



Das Café befindet sich in einem ehemaligen Wirtschaftsgebäude des Klosterhofs



Die Räume sind stilvoll eingerichtet und laden zum Verweilen und zu einer gemütlichen Auszeit ein

Ein Ort mit Wohlgefühlcharakter

# Bei Kaffee und Kuchen Kultur erleben



Anna und Benno Löning ermöglichen ihren Gästen einen rundum genussvollen Aufenthalt

Wer eine erholsame Auszeit auf dem Land verbringen möchte, ist auf dem Klosterhof im südniedersächsischen Brunshausen genau richtig. Idyllische Natur, zeitgenössische Kunst, bodenständiges Holzhandwerk, ein Laden für praktische und schöne Dinge und die hausgemachten Torten im Café laden zum Verweilen ein.

**D**er Tag ist noch jung, wenn Benno Löning in seiner Backstube Kuchen anrührt oder Füllungen für Torten zubereitet. Das Back- und das Konditorhandwerk hat der gelernte Tischler und Holzbildhauer in den Grundzügen von seiner Mutter Erika Löning gelernt, die früher Hauswirtschaftslehrerin war. Nach langjähriger Erfahrung beim Backen sind für ihn viele Arbeitsschritte inzwischen zur täglichen Routine geworden. Doch der Autodidakt bringt immer neue Ideen und frischen Wind in seine Backstube. Rund

die Hälfte der Rezepturen für seine Torten hat er selbst entwickelt, die andere Hälfte entnimmt er Zeitschriften und Backbüchern oder er greift auf Rezepte zurück, die er von Freunden bekommen hat. „Es mag ein Manko sein, dass ich kein gelernter Bäcker oder Konditor bin“, sagt er, „aber das hat den Vorteil, dass ich Grenzen überschreite, wo die Bäcker oder die Konditoren sagen würden: ‚Das geht gar nicht!‘“ Sein Motto lautet: „Wir erfinden das Backen nicht neu, sondern versuchen, das Lernen nicht zu vergessen.“ Jede Backzutat habe



In der warmen Jahreszeit ist der sonnendurchflutete Innenhof bei den Gästen sehr beliebt

eine bestimmte Funktion und wenn man sie verstehe, könne man die Zutaten auch variieren. Der Erfolg gibt ihm recht. Der backfreudige 53-Jährige, der den Betrieb zusammen mit seiner Ehefrau Anna leitet, verwendet nur hochwertige Zutaten. Einige davon stammen aus dem familien-eigenen „Haus & Hofladen“ vis-à-vis vom Café. So kommen die Nüsse für die Apfel-Pekannuss-Torte, der Whisky für seine Whisky-Karamell-Torte oder das gewürzte Kokosöl, das seinem Käsekuchen eine orientalische Note verleiht, aus dem dortigen Sortiment. Bei der Kombination dieser und weiterer ausgesuchter Zutaten und der Art ihrer Verarbeitung kann Benno Löning seiner Experimentierfreude freien Lauf lassen und so die gewünschten Aromen bestmöglich zur Geltung bringen. Neben seinen eigenen Tortenkreationen sind Klassiker wie Mohn- oder Stachelbeertorte ebenfalls angesagt. „Auch ein Quark-Mandarin-Kuchen läuft immer noch“, stellt er schon beinahe bedauernd fest, denn die Herstellung dieses Klassikers lässt nur relativ wenig kreativen Spielraum. Fast

immer ein Muss ist die von ihm kreierte Klosterhoforte mit Mandeln, Marzipan und Eierlikör.

## Ein facettenreiches Angebot

Das Anwesen befindet sich auf dem sogenannten Klosterhügel in Brunshausen, einem kleinen Dorf, das heute zu Bad Gandersheim, einem Soleheilbad, gehört. Der Vierseithof grenzt unmittelbar an das Kloster Brunshausen, dessen Wurzeln 1200 Jahre zurückreichen. Im Vergleich dazu ist der Klosterhof noch relativ jung; er entstand vor rund 120 Jahren als Teil einer Domäne (landwirtschaftlicher Staatsbesitz). Im Jahr 1962 übernahmen Bennos Eltern, Erika und Bernhard Löning, die Hofstelle und einen Teil der Felder und Wiesen. Sie betrieben hier zunächst traditionelle und später ökologische Landwirtschaft. Sie waren es auch, die das Café gründeten und den Gästebetrieb aufbauten. Sohn Benno und Schwiegertochter Anna haben den Familienbetrieb 2009 übernommen. Davor arbeiteten die Eltern von zwei Kindern in internationalen Künstlerpro- ➤



Die vom Hausherrn gebackene Klosterhoforte ist ein Gedicht



## Theophanu-Käsetorte

Sie ist benannt nach Kaiserin Theophanu, die im 10. Jahrhundert lebte und eng mit der Geschichte Brunshausens verbunden ist.

