



Klostergaststätte Seeon, Seeon-Seebruck

Köstliche kulinarische Klausur

Ein zauberhaftes gastliches Bijou ist das ehemalige Benediktiner-Kloster Seeon unweit des Chiemsees. Ein Ort der Ruhe, Besinnung, der Geborgenheit und der Kraft. Als prämierte Adresse für „Ausgezeichnete Bayerische Küche“ laden Klosterhotel und Klostergaststätte zu genussvollen Momenten in einzigartiger Rahmung.

Kloster Seeon – welch ein zauberhaft schöner Ort im Herzen des oberbayerischen Landkreises Traunstein, idyllisch unweit des Chiemsees gelegen. Die Geschichte der ehemaligen mächtigen Benediktinerabtei am Klostersee ist lang und wechselvoll. Im Jahr 994 von Pfalz-

graf Aribio I. gegründet und früh als ottonisch-frühsalische Schreibschule zu Ansehen gelangt, folgten epochale Bauerweiterungen und Ausstattungen der Klosteranlage in romanischer, gotischer, barocker und Rokoko-Stilisierung. Immer war Kloster Seeon ein stiller Ort der Klausur, der Kontempla-

tion und auch der geistigen Inspiration. Der junge Mozart war zwischen 1761 und 1780 mehrmals im Kloster Seeon, komponierte hier zwei Offertorien und labte sich am köstlichen Seoner Klosterbier, das er fassweise gar mit nach Salzburg ins elterliche Haus von seinen Reisen mitgebracht haben soll. Zu späterer Zeit, in den Jahrzehnten nach der Säkularisation, war Kloster Seeon Kurbad und Residenz von Dona Amélie, der in Lissabon residierenden Witwe Kaisers Pedros I. von Brasilien. Die Herzöge von Leuchtenberg, mit der Zarenfamilie verwandt, zählten ebenfalls zu den Eigentümern des Klosterkomplexes. Seit dem Jahr 1986 ist die imposante und weithin sichtbare Anlage mit der prachtvollen, durch zwei Zwiebeltürme gekrönten ehemaligen Klosterkirche im Besitz des Bezirks Oberbayern. Nach aufwändiger mehrjähriger Sanierung und Modernisierung eröffnete im Jahr 1993 schließlich das „Kultur- und Bildungszentrum des Bezirks Oberbayern“ mit angeschlossenen Tagungshotel. Ein gastliches Kleinod von betörender Anmutung. Ein echter Kraftort, eine Insel der Ruhe und Geborgenheit, auf der benediktinisches Gedankengut, etwa Acht-



Eine Einkehr in zauberhafter Kulisse: Im ehemaligen Benediktinerkloster Seeon gibt es vielfältige Orte des Genießens und der Rekreation. Etwa die romantische Seeterrasse zur zünftigen Brotzeit oder den „Gotischen Gewölbekeller“.



samkeit und Wertschätzung und vor allem Gastfreundschaft und maßvoller Genuss, noch immer leitmotivisch verankert sind.

Erfolgreich tagen, idyllisch genießen

Engagiert geführt wird Kloster Seeon mit dem Klostersee und anderen Liegenschaften von Geschäftsführer Gerald Schölzel, einem erfahrenen Hotelier. Seit Herbst 2015 lenkt er mit großem Erfolg das Team der rund 90 Mitarbeiter, zuvor war der gebürtige Unterfranke in leitenden Positionen im Lufthansa Training & Conference Center Seeheim beschäftigt, zuletzt mehrjährig als geschäftsführender Direktor. 93 Zimmer umfasst das Klosterhotel, sie sollen in den kommenden Jahren modernisiert werden. Ganz neu ist das „Kramerhaus“ mit seinen vier erstklassigen großzügigen Zimmern und Appartements. Einmalig ist der Blick auf den Klostersee. Nach der Renovierung der Refugien und weiteren Bau- und Verschönerungsmaßnahmen soll Kloster Seeon dann verstärkt auch den Individualreisenden an den Klostersee locken. Als Tagungsadresse genießt das Kultur- und Bildungs-

zentrum bereits einen exzellenten und mehrfach prämierten Ruf. Die abseitige Lage des Klosterhotels und seine kompromisslose Ausrichtung auf regionalen, authentischen Genuss in Einklang mit der Natur und ihren Schätzen verheißt dem Gast eine „kulinarische Klausur“ von allerbesten Machart. Für den lukullischen Auftritt ist seit dem Jahr 1995 Küchenchef Dieter Fembacher zuständig. Ein bayerischer Koch, wie man sich ihn nicht besser und stimmiger wünschen kann.

