

news 3~07

NEUIGKEITEN AUS DEM KLOSTER

» JULI - SEPTEMBER 2007



BRONZEKREUZ UND JAKOBSMUSCHEL DIE SENSATIONELLEN FUNDE DER ARCHÄOLOGEN IN KLOSTER EBERBACH

Im Rahmen der Sanierung von Kloster Eberbach werden alle Bodeneingriffe auf dem Gelände archäologisch begleitet. Bei den Untersuchungen zur geplanten Hochwassertrasse stießen die Wissenschaftler von kms-terraconsult auf einen ehemaligen Friedhof – vermutlich nicht der einzige auf dem Areal des Klosters.

Bereits bei den ersten Schnitten stießen die Archäologen auf vier bis fünf Skelette, mit verschränkten oder neben dem Körper liegenden Armen – alle orientiert in West/Ost-Richtung. „Da war uns sofort klar, dass es sich hier um den Friedhof handeln muss“, so der Archäologe Dr. Klaus Schmitt, der die Grabungen leitet. Schriften belegen zwar, dass hier bereits sehr früh ein Friedhof angelegt wurde. Aber es verwunderte, dass man so schnell auf entsprechende

Gräber – in der geringen Tiefe und in mehreren Schichten – stieß.

Seitdem legen der Archäologe und sein Team die Gräber frei, bis Ende Mai waren 75 Körper ausgegraben, die auf vier Etagen im Boden bestattet sind. „Insgesamt werden es wohl drei bis vier Mal so viele sein“, ist Dr. Klaus Schmitt überzeugt. Die Skelette werden sorgfältig freigelegt, geborgen, dokumentiert, maßstabsgerecht gezeichnet und anthropolo-



gisch bestimmt. Festgestellt werden dabei Alter, Geschlecht und Krankheiten wie

Arthrosen oder kaputte Hüftgelenke, also Krankheiten, die sich am Knochengestüt erkennen lassen. Später werden die sterblichen Überreste in Leinensäcke gelegt, mit den jeweiligen Befunden und Archivatdaten, und sollen wieder auf dem Klostergelände bestattet werden.

Da rund die Hälfte der geborgenen Skelette Frauen sind, gehörte der Friedhof nach Ansicht des Archäologen zum früheren Hospital, in dem auch Frauen behandelt wurden. Denn damals wurden wohl auch Pflegeplätze für von außerhalb stammende Kranke gekauft, vermutet der Wissenschaftler. Zudem war es klösterliche Sitte, Durchreisende aufzunehmen und zu versorgen. „Man muss auf dem Klosterareal sicher mit mehreren Friedhöfen rechnen“, so Dr.

Editorial



Liebe Leserinnen und Leser, liebe Gäste der Gastronomiebetriebe im Kloster Eberbach,

seit Monaten wird in Deutschland über Rauchverbote in öffentlichen Gebäuden oder in Restaurants diskutiert, die einzelnen Bundesländer planen dazu Gesetze oder haben diese bereits beschlossen. Die Einschränkungen für Raucher werden kommen, auch in Hessen.

Die Gastronomiebetriebe im Kloster Eberbach sind bereits seit dem 1. Mai 2007 „rauchfrei“, das heißt, im Hotel und in der Klosterschänke darf nicht mehr geraucht werden, außer bei geschlossenen Gesellschaften. Wir haben uns zu diesem Schritt entschlossen, weil wir überzeugt sind, dass in den Frühlings- und Sommermonaten die beste Zeit ist, sich auf die neue Nichtraucher-Regelung in Gastronomiebetrieben einzustellen. Damit machen wir es den Rauchern unter den Gästen leichter, weil sie ja in den Sommermonaten unsere Terrasse nutzen und dort weiterhin ihre Zigarette genießen können.

