

Präsente aus dem Klösterreich

In den Klosterläden und Online-Shops der Stifte und Orden von Klösterreich gibt es viele Ideen für schöne Geschenke und kleine Mitbringsel – einige Beispiele.



Made in Silence

- 1 Pater Justinus hat ein geschmackvolles Hobby: er brennt Gin. Den **MONASTIC DRY GIN** prägen qualitativ hochwertige Kräuter und die Entstehung in der Stille klösterlicher Mauern – made in Silence für besondere Feinschmecker. Erhältlich im Klosterladen von **Stift Heiligenkreuz** und unter www.monasticdrygin.de



2

Kloster-Rezepte

TRADITIONELLE SCHMANKERL, die zum Teil aus historischen Kochbüchern von **Stift Seitenstetten** stammen – modern interpretiert zu köstlichen Rezepten, die jeden begeistern. Guten Appetit!
www.cellarium.at



Männer-Tasche

3 Im **Stift Schlägl** wird seit 400 Jahren **BIER** gebraut. Eine Handtasche, die Männerherzen höher schlagen lässt, ist ein tolles Mitbringsel zu jeder Party. Die Füllung kann gleich mitbestellt werden.
shop.stiftsbrauerei-schlaegl.at



4

Geflügelt

So wird das Bargeld besonders liebevoll übergeben: Der in Handarbeit in der **Abtei Waldsassen** angefertigte **TON-ENGEL** bekommt mit einem gefalteten Geldschein Flügel.
www.shop-sankt-joseph.de



5

Traum-Duft

Gefüllt mit Hopfen, Melisse und Lavendel helfen die **SCHLAF-GUT-KISSEN** leichter ins Land der Träume zu finden. Die kleinen Kissen, die nach einer alten und wiederentdeckten Weise von Hand gefertigt werden, sind jedes ein Unikat aus dem Klosterladen von **Stift Zwettl**.
shop.stift-zwettl.at



6

Vitamin-Post

Aus den Betrieben von **Stift Klosterneuburg** in Wien kommen nicht nur preisgekrönte Weine, sondern auch köstliche Produkte ohne Alkohol. Ideal für Feinschmecker ist das **VITALPAKET** mit Apfel-, Birnen- und Traubensaft, Erdäpfelschokolade, Kürbiskernen und Apfelblütenhonig. Ein Fest für die Sinne, hübsch in einer Geschenkbox verpackt.
www.stift-klosterneuburg.at/online-shop



Natürlich schön ⁷

Bevor es das Gesundheitswesen gab, halfen die Mönche und Nonnen mit den Mitteln der Natur der Bevölkerung. Dieses Wissen um die Heilkraft der Kräuter wurde in den Klöstern bewahrt und weitergegeben. „**KLOSTERSCHATZ**“ nennt das Kärntner **Kloster Wernberg** deshalb seinen Webshop, in dem man Gewürze und Tees sowie Naturkosmetik-Produkte bestellen kann.

📍 www.klosterschatz.at



Schweizer Torte ⁸

Nusstorte, Birnenbrot oder die etwas makaber klingenden, aber sehr schmackhaften Totenbeinli (Gebäck aus Mandeln und Haselnüssen) – im **Kloster Disentis** bäckt Bruder Gerhard **SÜSSE KÖSTLICHKEITEN**. Seine Bündner Nusstorten kann man innerhalb der Schweiz sogar abonnieren.

📍 www.kloster-disentis.ch

Klosterbäckerei ⁹

Im Klosterladen von **Stift Stams** in Tirol kann man jeden Montag, Mittwoch und Freitag **FRISCHES BROT** aus dem Steinofen von Bruder Franz bekommen. Marmeladen und Honig aus eigener Produktion gibt es ebenfalls.

📍 www.stiftstams.at



Frisch aus der Klosterbäckerei gibt es **Walnuss-, Roggen- und Dinkelbrot, Bauernlaibl und Kleingebäck.**



Genussvoll ¹⁰

Ob „Klostergeheimnis“, ein Aufstrich aus mehreren Früchten, Honig vom Stiftsimker oder das Kürbiskernöl aus der eigenen Landwirtschaft – **Stift Heiligenkreuz** bietet eine reiche Auswahl an **SCHMACKHAFTEN PRODUKTEN**. Die dazu passenden hübschen Geschenkboxen können je nach Geschmack befüllt werden.

