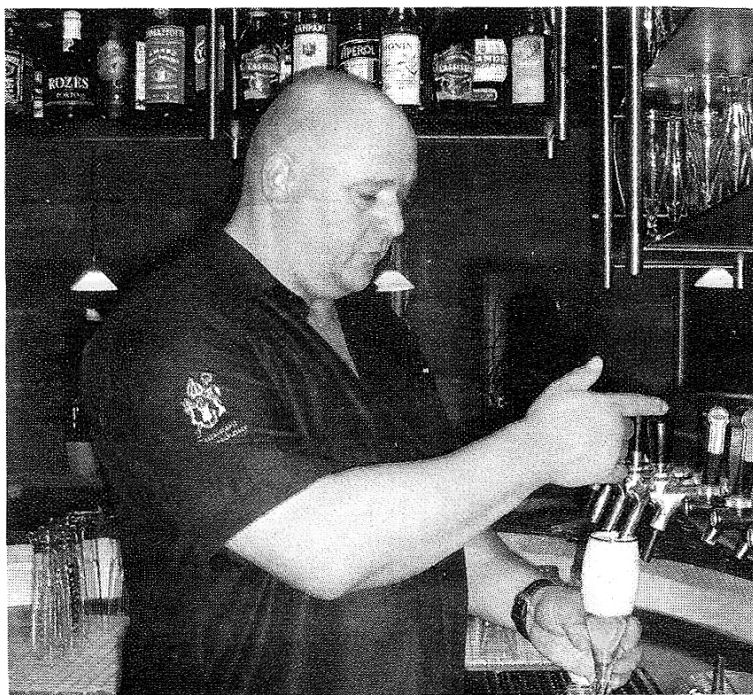


Willkommen in der Klosterscheuer

BAD HERRENALB: Ein kulinarisches Kleinod in der Kurstadt

Die Klosterscheuer in Bad Herrenalb ist Teil des ehemaligen Zisterzienser Klosters und wird heute als gastronomische Herberge von Silvio Przybylowicz geführt. Der gelernte Restaurantfachmann hat sich in der Kurstadt seinen Traum erfüllt und einen historisch-gastronomischen Tempel geschaffen. Inmitten der Fußgängerzone führt er seit fünf Jahren sein Restaurant. Unter seiner Regie wurde das 90 Personen fassende Kleinod zu einem Magneten für Gäste aus nah und fern. Die Liste der zufriedenen Kunden ist lang, die zurückgelegten Kilometer der Genießer aber sicherlich noch länger. Mag sein, dass es am Bekanntheitsgrad des Vollblutgastronomen liegt, oder aber an dessen Freundlichkeit und Zuvorkommenheit bei kleinen und auch größeren Kundenwünschen. Silvio Przy-

bylowicz hat auf seinen gastronomischen „Lehr- und Wanderjahren“ 126 Länder bereist, ist exakt 8,3 Mal rund um den Erdball gefahren und hat somit stattliche 320 000 Kilometer zurückgelegt – und immer war bei ihm der Kunde König. Unter diesem Motto leitet der kreative Gastronom auch sein zehnköpfiges Team, das sowohl im Service als auch in der Küche Spitzenleistungen absolviert. Die Entstehungszeit der Klosterscheuer liegt im 12. Jahrhundert. Sie ist eines der am besten erhaltenen romanischen Profangebäude im süddeutschen Raum. Nach einer umfangreichen Sanierung in den 90-ern des vorigen Jahrhunderts entschieden sich die Architekten, Ruinenreste aus dem Kloster im Lokal verstreut anzuordnen. Sie dokumentieren den Bezug zum ehemaligen Kloster und vermitteln heute eine Erlebnisgastronomie, die eintauchen lässt in die Welt des Mittelalters. Und das im wahrsten Sinne des Wortes, beim traditionellen Mittelalterschmaus werden Gerichte aus der Zeit serviert. Passend dazu liest Susanne Jabs-Gröner mittelalterliche Geschichten und bester Tischwein labet alle Gäste. Allerdings sind diese Termine nur bei Gruppenbuchungen zu bekommen. Weitaus einfacher haben es daher Genießer, die sich an der badischen und schwäbischen Küche laben wollen. Unter Leitung von Sven Seeliger bietet das Küchenteam im Herbst edles Wild, hausgemachtes Gänseschmalz mit Walnussbrot sowie die ersten Martinsgänse. Bei den frisch zubereiteten Gerichten verpflichtet sich die Küche zur Tradition, denn gelernt hat der Küchenchef in Mönchs Posthotel in Bad Herrenalb. Silvio Przybylowicz bietet auch einen Catering-Service für Anlässe aller Art an.



Silvio Przybylowicz hat sich mit seiner Klosterscheuer einen historisch-gastronomischen Tempel mit sehr guter Küche geschaffen. Foto: Zoller

Sabine Zoller