Bis zum Herbst haben sich unsere Gäste sicher an die neue Regelung gewöhnt. Und wir können schon nach den ersten Monaten sagen, dass wir auf sehr viel Verständnis stoßen. Die Menschen können nachvollziehen, weshalb wir keinen eigenen Bereich für Raucher anbieten können. Die Räumlichkeiten in den historischen Gebäuden, die auch dem Denkmalschutz unterliegen, lassen dies nicht zu. Durch die neue Regelung tragen wir also alle auch zum Schutz und Erhalt dieser einmaligen Räume bei.

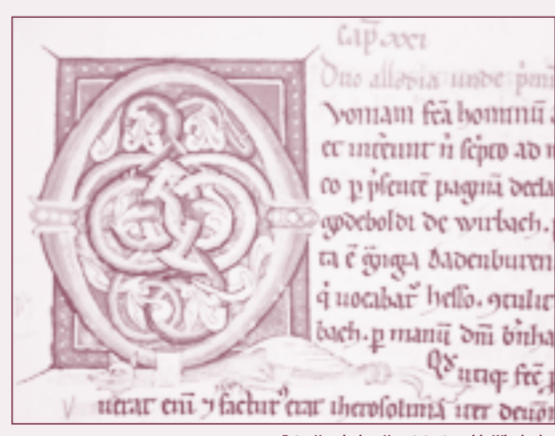
Seien Sie weiterhin herzlich willkommen!

Ihr
Matthias Marschollek
Matthias Marschollek

Klaus Schmitt. „Wenn man von rund 200-300 Mönchen und Laienbrüdern ausgeht, die in der Blütezeit des Klosters hier lebten, und noch die Hospitalgäste dazuzählt und dies auf 870 Jahre Klosterzeit überträgt, kann man auf dem gesamten Klosterareal mit bis zu 10.000 Bestattungen rechnen.“ Den nun freigelegten Friedhof datiert er auf das »

INHALT

Editorial	1
Ausgrabungen in Kloster Eberbach	1
Zisterziensertag	1
Im Gespräch	2
GroßeWeine	2
10 Jahre Gastronomiebetriebe	3
Menü	4
Geisenheim	4
Termine	4
Impressum	4



Jährlich kommen meist mehrere hundert Teilnehmer, um Details über das zisterziensische Klosterleben zu erfahren: Etwa - wie in diesem Jahr bereits am Samstag, 25. August - anhand einer Ausstellungseröffnung mit Eberbacher Geschichtszeugen im Hessischen Staatsarchiv Wiesbaden und eines Vortrags zum Thema „Das Auge des Gedächtnisses und sein Blick auf ein ordnungsvolles Kloster-

DER ZISTERZIENSERTAG: PROPHETISCHER GEIST UND ZISTERZIENSISCHE ORDENSDISZIPLIN

Seit 1983 erforschen die kultur- und kunsthistorisch interessierten und wissenschaftlich für Eberbach tätigen Mitglieder des Freundeskreises Kloster Eberbach die reichhaltige Klostergeschichte und machen sie der Öffentlichkeit zugänglich. Der Höhepunkt der Vereinsarbeit ist der Zisterzienser-Tag, der seit 1995 alljährlich am letzten Sonntag im August (2007: 25./26. August) den zahlreichen Besuchern einen Eindruck vom Geist der Zisterzienser und damit dem Ursprung des Klosters vermittelt.

leben: Der Eberbacher ‚Oculus Memoriae‘ von 1211 und 1312“, mit anschließendem Gregorianischen Choralkonzert.

Durch das eindrucksvolle abendliche Choral-Hochamt der Zisterziensermönche von Himmerod in der Eifel und Marienstatt im Westerwald zu Ehren des Gründers der Abtei Eberbach, Bernhard von Clair-

vauz, erreicht der Zisterziensertag jeweils am Sonntag (26.8.) seinen spirituellen Höhepunkt.

Der Gedenktag 2007 wird abgerundet ab den Mittagsstunden mit Geistlicher Chormusik aus Italien, mit Führungen – auch in Englisch oder für Kinder –, sowie als wichtigstem Akzent einem Festvortrag zum Thema „Prophetischer Geist

und zisterziensische Ordensdisziplin: Kloster Eberbach und das Erbe Hildegards von Bingen“.