📍 www.klosterladen-heiligenkreuz.at



Ganz schön Wild ¹¹

Klostereigene Marillenprodukte, edle Tropfen aus dem Stiftsweingut sowie Bücher und hochwertige Geschenkartikel gibt es im Klosterladen von **Stift Göttweig**. Über die Website bieten die Benediktiner aus stiftseigenen Wäldern online **WILDBRET** und Würste nach saisonalem Angebot. „Auf kurzem Weg, vor Ort verarbeitet und noch dazu aus freier Wildbahn. Besser geht's nicht mehr!“, so Abt Columban.

📍 www.stiftgoettweig.at

Öl aus Bio-Kürbissen mit eigener Website www.klosterkuebiskernoel.at



Süß & Herzhaft

12 Im Klosterladen von **Stift Kremsmünster** finden Feinschmecker einige Besonderheiten. Wer Süßes mag, greift zum Herzog-Tassilo-Krapfen, herzhaften Genuss versprechen die beliebten **WEIHNACHTSKARPFEN**, die von November bis Januar auf Vorbestellung erhältlich sind – ganz, filetiert oder in Hufeisen. Sie stammen aus den Schacherteichen in der Nähe des Stiftes und werden nach dem Abfischen in dem barocken Fischkalder des Klosters ausgewässert.

📍 www.stift-kremsmuenster.at



Waldviertler Spezialitäten

14 Ob Kräuterprodukte vom Kräuterpfarrer Benedikt oder kulinarische Besonderheiten von **REGIONALEN ANBIETERN** – im Klosterladen von **Stift Geras** kann man aus einer großen Palette wählen. Wie wäre es beispielsweise mit Ingwersirup und „Kaviarsenf“ mit ganzen Senfkörnern zum Knuspern in Bioqualität oder Waldviertler Kürbis- und Mohn-Spezialitäten?

📍 www.stiftgeras.com/klosterladen



Genuss-Oase **13**

Stiftskaffee, Nuss-Schnaps, köstliche Öle und Essige, wunderbare Rot- und Weißweine, Sekt, Liköre, Chutneys, Honig und Lebkuchen – der Klosterladen von **Stift Reichersberg** ist eine Oase für Genießer. Die Leckereien können auch bestellt werden – beispielsweise das **GESCHENKSET** „Die Kostbare“ mit dem Rotwein Dekanus, Apfelmilch-Essig, Apfel-Paprika-Chutney, Zwetschkenbrand, Klosterwürstel und Kürbiskernen.

📍 www.stift-reichersberg.at/stiftskellerei-vinothek.html



Selbst kreiert

15 Eine Einladung zum Stöbern sind die Shops der **Marienschwestern** in Bad Mühllacken und Bad Kreuzen. Von Wald- und Blütenhonig aus der Umgebung über selbstkreierte Tee- und Gewürzmischungen sowie Duft- und Kräuteröle bis zu Cremes und Lippenbalsam reicht die Auswahl. Zudem gibt es **HEILMITTEL** aus der bekannten Apotheke „Zur Gnadenmutter“ im Wallfahrtsort Mariazell, die nach alter Tradition heimische Heilpflanzen verarbeitet.

📍 www.curhaus.at



SÜDTIROLER STRAUBEN VON PATER MARKUS



Wir haben den Heiligenkreuzer Mönch und Schriftführer von Klösterreich auf Seite 6 vorgestellt. Er hat uns noch sein Rezept für die Südtiroler Strauben verraten, die er für den jährlichen Adventmarkt bäckt. Wer ihm dabei zusehen will, findet das Video auf dem YouTube-Kanal von Stift Heiligenkreuz.

Zutaten:

- 250 g Mehl
- ¼ l Milch
- 1 Prise Salz
- 1 Packung Vanillezucker
- 20 cl Grappa oder Obstschnaps
- 3 Eier
- pflanzliches Frittierfett oder Sonnenblumenöl

Zubereitung:

Mehl, Vanillezucker, Salz und Milch in eine Schüssel geben und daraus mit dem Schneebesen einen festen Teig rühren. Den Teig 20 min ruhen lassen. Einen guten Schluck Schnaps und jedes Ei einzeln unter den Teig heben. Die Masse sollte eine halb-flüssige Konsistenz haben und schön fließen. Das Fett in einer Pfanne gut erhitzen. Mithilfe eines Straubentrichters ca. eine Schöpfkelle Teig in die Pfanne fließen lassen. Den Trichter dabei kreisen, so dass sich der Teig verteilt, bis er den Boden der Pfanne ausfüllt. Mit zwei Pfannenwendern die Straube im schwimmenden Fett drehen und wenden und auch die obere Seite in ca. 1 bis 2 min goldbraun backen. Die Straube aus dem Fett nehmen, dieses abtropfen lassen und die Straube mit Puderzucker bestäubt und mit Preiselbeer-Marmelade und Salbei garniert servieren.