



UNSER STIFTLAND

wunderschön | voller Geschichte
Europäisches Kulturerbe

Wer Land sät, wird Stiftland ernten

Kulinarisch auf den Spuren der Zisterzienser und Zisterzienserinnen



Fingerfood auf der Schwanenwiese (Familie Frank)

Familie Frank bewirtschaftet mit dem Mitterhof eine ehemalige klösterliche Grangie. Noch im 20. Jahrhundert konnte man dort Zisterzienserinnen bei der Feldarbeit antreffen.



Gästehaus St. Joseph (Zisterzienserinnen-Abtei Waldsassen)

Wer sich für das "Schwestern-Menü" entscheidet, isst tatsächlich das Gleich wie die Schwestern im Refektorium des Klosters.

Vor Umbau und Erweiterung zum Gästehaus dienten dieser Teil der Klosteranlage als Wirtschaftsbereich. Dort befand sie unter anderem die Mälzerei des Klosters. In unmittelbarer Nähe war die Klosterbrauerei. Bewirtung und Beherbung von Gästen ist eine lange Tradition in der Geschichte der Waldsassener Zisterzienser und Zisterzienserinnen, u.a gab es am heutigen Johannisplatz den Klosterghasthof.



Kaplwirt (Familie Rosner)

Um die zahlreichen Wallfahrer zur Dreifaltigkeitskirche versorgen zu können, wurde aus einem klösterlichen Gutshof ein Wirtshaus.



Allgemeines

In vielen Gaststätten, die auf regionale Küche und Produkte setzen, kann man kulinarisch den Spuren der Zisterzienser folgen. Hier im Stiftland intensivierten und verbesserten sie insbesondere die Teichwirtschaft.

Das Projekt "Zisterziensische Kloster- und Kulturlandschaft im Stiftland" wird gefördert durch das Bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten und den Europäischen Landwirtschaftsfond für die Entwicklung des ländlichen Raums (ELER)



IKom
Stiftland

