

Null-Kilometer-Menü auf dem Teller

Regionalität In der Thurgauer Kartause Ittingen werden aus hofeigenen Zutaten über 200 verschiedene Produkte hergestellt und stilvoll im Restaurant Mühle serviert. Das historische Ambiente und die gepflegten Gärten der Anlage tragen zu einem besonderen Erlebnis bei.

Monika Neidhart

«100 % Ittingen. 0-Kilometer-Menü» steht augenfällig hinter dem handgeschnittenen «Tatar von der Ittinger Kuh» mit Brioche, gepickeltem Gemüse und Nussbutter oder auch bei den «Herrgottsbschysserli» an einer Ittinger Amber-Biersauce. Das Cordon bleu vom Schloss-Herdern-Säuli und das Ittinger Quitten-Gerstotto sind als 10-Kilometer-Menü ausgewiesen. Das sind Beispiele aus der Speisekarte des Restaurants Mühle in der Kartause Ittingen.

Darin wird auch die 0-Kilometer-Philosophie erklärt: «Unser Küchenteam vereint die besten Zutaten aus unserer Käseerei, Metzgerei, Gärtnerei, Forellenzucht, aus dem Weinkeller, der Obstanlage, aus Getreidekammer und Bäckerei». Dass das nicht einfach schöne Worte sind, sehen die Gäste unmittelbar.

In der Gartenwirtschaft am Brunnen oder im stilvollen Restaurant mit dem 150-jährigen Mühlrad braucht man nur über den Hofplatz zu blicken. Dort befinden sich die hofeigene Metzgerei und die Käseerei. Drei Milchtechnologe und ein Lehrling verarbeiten hier 450'000 Liter Milch, die gerade einmal 300 Meter entfernt auf dem Gutshof gemolken wurden, zu über 30 Produkten. Damit kann die Küche den Bedarf an Milchprodukten zu 100 % aus eigener Produktion decken, inklusive Sonderwünschen wie des Rebkäses in Stangenform. Er ist das lokale Pendant zu Mozzarella.

Kurze Wege

Als Valentin Bot vor fünfzehn Jahren als Leiter der Hotellerie anfang, staunte er über die kurzen Wege: «Ich wollte den Gästen auch Hüttenkäse anbieten. Bereits wenige Tage nach dem Gespräch erhielt ich ihn von der Käseerei.» Ewas länger musste er auf die neuen Gefässe für die Konfitüren warten. «Unsere Töpferei hat sie mir nach meinen Wünschen hergestellt. Allerdings war mir nicht bewusst, wie lange der Herstellungsprozess von Tonwaren dauert.» Wer



Blick von der gepflegten Gartenanlage Richtung Kartäuser Klausen. Jeder Mönch hatte sein eigenes Häuschen mit Garten.



Das «10-Kilometer-Menü»: Cordon bleu vom Schloss-Herdern-Säuli mit rezentem Ittinger Hofkäse und hausgeräuchertem Speck.

das Vergnügen hat, in der Kartause zu übernachten, kann sich beim reichhaltigen Frühstücksbuffet durch ihre acht Hauptkäsearten, von Weich- über Blauschimmel- bis zu Hartkäse durchprobieren oder sich von der erfrischenden und einheimischen Aprikosenmolke überzeugen lassen.

Hinter der Selbstversorgung und der Gastfreundschaft steht eine jahrhundertealte Tradition und ein Betrieb aus Gärtnerei, Gutsbetrieb und Umgebungsunterhalt (inklusive Fischzucht).

Klösterliche Werte

Die Kartause war über 700 Jahre lang ein Kloster, 400 Jahre davon lebten und beteten hier Kartäusermönche. Jeder von ih-

nen hatte seine eigene Klausen. Der Garten davor diente der Selbstversorgung. Heute sind sie Teil des Kräuter- und Heilpflanzengartens. Mit der Auflösung der Klöster 1848 wurde die Anlage privatisiert. Seit 1982 ist die Kartause Ittingen eine Stiftung mit einem Kultur- und Seminarzentrum, die die klösterlichen Werte der Gastfreundschaft, der Selbstversorgung wie auch der Kultur, Spiritualität, Bildung und Fürsorge umsetzt. Rund 200 Personen arbeiten hier in 50 Berufsfeldern. In das Team sind auch Lehrlinge und 60 Mitarbeitende mit psychischen oder geistigen Beeinträchtigungen integriert, die hier einen geschützten Arbeitsplatz haben.



