



LAND & LECKER

EINE AUSZEIT GENIEßEN

Zu Gast im „Café im Klosterhof Brunshausen“, Bad Gandersheim (Niedersachsen)

Der Klosterhof Brunshausen, unweit des niedersächsischen Sole-Heilbades Bad Gandersheim, gehört zu einem Ort mit einer jahrtausendealten Geschichte. Mehr von ihr erfahren die Besucher direkt nebenan, im Museum des Klosters Brunshausen. Die historischen Wurzeln reichen bis ins 9. Jahrhundert. Damals gründete der sächsische Graf Liudolf das Gandersheimer Frauenstift auf seinem Herrschaftssitz Brunshausen. Roswitha von Gandersheim, bekannt als erste deutsche Dichterin, fand hier die Ruhe für ihre literarischen Texte. Später, im 12. und 13. Jahrhundert, wurde Brunshausen ein Kloster des Benediktinerordens. Um 1800 wurde es schließlich profaniert. Seit über 60 Jahren ist der Klosterhof Brunshausen im Besitz von Familie Löning. Erika und Bernd Löning nutzen ihn für ihre Landwirtschaft und als Ort der Kunst und der Begegnung. Ein Café gab es schon damals. Vor zehn Jahren haben sie den Hof an die nächste Generation weitergegeben, an ihren Sohn Benno und dessen Frau Anna. „Schon immer war der Klosterhof ein lebendiger Ort, wo Menschen gelebt und gearbeitet haben“, erzählt das Ehepaar. Der Besucher fühlt sich wie auf

einer Insel, umgeben von der Natur des Harzer Vorlandes, von Geschichte, Kunst und Gastfreundschaft. Der weitläufige Garten des historischen Vierseithofs und das gemütliche Café schaffen ein Gefühl der Entspannung, der Ruhe und der Auszeit.

Anna und Benno Löning haben lange in Amerika gelebt. Zurück in Brunshausen haben die Kunsthistorikerin und der gelernte Tischler und Holzbildhauer viele kreative Ideen verwirklicht. Die frühere Scheune haben sie in einen schmucken Haus- und Hofladen verwandelt. Hochwertige und regionale Produkte von ausgesuchten Manufakturen werden angeboten. In der Werkstatt des Klosterhofes können Interessierte das Handwerken mit Holz in Seminaren erlernen. Es gibt ein Gästehaus. Benno Löning kocht und backt mit Leidenschaft. Seine Rezept-Sammlung ist umfangreich. „Es kommen immer mehr Rezepte hinzu“, sagt er. Er mag vor allem die alten, überlieferten Familienrezepte, die er mit neuen Ideen kombiniert.

Familie Löning serviert in ihrem gemütlichen Café mit weitläufigem Garten kreative Kuchen und Torten aus eigener Backstube.

Zu ausgewählten Tee- und Kaffee-Sorten werden Stachelbeer-Mohn-Torte, Schoko-Biskuit-Kuchen mit Waldfrüchten oder ein sommerlicher Kirschkuchen serviert. Das gemütliche Café befindet sich dort, wo früher die Stallungen des Klosterhofes das Vieh beherbergten. Dazu gehören ein kleiner Salon und ein großer Saal für Feierlichkeiten, Lesungen oder Konzerte. Antike und moderne Möbel harmonisieren miteinander. Die Gemälde des Künstlers und Keramikers Bernd Löning setzen Akzente auf den teils farbig gestalteten Wänden. Stoffdeckchen aus der Einbecker Blaudruckerei zieren die Tische ebenso wie Blumen aus dem eigenen Garten. Mit viel Platz lädt der weitläufige Garten zu einer kulinarischen Auszeit unter schattigen Bäumen ein, umgeben von Natur und Geschichte. ■

Text: Ulrike van Jüchems, Fotos: Christian Malsch-von Stockhausen (8), Benno Löning (1)

Café im Klosterhof Brunshausen, Brunshausen 6, 37581 Bad Gandersheim, Tel.: 05382/31 41, www.klosterhof-brunshausen.de, Öffnungszeiten: Di – So + Feiertage 13 – 18 Uhr
Laden-Öffnungszeiten: Di – Fr 14 – 18 Uhr, Sa + So 13 – 18 Uhr
Die Öffnungszeiten können je nach Saison variieren. Bitte auf der Homepage überprüfen.

Fruchtig-frischer Genuss:
die Stachelbeer-Mohn-Torte

STACHELBEER-MOHN-TORTE

Für 1 Springform (ø 28 cm)

ZUTATEN

BISKUITTEIG: 5 Eier, 125 g Zucker, 125 g Mehl, 75 g gemahlene Mandeln, 75 g gemahlener Mohn, ½ TL Backpulver

FÜLLUNG: 2 Gläser Stachelbeeren (à 380 g Abtropfgewicht), 300 ml Sahne, 500 g Naturjoghurt (3,8%), 150 g Zucker, 6 Blatt Gelatine

GUSS: 50 g Puderzucker, 1–2 EL Zitronensaft

Für den Teig die Eier trennen. Das Eiweiß steif schlagen, dabei den Zucker langsam einrieseln lassen. Das Eigelb verschlagen und unter den Eischnee heben. Die restlichen Zutaten mischen und unterheben. Den Backofen auf 180 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Eine Springform mit Backpapier auslegen. Den Teig einfüllen. Im vorgeheizten Backofen 30 Minuten backen. Abkühlen lassen. Den Boden einmal waagrecht durchschneiden.

Für die Füllung die Stachelbeeren in einem Sieb abtropfen lassen. Die Sahne steif schlagen. Den Joghurt mit dem Zucker verrühren, die Sahne unterheben. Die Gelatine in wenig kaltem Wasser 5 bis 10 Minuten einweichen. Anschließend ausdrücken und in einem kleinen Topf erwärmen, bis sie flüssig ist. Zügig 2 bis 3 Esslöffel der Joghurtmasse einrühren. Dann die restliche Creme unterrühren. Die Stachelbeeren unter die Joghurtcreme heben. Einen Boden mit einem Tortenring umspannen. Die Stachelbeer-Joghurt-Creme einfüllen und glatt streichen. Den zweiten Boden auflegen.

Für den Guss den Puderzucker mit dem Zitronensaft verrühren. Den Tortendeckel damit bestreichen. Die Torte mindestens 4 Stunden oder über Nacht in den Kühlschrank stellen.