



In der Ruhe liegt die Kraft...
... und im Hopfen, der auf den Feldern der Kartause wächst. Restaurant «Zur Mühle» in Ittingen.

Sommer-Serie
Die schönsten Sommer-Beizen

Auszeit im Kloster

GASTRO → In der Kartause Ittingen TG findet man klösterliche Ruhe und himmlisches Bier.

barbara.lienhard
@ringier.ch

Lärmende Fussballfans, kreischende Kinder, wummernde Bässe – wer im Sommer Ruhe sucht, muss dafür schon ins Kloster gehen. Und genau da gingen wir hin. Ins Restaurant «Zur Mühle» der Kartause Ittingen.

800 Jahre ist das Thurgauer Kloster alt, Mönche leben schon seit dem 19. Jahrhundert nicht mehr dort. Das ist in unserem Sinn, schliesslich wollen wir essen und trinken, und der Kartäuser-Orden ist eher für seinen eremitischen Lebensstil als für seine Genussfreude bekannt.

Ein grosses Mühlrad spendet dem Restaurant auf dem alten Klostergelände seinen Namen. Ein unaufgeregter Ort mit Kiesboden, grossen Bäumen und weiss gedeckten Tischen. Auf dem Teich der alten Rossschwemme drehen Enten ihre Runden, und auf dem Dach baut ein Storch an seinem Nest. Für gestresste Städter eine fast schon beunruhigend kontemplative Szenerie.

In der Mitte des Innenhofs thront auf einem Brunnen Laurentius, der Schutzheilige der Bierbrauer. Wir verstehen es als unsere christliche Pflicht, ein Ittiger Klosterbräu zu bestellen. Der Hopfen für das aromatische Bier wächst auf dem Gelände der Kartause. Und mit jedem Schluck gefällt uns die Idee der klösterlichen Selbstversorgung besser.

Rund 100 Hektaren Feld, Rebberg, Wald, Gärten und Gewässer gehören zur Kartause, und was dort wächst und lebt, dominiert die Karte des Restaurants: gesunde, gutbürgerliche Küche. Wir

entscheiden uns für Spargelravioli zur Vorspeise und Felchenfilets mit Kartoffeln als Hauptgang. Die Ravioli werden mit zerlassener Butter serviert und schmecken leicht und frisch nach Spargel. Die Zeit bis zum Hauptgang verkürzen wir mit

einem zweiten Klosterbräu. Dann wird der Fisch serviert: **keine kulinarische Erleuchtung, aber gut gelungene Sommerküche.** Nur die Tartarsauce hätten wir uns aromatischer gewünscht.

Bevor wir uns wieder auf den Heimweg machen, durchschreiten wir noch das kleine Labyrinth im Klostergarten. Gottes Wege mögen unergründlich sein, aber hier weist er uns den Weg ganz klar. Zuerst zu einem letzten Bier und dann zurück nach Hause. Unter Aufsicht, dünkt es uns. ●



Restaurant Zur Mühle

Kartause Ittingen
8532 Warth
Tel. 052 748 44 11

Vorspeise:
Spargelravioli, 25 Fr.

2 x Hauptgang:
Felchenfilets mit Kartoffeln, à 28.50 Fr.

4 x Ittiger Klosterbräu:
à 5.60 Fr.

2 x Espresso: à 4 Fr.

Wir haben zu zweit bezahlt:
Fr. 112.40

Essen: ☺☺☺☺☺

Ambiente: ☺☺☺☺

Service: ☺☺☺☺

Terrasse: ☺☺☺☺

Schönstes Objekt: In den Gärten der Kartause wachsen rund 1200 Rosenstöcke mit 350 verschiedenen, meist historischen Rosensorten. Gerade jetzt im Sommer ein unvergesslicher Spaziergang – auch für die Nase.

800 Jahre alt
Bis ins 19. Jahrhundert wurde der Ort von Mönchen bewohnt.

WEIN DER WOCHE



Kennt sich aus
Hans Georg Babits
www.babitswein.ch

Chardonnay mit Finesse

KOMPLEX → Chardonnay ist die berühmteste unter den weissen Trauben. Mit gutem Grund: Wie kaum eine andere vermag sie das Terroir der Rebstöcke zu spiegeln. Prächtig gedeiht sie auch am Zürichsee. Winzer Erich Meier baut seinen Chardonnay an sonniger Terrassenlage in Uetikon an und entlockt ihm feine Frucht nuances, harmonisch abgerundet im Eichenfass. Perfekt zu Eglifilets.

Chardonnay Barrique, Weingut Erich Meier, Uetikon
2009, 26 Franken, erhältlich bei www.erichmeier.ch



Uetikon am See Hier wird auch Chardonnay angebaut.

Publireportage

Ideal zu jedem Essen

Carpe Diem Kombucha ist ein fermentiertes Kräutergetränk aus Zutaten 100% natürlicher Herkunft. Es steht für sinnvollen und bekömmlichen Trinkgenuss – für Getränke, in denen sich Genuss, Natürlichkeit, Wirkung und Herkunft auf einzigartige Weise vereinen. Carpe Diem Kombucha ist in den drei Sorten Classic, Quitte und Cranberry erhältlich.

