



## Kulinarische Genüsse zwischen historischen Mauern

Das hätten sich vor 850 Jahren die als asketisch geltenden Zisterziensermönche (beten und arbeiten) wohl nicht träumen lassen: Eine Erlebnisgastronomie par excellence innerhalb klösterlicher Mauern! Silvio Przybylowicz – seit nahezu zwei Jahren Pächter der Herrenalber „Klosterscheuer“, die übrigens zu den ältesten noch erhaltenen Profangebäuden Süddeutschlands zählt – hat in diesem „ehrwürdigen“ Bauwerk ein gastronomisches Ambiente geschaffen, das bei Gästen aus nah und fern Beachtung und Anerkennung findet. Die Liebe zum Detail bei der Auswahl des passenden Interieurs in den mittelalterlich geprägten Räumlichkeiten, als auch das erlesene Angebot aus Küche und Keller und der perfekte Service lassen eine reiche Erfahrung im Bestreben, den Gast zu verwöhnen, erkennen. Alle Fachkenntnisse des gastronomischen Metiers, die der gewandte Restaurantchef zunächst im Treff-Hotel, dann als erster Steward auf dem Kreuzfahrtschiff „MS Arkona“ rund um den Globus – von Australien bis Feuerland, von der Karibik bis Grönland – und danach als Manager bei der Köln-Düsseldorfer Rheinschiffahrt gesammelt hat, brachte er nun mit viel Engagement in seine neue kulinarische Wirkungsstätte in der Bad Herrenalber Fußgängerzone ein.

Inzwischen avancierte die „Klosterscheuer“ zu einem Geheimtipp für Menschen, die das Besondere lieben – und das zu einem angemessenen Preis.



### Jetzt: mehr Sitzplätze

Um künftig auch zu Spitzenzeiten alle Gäste aufnehmen zu können, wurde jetzt – eine Etage höher – ebenso geschmackvoll und stilgerecht ein weiterer Raum ausgestaltet, der 48 Sitzplätze umfasst und gleichfalls als Nichtraucherbereich ausgewiesen werden kann. Der Hausherr selbst hat sich damit einen Wunsch erfüllt und die schmückenden Accessoires aus ganz Europa zusammengetragen. Nun können auch Gesellschaften zu besonderen Festen, Geburtstagen und Events oder gerade jetzt für Weihnachtsfeiern u.v.m. angenommen werden. Die „erweiterte Klosterscheuer“ eignet sich ebenso für Tagungen, denn sie ist mit der

neuesten Kommunikationstechnik ausgestattet. Angedacht sind außerdem im kommenden Jahr zwei Mal im Monat ein sonntäglicher Brunch, Weinproben und weitere Highlights. Und wer seinen Blick in die erweiterte Speisekarte wirft, wird künftig auch österreichische Spezialitäten finden.

