



## **Unsere Klosterküche**

**Eine wirklich gute Küche basiert darauf, die Schätze der Erde im Jahreszyklus zu genießen. Die Vielfalt der Natur mit Respekt in der Küche zu verarbeiten. Damit bieten wir unseren Gästen eine abwechslungsreiche, bunte und gesunde Ernährung. Das zeichnet unsere Klosterküche aus.**

**Mit viel Liebe und Kreativität möchten wir alle Ihre Sinne ansprechen und dadurch zu Ihrem Wohlbefinden für Leib, Geist und Seele beitragen.**

**Genießen Sie eine Küche, die auf dem alten Wissen der Klostermedizin zurückgreift, das über Jahrhunderte in den Klöstern Europas gepflegt und weiterentwickelt wurde.**

**Wir legen großen Wert auf Produkte aus der Natur und unserer eigenen Erzeugung. Das Beste aus unserem Gemüse- und Kräutergarten, von unseren Äckern, von den Hennen und Rindern und unserer Hofmolkerei. Wilde Kräuter und wildes Gemüse werden in Achtsamkeit und Schöpfungsverantwortung von den Schwestern und Mitarbeitern gesammelt. Dazu kaufen wir verantwortungsvoll produzierte Lebensmittel von Bauern und Händlern aus der Region. Erleben Sie eine ehrliche klösterliche Küchentradition, die im wundervollen Rahmen des Kloster Wernberg speziell für Sie gepflegt wird.**