



Familiensinn: Franziskus Böhm mit seinen Eltern Martina und Otto Böhm. Aus der guten Küche kommt Usseltaler Rehrücken mit Cassissauce und Serviettenknödel. In der ehemaligen Malztenne wärmt der Kamin



FOTOS: PATRICK ART, MATTHIAS SCHWARK

## Gute Gasthäuser

# Bilderbuch-Refugium

Das „Klosterbräu“ ist ein Familienbetrieb im Altmühltal – mit schönen Traditionen wie großen Braten, Apfelstrudel, aber auch Wellness

TEXT GABRIELE HEINS

**VON DEM BESUCH DES SCHWEDISCHEN KÖNIGSPAARS** im „Klosterbräu“ sind zwei Ereignisse überliefert: Carl Gustaf steuerte seinen Ferrari selbst, er und Königin Silvia genehmigten sich vom Schweinsbraten mit Knödeln einen Nachschlag. Der geheime Besuch ist schon ein paar Jahre her. Dass man hier mit Genuss tafelt, ist aber immer noch aktuell in diesem Bilderbuch-Gasthaus in Bergen, einem Ortsteil von Neuburg an der Donau im Altmühltal. Schließlich hat Otto Böhm, 50, bei den Spitzenköchen Heinz Winkler und Hans Haas gearbeitet, die Prinzipien der französischen Küche pflegt er leidenschaftlich, etwa Fonds für tiefgründige Saucen, die zwei bis drei Tage köcheln, knusprige „Grandes Pièces“ von Ente oder Gans vom Bauernhof, Boudin Noir (Blutwurst) und Kalbskopf oder gebratene Entenleber mit Wildpflaumen und Cox-Orange-Apfel aus dem Klostergarten.

„Mein Vater ist hier der Gastronom und Koch, er serviert auch gern. Alles, was mit einem PC zu tun hat, macht ihn nicht glücklich“, sagt Sohn Franziskus, 23, der nach der Hotelfachschule in Lausanne Anfang vergangenen Jahres die Leitung des Hotels mit 27 Zimmern übernommen hat.

Die Geschichte des „Klosterbräus“ geht auf das 15. Jahrhundert und die Benedik-

tiner zurück, seit 1744 ist es in der Hand der Familie Böhm, aktuell führt die zehnte und elfte Generation das Haus. Behutsam, aber stilsicher lassen sie Historie mit der Moderne verschmelzen: Das Design ist eine ansprechende Mischung aus bayerischer Gemütlichkeit und Zeitgeist, mit Holz, das aus heimischen Forsten stammt, und handbedrucktem Leinen. Hier wird auch noch täglich Mittag- und Abendessen geboten, dazwischen ein prächtiges Kuchenbuffet in der restaurierten ehemaligen Malztenne aufgebaut, dessen Herzstück der Apfelstrudel von Seniorchefin Antonie Böhm ist. „Wir haben uns bewusst gegen Sterneküche entschieden“, sagt Franziskus Böhm, „wir wollen eine bodenständige Küche für alle.“

So kommen nicht nur die meisten Produkte von Höfen, aus Wäldern und Seen der Umgebung. Auch der eigene Klostergarten ist ein Füllhorn, in dem 50 Apfel- und 20 Birnensorten, Mirabellen, Nüsse, Kirschen und Mispeln gedeihen. Ein weiteres Plus: Böhms bilden in Küche und Service aus, und so flitzt ein junges Team engagiert durch die Gänge und Räume. Als Gast lässt man es eher gemütlich angehen – entspannt im Pool, in der Panoramasauna oder im Badehaus. Oder genießt einen Spätburgunder von Rudolf Fürst im Rosengarten. **ff**

**„Mein Vater ist der Koch und serviert auch. Alles, was mit einem PC zu tun hat, macht ihn nicht glücklich.“**

Franziskus Böhm,  
11. Generation  
im „Klosterbräu“

### Zum Klosterbräu

●● Kirchplatz 1, 86633 Neuburg-Bergen, Tel. 08431-677 50, klosterbraeu.de, Mo 18-20 Uhr, Di-Sa 11.30-13.30 und 18-20 Uhr, So 11.30-13.30 und 17.30-19.30 Uhr, Hauptgerichte € 29,50-48, Menüs (mittags) € 28-34,50, (abends) € 75-95 