

## Das Stifter Bier

Die Stiftsbrauerei Schlägl mit Braumeister Reinhard Bayer hat für dieses besondere Jahr eigens ein "Stifter Bier" kreiert. Zu Adalbert Stifters Zeiten wurde Bier mangels Kühlmöglichkeiten hauptsächlich obergärig hergestellt. Dieser Tradition entsprechend läßt die Brauerei das Stifterbier bei 25° C im offenen Bottich vergären; die Reifung des Bieres erfolgt anschließend im kalten Lagerkeller. Durch die besondere Malzmischung erreicht das Bier eine kräftige Farbe mit rötlichen Tönen.

Die sorgfältige Auswahl der Rohstoffe in Verbindung mit obergäriger Hefe und einem traditionellen Brauverfahren verleiht dem Bier einen fruchtig-aromatischen Geschmack.

Stammwürze 12,4°, Alc. 5,7 % Vol.

Infos: [www.stifterbier.at](http://www.stifterbier.at)

## Menüs aus der Zeit Adalbert Stifters:

Adalbert Stifters akribisch geführte Tagebücher und seine Briefe geben umfassende Informationen über seinen Tagesablauf, seine Ängste und Bedürfnisse, seinen Gesundheitszustand und vor allem über seine Eß- und Trinkgewohnheiten: Stifter aß und trank sehr gerne und sehr viel.

Die Küche des 19. Jahrhunderts war natürlich anders und ist heute nur bedingt nachkochbar. Viele Gerichte allerdings, die Stifter in seinen Tagebüchern und seiner Literatur angeführt hat, sind heute nach wie vor aktuell und nicht veraltet.

Diese Gerichte und alten Rezepturen wurden modernisiert und werden den heutigen Anforderungen von gesunder und gehobener Eßkultur gerecht. Der Charakter und die

Bezeichnung der Speisenauswahl bleiben weitgehend erhalten.

Speziell ausgesuchte und hochwertige Lebensmittel von Produzenten aus der Region sind die Basis für die jahreszeitlich abgestimmten Adalbert Stifter-Menüs.

Jedes der Gerichte stellt eine Verbindung zu Stifter her. Die Rubrik "Wußten Sie?", ein kulinarischer Lebenslauf, Zitate und Geschichten von Adalbert Stifter zu den jeweiligen Gerichten machen die Speisekarte zum Speisebuch und zu einem interessanten Informationsmittel bei Tisch.

## Frühlingsmenü

### Gesundheitssuppe

*Brief an Heckenast, Stifters*

*Verleger;... "vortreffliches Stärkungsmittel..."*

### Wienerbraten mit Maccaroni

*Aufenthalt in Lackenhäuser: "...ich hatte herrlichen Rinderbraten"*

### Buchteln mit Powidl

*... "Du hast mir einen Wecken und Buchteln geschickt. Du gutes Weib, ich danke Dir".*

## Sommermenü

### Fleischextrakt mit Gießpfanzel

*Brief an Amalie;... "Schicke mir aus Vorsicht ein weiteres Fläschchen Fleischextrakt"*

### Junges Huhn mit Paradiesäpfel und Reiswanneln

*Brief an Amalie 1866;... bedanke mich bei Dir, dass Du mir ein wunderschönes auserlesenes gebratenes Huhn zugeschickt hast"*

### Mürber Strudel

*...lebet indessen recht wohl und der Mali vielen Dank für Ihren delikaten Strudl"*

## Herbstmenü

### Schwammsuppe mit Erdäpfeln

*Aus dem Tagebuch „mein Befinden“; ...1864, 23-igster: Bis gegen 11 sehr gut, dann eingenommen. Suppe ziemlich gut geschmeckt"*

### Wildhendl im Speckhemd mit Linsen und Oaknödl

*Aus dem Tagebuch Stifters 1865; ... "Iause, Thee mit Haselhuhn sehr sehr sehr gut..."*

### Zwetschkenknödel

*Die Entlassung der Dienstmagd Franzl;... "die Knödeln sahen so gar nicht wie Knödeln aus, sondern lagen in der Schüssel wie ausgeschundene Frösche"*

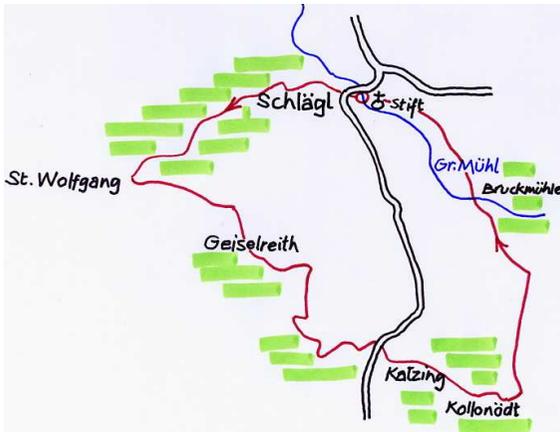
## Rezept: Forelle in Himbeeressig

Zutaten: 1 Forellenfilet, 1 Zwiebel, Weißwein, Senfkörner, Koriander, Fenchelsamen, Pfefferkörner, 2 Lorbeerblätter, Honig, Senf, Himbeeressig, Sonnenblumenöl

Zubereitung: Forelle am Vortag einsalzen, mehlieren und anbraten. Im Bratensatz die Zwiebel in Ringe geschnitten glasig werden lassen, geschrotete Senfkörner, Koriander, Fenchelsamen, Pfefferkörner sowie zwei Lorbeerblätter zugeben. Mit Wein ablöschen, etwas Fischfond zugießen. Abschmecken mit Honig, Senf und Himbeeressig. Sonnenblumenöl zugeben. Die Marinade lauwarm über das Filet geben und für einige Stunden ziehen lassen.

