auf der Haut anbraten. Kurz bevor die Forelle gar ist, Thymian und Zitronensaft dazu geben. Forellenfilets drehen und anrichten. Auf dem Teller die restliche Butter aus der Pfanne über die Forellenfilets geben.

Meitingen und das Lechtal



MEITINGEN

Vhs bietet Pilates-Kurse und Fitnessgymnastik

Einen Pilates-Kurs für Anfänger sowie einen Kurs für Fortgeschrittene bietet die Volkshochschule Meitingen an, geleitet werden die Übungen von Sandra Auernhammer. Beide Kurse finden mittwochs von 23. September bis 20. Januar im Kindergarten in der Römmerstraße 20d (Eingang Krippe) statt, die Gebühr beträgt jeweils 41,60 Euro. Der Kurs für Anfänger dauert von 18.30 bis 19.30 Uhr, der Kurs für Fortgeschrittene von 19.45 bis 20.45. Die Teilnehmer sollen Turnschuhe, Matte, Handtuch und Getränk mitbringen.

Eine Fitnessgymnastik mit flotter Musik mit Christine Steigleder gibt es ebenfalls mittwochs vom 23. September bis 27. Januar von 9.30 bis 10.30 Uhr in der Ballspielhalle Meitingen, Hauptstraße 58, Fitnessraum 3 und 4. Die Gebühr kostet 44,80 Euro, Sportkleidung, feste Sportschuhe, Gymnastikmatte, Handtuch und Getränk sind mitzubringen. (AL)

● **Anmeldung** bei der Vhs Meitingen: Telefon 08271/8199-37, E-Mail meitingen@vhs-augsburger-land.de; Regionales Bildungszentrum Nord, Telefon 08271/8199-47, E-Mail bz-nord@vhs-augsburger-land.de; oder unter www.vhs-augsburger-land.de

EHINGEN

Herrngymnastikgruppe trainiert im Feuerwehrhaus

Die Herrngymnastikgruppe des SV Ehingen/Ortlfingen beginnt am Montag, 21. September, wieder mit den wöchentlichen Übungsabenden im Feuerwehrhaus. Beginn ist um 20 Uhr unter Leitung von Christine Bohner. Die Teilnehmer müssen Mund-Nasen-Masken mitbringen, die allgemeinen Corona-Bestimmungen sind zu beachten. Auch neue Interessenten sind willkommen. (AL)

WERTINGEN

Gedenkgottesdienst für Ina Ullrich

Am Sonntag, 20. September, stünde eigentlich die traditionelle Oktoberfestfahrt des Sportschützengaus Wertingen an, welche die Wortelstetterin Ina Ullrich mit viel Herzblut organisiert hat. Doch dieses Jahr findet ein Gedenkgottesdienst an die Ende März verstorbene Oktoberfestreferentin statt um 17 Uhr in der Stadtpfarrkirche Wertingen. (bbk)



WHY STOP?

DER NEUE TOYOTA YARIS.



16 % MwSt.
GESCHENKT¹
inkl. 5 JAHRE
GARANTIE²

TOYOTA EASY FINANZIERUNG

199 €*
0 € ANZAHLUNG

Toyota Yaris Hybrid Club: 16"-Leichtmetallfelgen 2-farbig, Frontscheinwerfer mit LED Lichtsignatur, Heckleuchten mit LED Leuchtband, Multimediasystem mit Smartphone-Integration und Rückfahrkamera.

Kraftstoffverbrauch Toyota Yaris Hybrid Club, 1,5-l-VVT-iE, Benzinmotor 68 kW (92 PS) und Elektromotor 59 kW (80 PS), Systemleistung 85 kW (116 PS) innerorts/außerorts/kombiniert 2,4/3,4/3,0 l/100 km, CO₂-Emissionen kombiniert 68 g/km. Gesetzl. vorgeschriebene Angaben gem. Pkw-ENVKV, basierend auf NEFZ-Werten. Die Kfz-Steuer richtet sich nach den häufig höheren WLTP-Werten.

*Ein unverbindliches Finanzierungsangebot der Toyota Kreditbank GmbH, Toyota-Allee 5, 50858 Köln für den Yaris Club Hybrid 1,5-l-VVT-iE, 5-Türer. Fahrzeugpreis** 22.410,42 €, abzgl. Aktionsrabatt¹: 3.572,99 €, Anzahlung: 0,00 €, einmalige Schlussrate: 11.877,52 €, Nettodarlehensbetrag: 19.037,43 €, Gesamtbetrag: 21.230,52 €, Vertragslaufzeit: 48 Monate, gebundener Sollzins: 3,53%, effektiver Jahreszins: 3,59%, 47 monatl. Raten à 199,00 €, inkl. 2 Jahre Anschlussgarantie² im Wert von 200,00 €. Das Finanzierungsangebot gilt bei Anfrage und Genehmigung bis zum 30.09.2020 und entspricht dem Beispiel nach §6a Abs. 4 PAngV. **Unverbindliche Preisempfehlung der Toyota Deutschland GmbH, Toyota-Allee 2, 50858 Köln, inkl. MwSt., zzgl. Überführung. Stand Juli 2020.

¹Gilt bei Finanzierung bei der Toyota Kreditbank GmbH und nur bei Anfrage und Genehmigung bis zum 30.09.2020. Aktionsrabatt entspricht dem Mehrwertsteueranteil (16%) des Bruttofahrzeugpreises und damit einer Minderung von 13,79% des Bruttofahrzeugpreises. Gilt nicht bei Barkauf. Gültig nur für Privatkunden. ²Garantieleistungen: 3 Jahre Herstellergarantie, 2 Jahre Anschlussgarantie der Toyota Deutschland GmbH, Toyota Allee 2, 50858 Köln. Näheres zu Garantiebedingungen erfahren Sie unter www.toyota.de oder bei uns im Autohaus. Individuelle Preise und Finanzangebote erhalten Sie bei uns im Autohaus.

Autohaus STROBEL TOYOTAS NR. 1 IN SCHWABEN
www.toyota-strobel.de

Unternehmenssitz
86165 Augsburg-Lechhausen
Donaustraße 13
Telefon 08 21/7 90 81-0

Filiale
86199 Augsburg-Göggingen
Pilsener Straße 10
Telefon 08 21/2 58 52-0

Filiale
86368 Gersthofen
Augsburger Straße 156
Telefon 08 21/5 97 67-0