Rezept von Benno Löning

Zutaten für 12 Stücke

**Für den Mürbeteigstreuselboden:**

- ❖ 165 g Mehl
- ❖ 75 g Zucker
- ❖ 100 g kalte Butter
- ❖ 1 Vanillezucker
- ❖ 1 Eigelb
- ❖ 1 Prise Salz

**Für die Käsemasse:**

- ❖ 1 l Milch
- ❖ 150 g Grieß
- ❖ XX g Zucker
- ❖ Schalenabrieb je einer Biozitrone und -orange
- ❖ 1 Handvoll Rosinen
- ❖ 1 Handvoll Cranberrys
- ❖ 1 Handvoll geschnittene, getrocknete Aprikosen
- ❖ 1 Päckchen Vanillezucker
- ❖ 500 g Quark
- ❖ 60 g Vanillepuddingpulver
- ❖ 5 Eier

**Für den Belag:**

- ❖ 820 g Pfirsichspalten (Dose, gut abgetropft)
- ❖ 50 g geschmolzene Butter
- ❖ 200 g grob gehackte Haselnüsse
- ❖ 100 g Mandelblättchen
- ❖ 50 g grob gehackte Walnüsse

**1. Für den Mürbeteigstreuselboden:** Die Zutaten von Hand oder mit der Küchenmaschine zu Streuseln zubereiten. Den Boden einer Springform (28 cm Ø) einfetten. Die Streusel als Boden in die Springform drücken und keinen Rand formen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C 10 Minuten hellbraun backen.

**2. Für die Käsemasse:** Milch aufkochen, vom Herd nehmen und Grieß, Zucker, Vanillezucker und Salz einrühren. Anschließend das Trockenobst und den Schalenabrieb unter die noch heiße Masse rühren. Den Topf vom Herd nehmen und leicht abkühlen lassen.

**3.** Quark mit Vanillepuddingpulver, Eier und Salz verrühren. Den Grießbrei unterrühren. Die Masse auf den vorgebackenen Boden streichen.

**4. Für den Belag:** Pfirsichspalten gleichmäßig auf der Masse verteilen. Die Nüsse und Mandeln mit der geschmolzenen Butter vermengen und gleichmäßig auf den Pfirsichen verteilen.

**5.** Die Theophanu-Käsetorte auf der unteren Schiene des vorgeheizten Backofens bei 175 °C (Umluft: 160 °C) 40-50 Minuten backen. Vollständig auskühlen lassen und servieren.



Benno Löning verkauft nicht nur erstklassiges Werkzeug, sondern arbeitet auch selbst damit

jekten. Angesichts dieses beruflichen Hintergrunds ist es nicht verwunderlich, dass sie für den Klosterhof ein kulturelles Programm bestehend aus Konzerten, Lesungen und Ausstellungen konzipiert haben, das Besucher aus nah und fern anzieht. „Wir haben viele Stammgäste, und unter der Woche kommen auch viele Kurgäste aus Bad Gandersheim zu uns“, erzählt Anna Löning. „Am Wochenende ist der Klosterhof ein beliebtes Ausflugsziel.“ Besucher aus Göttingen, Hildesheim, Hannover, Goslar und Umgebung würden sich dann hier einfinden. „Es kommen aber auch viele



Das Kloster auf dem Klosterhügel Brunshausen gehört zu den ältesten in Niedersachsen



Wegweiser zu den einzelnen Einheiten des Hofes



Stöbern erwünscht: Im Laden gibt es ausgesuchte, hochwertige Dinge für Haus, Hof und Garten

Gäste, die zu den jährlich stattfindenden Bad Gandersheimer Domfestspielen anreisen.“ Die von Mitte Juni bis Mitte August stattfindenden Festspiele zählen zu den traditionsreichsten in Deutschland.