Zum Anrichten: Grüner Salat und gekochtes, geriebenes Ei

**Guten Appetit!**



#### **Wegbeschreibung:**

**Höhepunkte:** Wallfahrtskirche St. Wolfgang a. Stein sowie der herrliche Ausblick ins Tal der Großen Mühl mit dem Böhmerwald im Hintergrund.

**Beschilderung:** Holzschildmarkierung und grünes Dreieck in weißem Rechteck an Bäumen. Start ist beim Stift Schlägl. Wir gehen 200 m auf der Straße bis zur Stiftsgärtnerei Schlägl, biegen rechts ein, gehen etwa 1 km durch die Schachlingsiedlung bergan, kommen auf eine asphaltierte Straße, biegen rechts ab und nach 100 m wieder links. Weiter geht es auf dem Wald- und Feldweg ansteigend bis zur Wallfahrtskirche St. Wolfgang. Wir gehen 900 m auf der Straße Richtung Schlägl, biegen beim Marterl rechts in den Waldweg ab, kommen durch Geiselreith und im Tal zur Neumühle, überqueren die Mühlkreisbahn und bergan die Bundesstraße. Wir sehen vor uns Katzing - eines der schönsten Dörfer aus Steinbloßmauern erbaut. Weiter geht es auf dem Feldweg bis Kollonödt, dann ein kurzes Stück auf der Straße bis zur Abzweigung rechts in einen Wald- und Feldweg, vorbei am Steinbruch nach Winkl und weiter hinunter zur Großen Mühl und retour zum Ausgangspunkt.

Mittagessen im Stiftskeller mit Stiftermenü und -bier, anschließend Besuch der Ausstellung im Meierhof und Gang durch den Böhmerwaldpark mit Stifter-Lesung.

Stiftskeller Schlägl, A-4160 Schlägl 1  
Tel. 07281/8801-280, Montag Ruhetag,  
Email: [stiftskeller@stift-schlaegl.at](mailto:stiftskeller@stift-schlaegl.at)  
[www.stift-schlaegl.at](http://www.stift-schlaegl.at)

### "VOM GRUND ALLER DINGE" STIFTERS NATURPERSPEKTIVEN

26. Mai bis 26. Oktober 2005, Stift Schlägl – Meierhof

"Vom Grund aller Dinge" spürt den Stifter'schen Landschaften nach und zeigt die Entwicklung des ‚Naturwissenschaftlers‘ Stifter, in der sich die fundamentalen Veränderungen des Weltbildes des 19. Jahrhunderts infolge der technischen Entwicklung und der naturwissenschaftlichen Forschung spiegeln. In Ergänzung zu dieser Schau finden sich im neuen, Adalbert Stifter gewidmeten **Böhmerwaldpark** des Stiftes Schlägl in verdichteter Form typische Bäume, Pflanzen, Sträucher und Steine jener Gegend, die ein wichtiger Schauplatz in vielen Werken Stifters ist. Die einzelnen Elemente des Parks sind mit Stifter'schem Ordnungssinn beschrieben und werden durch ausgewählte Passagen aus seinem literarischen Werk ergänzt.

Die Gefahren und die Gewalt der Natur haben Stifter stets beeindruckt. Die wilde, unberührte Landschaft schildert er dennoch immer wieder in seinen Büchern. Die Ausstellung "Vom Grund aller Dinge" läßt Stifters Leben und seine Naturbetrachtungen mit allen Sinnen erleben.

Der sogenannte Turm des Wissens eröffnet Stifters naturwissenschaftliches Weltbild.

Die für alle Sinne gestaltete Ausstellung gilt den Naturperspektiven in Stifters Werk, die heute in vielem als richtungsweisend und modern gelten und viele Überraschungen bieten: Denn Adalbert Stifter wußte nicht nur manche romantisierende Natursicht durch einen klaren wissenschaftlichen Blick zu entzaubern, sondern vermochte in seinen Visionen auch etliche zivilisatorische und technische Entwicklungen unserer Zeit vorauszusagen.

In seinem literarischen Werk verband er vorwissenschaftliche Naturanschauungen und Naturmythen mit den Entdeckungen der "Wunder" von Natur und Kosmos und beleuchtete Phänomene wie die ausgebeutete Natur. Darin erscheint Stifter nicht nur in einem neuen Licht, sondern auch als Vordenker ökologischer Strategien unserer Tage.

**Öffnungszeiten:** täglich außer Montag 9 – 18 Uhr

**Eintrittspreise:** Vollpreis 3 Euro / Ermäßigt (Senioren, Ö1-Club, OÖNcard) 2 Euro / Führungskarte: 1,- Euro – Führung nach Vereinbarung

[www.muecke-at.net](http://www.muecke-at.net)

### Wandertag

12



[Schlägl Rundweg,](#)  
[Stifter-Menü und -Bier,](#)  
[Adalbert-Stifter-Ausstellung,](#)  
[Böhmerwaldpark](#)

Treffpunkt Parkplatz  
Stiftskeller Schlägl am

6. Oktober 2005 um 9 Uhr

Anreise über Rohrbach  
(58 km, 60 Minuten)



Länge 12 km, Gehzeit 3½ Stunden,  
Höhenunterschied 190 m,  
Wanderkarte freytag&berndt 262