Dieter Fembachers passionierte Regionalküche

Der gebürtige Traunsteiner und heute in Fridolfing im Salzachtal lebende Koch absolvierte seine Kochlehre einst im Kurhotel Luisenbad in Bad Reichenhall, wo er zuvor bereits zum Restaurantfachmann ausgebildet wurde. An der renommierten Steigenberger Hotelfachschule machte der heute 53-Jährige seinen Küchenmeister. Zahlreiche Auszeichnungen schmücken seine Vita. Was Fembacher und seine Mannschaft auf die Tische der urgemütlichen Klostergaststätte bringen oder im gotischen Keller sowie sommers auf der herrlichen Seeterrasse und im Klosterinnenhof



Zwei Protagonisten der Seeoner Gastlichkeit: Geschäftsführer Gerald Schölzel mit Küchenchef Dieter Fembacher.

servieren, das ist eine bayerische Regionalküche der Jahreszeiten, die schlicht und ergreifend köstlich ist. Die Produktauswahl schöpft aus lokaler Erzeugung und kurzen Lieferwegen. Die Fischereirechte im Klostersee gehören ausschließlich dem Bezirk Oberbayern. Dieter Fembacher verarbeitet fangfri-

Kostproben



„Marinierter Ochsentafelspitz mit roten Zwiebeln & hausgemachtem Kürbiskernöldressing“, „Zanderfilet auf gelben Linsen, Safranschaum, grüner & weißer Spargel“, „Schweinebauch mit getrüffeltem Spargel-Tomaten-Ragout & Hollandaise“ und „Schlotfeger (hausgemachte Hippenrolle), Vanillesahne, Waldmeister-Eis, Schokolade & eingekochte Quitten“.

FOODFOTOS: INGO SCHMIDT

Die Seeoner Klostergaststätte, Heimstatt für authentische, ehrliche bayerische Regionalküche auf beachtlichem Niveau.

sche Sandfelchen, Waller, Hecht, Zander und Aal zu feinsten Köstlichkeiten. Von Bäcker Huber aus dem nahen Truchtlaching stammt das eigens für Kloster Seon hergestellte Bauernbrotbaguette, Eier und Geflügel liefert der Heumeier-Hof aus Massing bei Altötting, von der Krautinsel im Chiemsee stammt das vorzügliche Hausschaf und das köstliche „Kloster Seon Urdunkel“ braut die Schlossbrauerei Stein. So viel Heimat auf dem Teller, das mundet nicht nur uns, sondern überzeugte auch die Tester im Rahmen des Wettbewerbs „Ausgezeichnete Bayerische Küche“. Mit diesem begehrten Gütesiegel ist die Klostergaststätte nun vorerst bis ins Jahr 2021 ausgezeichnet. Uns begeisterte Dieter Fembacher mit folgenden vier Kostproben. Zunächst servierte uns Restaurantleiter Michael Größ „Marinierten Ochsentafelspitz mit roten Zwiebeln und hausgemachtem Kürbiskernöldressing“. Ein bayerischer Klassiker in handwerklicher Perfektion dargeboten! Auch das anschließend gereichte „Zanderfilet auf gelben Linsen, Safranschaum, grüner und weißer Spargel“ war superb zubereitet. Höchstes Lob zollen wir dem „sous vide gegarten Schweinebauch mit getrüffeltem

Spargel-Tomaten-Ragout und Hollandaise“. Und weil auch das Dessert mit „Schlotfeger (hausgemachte Hippenrolle), Vanillesahne, Waldmeister-Eis, Schokolade und eingekochten Quitten“ mehr als zu überzeugen wusste, zögern wir nicht, über der Klostergaststätte in der Kategorie nachhaltig/lokal zwei Sonnen aufgehen zu lassen.

Ingo Schmidt ■



Nachhaltig (bio, Slow Food, lokal)

Klostergaststätte
Hotel Kloster Seon
Kultur- und Bildungszentrum
des Bezirks Oberbayern

Klosterweg 1, D-83370 Seon
Tel.: +49 (0) 8624 897-0
info@kloster-seeon.de, www.kloster-seeon.de

Geschäftsleitung: Gerald Schölzel
Küchenchef: Dieter Fembacher
Restaurantleitung: Michael Größ

Service: Sehr gut
Weine: Ausreichend
Ambiente: Bayerisch gemütlich