

Neuigkeiten aus der Klosterpforte

ENGELHARTSZELL. Leben heißt Veränderung - das stimmt auch für die Klosterpforte Engelszell. Vier neue Gesichter – allerdings nicht von Menschen – sondern drei Käsesorten und ein neues Bier bereichern das Sortiment im Klosterladen.

Alle drei Käsesorten werden in kleinen Familienbetrieben in Oberösterreich erzeugt. Aus

dem Mühlviertel, genauer aus St. Leonhardt bei Sarleinsbach, kommt das „Bio-Körndleck“ – ein Bio-Weichkäse aus Kuhmilch mit weißem Edelschimmel mit Schlägler Bio Roggen verfeinert. Dazu die „Bio-Käsewürfel“ – fester Frischkäse aus Kuhmilch in Würfel geschnitten und mit Gewürzen in hochwertigem Sonnenblumenöl eingelegt. Der dritte neue Käse kommt aus dem Mondseerland – „Bio-Heubaron“, ein Schnitt-

käse mit kräftiger Geschmacks- und Duftnote, vakuumverpackt. Alle drei Käseherrschaften vertragen sich sehr gut mit den Engelszeller Bieren.

Trappistenbier „Nivard“

Die neueste Kreation aus der Trappistenbrauerei Engelszell heißt „Nivard“ und löst das Jubiläumsbier aus 2014 ab. Dieses Spezialbier erinnert an den im



ber Farbe, kompakt und feinporig mit blütenweißem Schaum.

Im Geruch entfaltet die Trappistenhefe intensiv fruchtige Noten. Mit 5,5% Vol. Alk. ist es leichter als die beiden anderen Biere Gregorius (10,5% Vol. Alk.) und Benno (6,9% Vol. Alk.) und deshalb mehr „oberösterreichtauglich“. ■

Anzeige



Neueste Kreation: Bier „Nivard“

Vorjahr verstorbenen Pater Nivard Volkmer, der viele Jahre im Kloster als Novizenmeister, Prior und Superior segensreich gewirkt hat. Es präsentiert sich in goldgel-



Die neuen Käsesorten: Bio-Käsewürfel, Bio-Heubaron und Bio-Körndleck (v. l.).



KONTAKT

Klosterpforte Stift Engelszell
Stiftstraße 6, 4090 Engelhartzell
Telefon: 07717/8010
E-Mail: pforte@stift-engelszell.at