Restaurant Mühle der Kartause Ittingen. Das Mühlrad stammt aus dem Jahr 1870. BILDER: MONIKA NEIDHART



Käseplatte mit hofeigenen Ittinger Käse: Vom Weichschimmelkäse über den Blauschimmelkäse bis zum rezenten Hofkäse.

Donat Streuli ist der Leiter des 100 Hektaren grossen Gutsbetriebs, inklusive Wald. Er geht so weit als möglich auf die Wünsche der Küche ein. So stammen das Dinkelmehl wie auch das Raps- und das Sonnenblumenöl aus Ittinger Boden. Die grosse Obstanlage ermöglicht es, dass die Mitarbeitenden mit Unterstützungsbedarf in der Gärtnerei über den Winter mit dem Obstdörren eine sinnvolle Arbeit haben.

Doch auch für die Bauern ist nicht alles machbar: «Die Tendenz der Schweizer Landwirtschaft geht in Richtung Spezialisierung. Wir aber leben die Diversität.» Das kann zu Problemen führen, wie beim Hopfen- und beim Spargelanbau, die bei-

de zur gleichen Zeit arbeitsintensiv sind. Der Betrieb setzt in diesem Fall auf Hopfen, der die Grundlage für das Ittinger Bier ist. Den Quinoaanbau musste er wieder aufgeben, da die Verarbeitung der Kleinstmenge zu viele Probleme barg.

Was nicht selbst produziert werden kann, wird möglichst regional zugekauft. Das Bekenntnis zu lokalen und Schweizer Produkten und das Ausloben der Gerichte kommt sehr gut an. Das hat aber auch eine «Kehrseite», wie Valentin Bot schmunzelnd sagt: «Es wird uns auf die Finger geschaut, ob wir es wirklich umsetzen.» Die Preise sind bei dieser Qualität und der Frische der Produkte kein Thema bei den Gästen, auch wenn er einmal ge-

fragt wurde, warum der Süssmost nicht billiger sei, schliesslich werde er ja hier gepresst.

Bedeutendes Denkmal

Die kurzen Wertschöpfungsketten bringen den Gästen saisonal kulinarische Genüsse. Für die Angestellten eröffnen sich auch neue Lernfelder, wie Valentin Bot an einem Beispiel erklärt: «Ist es Zeit, unsere Legehennen auszustallen, zeigt eine Mitarbeiterin den Auszubildenden, wie Hühner geschlachtet werden.» Die Vorgabe, alles vom Hof und aus dem Garten zu verwerten, weckt die Kreativität des Küchenteams. So entstand aus Suppenhühnern eine «thurgauisch-thailändische» Tom-Kha-Gai-Suppe oder aus einer alten Kuh «Pralinen mit geräuchertem Euter». Der Ittinger Verjus ersetzt den Aceto balsamico. Dazu wird viel konserviert. In einer Saison gediehen die Salatgurken besonders gut. In Stücke geschnitten und in einem Essigsud eingelegt, entwickelten sie sich ungeplant zu einem Verkaufshit im Klosterladen.

Die Kartause Ittingen überzeugt nicht nur mit der 0-Kilometer-Philosophie. Sie gehört zu den bedeutendsten Kulturdenkmälern des Bodenseeraums. In der sorgfältig restaurierten Klosteranlage ist der Geist der Mönche und ihr jahrhundertealtes Schweigen noch heute spürbar. Die Heilkräuter- und Barockgärten, die 1000 Rosenstöcke, der Samengarten, das Museum und die Themenwege machen den Ort zu einem unverwechselbaren Ausflugsziel, das zum Verweilen einlädt.

Kartause Ittingen, 8532 Warth TG

Stiftung Kartause Ittingen mit Restaurant, Hotellerie, Klosterladen, betreutem Arbeiten und Wohnen, Gutsbetrieb und Kunstmuseum sowie Museum. Anreise: ab Frauenfeld 5 Kilometer, mit dem Postauto direkt zur Kartause.

Restaurant täglich geöffnet. mne

Mehr Infos unter kartause.ch.

ANZEIGE

Hier sind wir

Wo Einfach am feinsten ist.

Volg
frisch und fründlich