

Lange war Silvio Przybylowicz als Steward auf dem Wasser unterwegs: „Über acht Mal bin ich auf Schiffen um die Welt gereist, dann habe ich den Anker geworfen“. Angelegt hat er vor 15 Jahren am Restaurant „Klosterrscheuer“ in Bad Herrenalb, einem historischen Gebäude des ehemaligen Zisterzienserklosters, dessen Ruine heute Besucher aus aller Welt anzieht und mit zahlreichen Kulturaktivitäten punkten kann.



Klosterambiente mit kulinarischem „Pfiff“

Die schöne Scheuer hat nicht nur ein besonderes mittelalterliches Ambiente zu bieten, sondern auch eine Speisekarte, die so richtig Lust aufs kulinarische Genießen macht. Die muss sich erfahrungsgemäß nicht immer bei dem, was nachher auf dem Teller liegt, fortsetzen – in der Klosterscheuer aber bleibt die Freude am Essen erhalten. „Badisch-Schwäbisches mit Pfiff“, so erläutert der Wirt, gibt es hier. Gerne würde man vor Anerkennung mal durch die Zähne pfauen.

Der Mann ist nicht nur äußerlich ein Schwergewicht, wie ein Fels in der Brandung wacht er über dem Geschehen in seinem Restaurant, freundlich, gut gelaunt, ausgesprochen höflich, mit einem verschmitzten Humor. Die Gäste lieben ihn – und wenn Tony Marshall aus dem relativ nahen Baden-Baden auftaucht, um ihn nach dem Essen auf eine gemeinsame Zigarrenlänge zu entführen, ist echte Männerfreundschaft ange sagt. So mag es Przybylowicz, er nimmt es auch nicht krumm, wenn einem sein Name nicht glatt von der Zunge geht. „Sagen Sie doch einfach Herr Müller. Ich weiß dann, dass ich gemeint bin“.

Diese Art von Laissez-faire hört auf, wenn es um das Restaurant geht. Dann wird er sehr genau, hier muss alles stimmen. Ein Herzentschluss – das spürt man. Schließlich hat Przybylowicz als Pächter ein echtes Kleinod übernommen und nicht wenig darin investiert. Als Teil des ehemaligen Zisterzienserklosters Herrenalb ist das denkmalgeschützte Gebäude der heutigen Klosterscheuer bereits im 12. Jahrhundert entstanden und eines der am besten erhaltenen romanischen Profangebäude im Süddeutschen Raum. Umfassend saniert und renoviert besticht sein Innenleben durch eine stimmungsvolle Verbindung von Alt und Neu. Auf dem unverputzten Sandstein und dem zu überwiegenden Teil erhaltenen Gebälk präsentieren sich alte, aus den Ruinen geborgene Fundstücke und kleine Kunstwerke.



Besondere Blickfänge sind die großen Gemälde und Spiegel in goldenen Rahmen, und ein beleuchteter Lichtschacht weist auf eine ehemalige Ablaufrinne und damit darauf hin, dass das Gebäude auf einem Flusslauf des Gaisbachs stand. Elegant und gemütlich – das geht selten zusammen, aber in der Klosterscheuer hat man es geschafft.



Das „Badisch-Schwäbische mit Pfiff“ ist eine Gemeinschaftsküche von Przybylowicz und seinem kreativen Koch Oliver Ochs. Selbsterklärend aufgebaut aus regionalen Produkten: „Wir arbeiten zum Beispiel mit Viehzüchtern von hier zusammen, die ein besonderes Weiderind anbieten“. Auch wenn der Chef selbst kein Koch ist, so hat er doch ein waches Auge – und wohl auch einen guten Geschmackssinn – für das, was den „Pfiff“ in die traditionelle Küche bringt. Da haben sich zwei gefunden, die die gleiche Richtung einschlagen. Die Rindetelebezwürfel in Balsamicojas sind ein Beispiel dafür

– begleitet werden sie von knackigem Salat und wunderbar gerösteten Bratkartoffeln. Oder die zart geschmorte Lammhaxe auf grünen Bohnenkernen und goldgelber Polentaschnitte, die gebratene Hähnchenbeute und Garnel mit frischem Zitronen-Butterschaum und Erbsen-Kartoffelpüree – immer ist etwas Besonderes dabei. Und wer als Vorspeise die Rüscherfoellennmousse auf Rote Bete Carpaccio und Meerrettichschaum gewählt hat, dem läuft noch in der Erinnerung das Wasser im Mund zusammen. Natürlich hat man auch an die Vegetarier gedacht – wie wäre es mit gegrill-

tem Ziegenkäse mit buntem Gemüse und Süßkartoffelpüree. Fehlen darf natürlich auch nicht das Leibgericht aus Schwarzwälder klaren Gewässern. Die Foellen aus dem Eyachal werden in ein großes Becken direkt neben der Klosterscheuer eingesetzt – so können sie dem Gast ganz frisch angeboten werden.

„Ich bin angekommen in meinem Leben“, sagt der Restaurantchef und hat ein festes Ziel: „Mindestens 15 Jahre mache ich das hier noch“. Die Gäste, die an warmen Tagen übrigens die stimmungsvolle Klosteratmosphäre innen (angeboten werden auch besondere Bankett- und Tagungsräume) mit einem besonnten Außenplatz mit Blick auf die Klosterruine und den Park tauschen können, wird es freuen.

Text: Gabriele Meyer | Fotos: Bernd Wipper

Besondere Blickfänge sind die großen Gemälde und Spiegel in goldenen Rahmen.



LebensArt
BORGESCHÜTZE
DER REGION



■ Eppinger Linie
Früher war es ein Verteidigungswall, heute folgt ein wunderschöner Wanderweg der

■ Glaskunst aus Ispringen
Im Werkhaus von Iris Henkenhaf-Stark findet man nicht nur die exquisiten Kronleuchter,



Freilichtbühne Ötigheim
MÜNCHHAUSEN

22. Juni bis 1. September 2019

Theaterspaß für die ganze Familie!

VOLKSSCHAUSPIELE

Tickets

rhältlich
b 6. September 2019

Entdecken Sie interessante
Reportagen rund um die
„Fahrradnanen Schätzta“