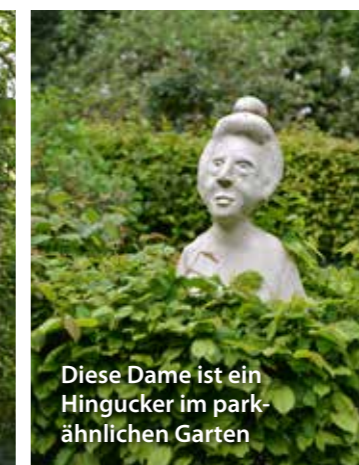
### Haus- und Hofladen mit angegliederter Holzwerkstatt

Anna und Benno eröffneten gleich im ersten Jahr ihren „Haus & Hofladen“. Zunächst war der Verkaufsraum noch relativ klein, mittlerweile haben sie ihn in eine ehemalige Scheune verlegt, mit großzügiger Verkaufsfläche, wo die Produkte optimal zur Geltung kommen. Benno und ein Bekannter haben den Innenraum so umgebaut und gestaltet, dass sich das Inventar harmonisch in das traditionelle Gebäude einfügt. „Ich wollte einen Laden haben, der modern ist, aber dennoch nicht im Kontrast zum Alten steht“, erklärt er. Das ist ihm gelungen. Der helle, mit viel Holz ausgebaute Laden verströmt Wärme und lässt das Einkaufen zum Erlebnis

werden. Wie der Name verrät, finden sich hier viele Dinge, die im Haus, auf dem Hof, aber auch im Garten von Nutzen sind. Dazu zählen hochwertige und langlebige Handwerksartikel wie Holz- und Gartenwerkzeuge, japanische Messer, gusseiserne Pfannen sowie viele regionale Köstlichkeiten und internationale Feinkostspezialitäten – Produkte, die man anderswo nicht so schnell findet! Ein kleiner Teil ist seit Kurzem im eigenen Webshop erhältlich. Angegliedert an den Laden ist eine Werkstatt, die sich ebenfalls in der ehemaligen 35 Meter langen Scheune befindet. Hier werden regelmäßig Holzhandwerkerkurse durchgeführt. „In unserem Kursprogramm bieten wir die gesamte Bandbreite des Holzhandwerks“, erklärt Benno Löning als Experte dieses Fachs, „vom Einstieg ins Holzhandwerk, von Bildhauerei über Schnitzerei bis hin zum Möbelbau.“ Auch Schärfkurse für die erstklassigen Messer, mit denen hier gearbeitet wird, gehören zum Kursangebot.



Ein Spaziergang auf dem zum Hof gehörenden Skulpturenweg lohnt sich zu jeder Jahreszeit



Diese Dame ist ein Hingucker im parkähnlichen Garten



Auf der Tafel in der Remise wird angekündigt, welche Kurse und Konzerte in nächster Zeit stattfinden

### Übernachten ist auch möglich

Beim Schlendern über den Hof und auf dem zu ihm gehörenden Skulpturenweg entdecken wir immer wieder Keramik- und Betonskulpturen von Bernhard Löning. Nach seiner Tätigkeit als Landwirt hat der Seniorchef eine berufliche Laufbahn als Keramiker eingeschlagen. Seine Ausstellungsstücke tragen zum unverwechselbaren Charme des Klosterhofs bei. „Die Konzeption des Klosterhofs mit seinen unterschiedlichen, aber ineinandergreifenden Teilen findet bei den Gästen Bestätigung auf ganzer Linie“, berichtet Anna Löning. Das würde sich auch in der Besucherentwicklung in den vergangenen Jahren widerspiegeln.

Neben den leckeren Torten und Kuchen im Café gibt es also weitere Gründe für einen Besuch im Klosterhof Brunshausen, und wer länger bleiben möchte, kann das tun. Im Gästehaus im ehemaligen Wohnhaus des Hofes stehen vier gemütliche Zimmer zur Verfügung. Von hier aus hat man Zugang zum wunderschönen, parkähnlichen Garten. Die Voraussetzungen für eine erholsame, genussvolle und inspirierende Auszeit vom Alltag sind also in mehrfacher Hinsicht bestens gegeben.

Text: Christiane Koch  
Fotos: Christoph Kalscheuer, Axel Küstner, Julia Lormis, Christiane Koch, Familie Löning

#### Kontakt:

Anna und Benno Löning  
Klosterhof Brunshausen  
Brunshausen 6  
37581 Bad Gandersheim  
Tel. 05382/3141  
E-Mail: info@klosterhof-brunshausen.de  
www.klosterhof-brunshausen.de