Weitere Infos unter: www.fk-kloster-eberbach.de; Flyer liegen in der Klosterschänke und an der Klosterkasse aus.

» 14./15. Jahrhundert, errechnet anhand von Keramikscherben, die in den Grabgruben gefunden wurden. „Das waren keine Grabbeigaben, sondern Schutt, der in die Erde kam.“ Wenn die genaue Datierung auf diesem Weg nicht möglich ist, wird die C14-Methode nötig, mit der das Alter der Skelette bis auf 30, 40 Jahre bestimmt werden kann.

Dr. Schmitt ist sich bewusst, dass er für eine ganz besondere Grabung verantwortlich ist. „Ein Friedhof ist nie Alltag. Das ist etwas Exklusives, etwas, was 500 Jahre lang niemand gesehen hat. Es ist eine Herausforderung, die Knochenteile wie ein Puzzle zusammenzuführen und zu datieren“, so der Wissenschaftler, der dann noch etwas nachdenklicher hinzufügt: „Man taucht in die Sterbephase von Menschen ein und bringt sie wieder zum Sprechen.“

Nägeln und Holzreste belegen, dass die Leichen in Holzsärgen bestattet wurden und zeigen zudem die Lage an, in

der nach den Skeletten gesucht werden muss. Bei der Suche nach weiteren Sargnägeln mit einem Metalldetektor



machten die Wissenschaftler noch einen weiteren Fund: Ein Bronzekreuz romanischen Typs. Es ist ca. 25 Zentimeter

hoch und trägt eine Christusfigur ohne Dornenkranz. „Für Archäologen ist das schon ein sensationeller Fund, da

Grabbeigaben nicht Teil des christlichen Bestattungsritus sind“, so der Grabungsleiter. Da eine entsprechende

Öffnung vorhanden ist, vermutet der Archäologe, dass das Kreuz ursprünglich auf einem Stab steckte. „Ob dieser lang oder kurz war, ob es vielleicht ein Pilgerstab war oder das Kreuz in einer Kirche stand – wir wissen es noch nicht.“ Das Kreuz könnte auch zu den Insignien eines Würdenträgers von Kloster Eberbach gehört haben. „Aber dann läge er ja nicht auf diesem Friedhof des Klosters, sondern auf einem anderen, auf dem die Mönche begraben wurden, oder in einem Abtgrab“, schränkt Dr. Schmitt ein. Um die Vermutungen und Fragen stichhaltig überprüfen zu können, werde das Kreuz von Fachleuten, die sich mit Sepulkralkultur beschäftigen, untersucht.

Zu den besonderen Funden gehört auch eine Jakobsmuschel, die an ihrer spitzen Seite mit zwei Löchern versehen ist. „Vermutlich gehörte die Muschel einem Pilger, der sie in Santiago de Compostela erworben hat. Er wurde wohl in seinem Gewand beigesetzt, an dem die Muschel wie eine Schulterklappe

befestigt war.“ Und Markus Hebgen, der Geschäftsführer der Stiftung Kloster Eberbach, ergänzt: „Alle Funde werden sofern möglich restauriert und später im Abteimuseum der Öffentlichkeit zugänglich gemacht.“

Es ist eine Geduldsarbeit für die drei Wissenschaftler (zwei Archäologen und eine Anthropologin), den Techniker und die vier bis fünf Fachkräfte, die die Skelette freilegen, die Funde eintüten und zur Bearbeitung an die Wissenschaftler weitergeben. Doch Dr. Klaus Schmitt weiß, dass das Kloster eine wahre Fundgrube für Archäologen ist und viele Schätze birgt. Denn er ist schon seit Mitte der 90er Jahre dabei, als in der Basilika die Grabplatten der gotischen Seitenkapellen zur Sanierung entfernt wurden und ein Archäologe gesucht wurde, der die darunter liegenden Gräber untersuchte. Die Wahl fiel auf ihn. „Und seitdem lässt mich das Kloster nicht mehr los.“

„WEIN KANN MAN NICHT NACH SCHEMA ‚F‘ MACHEN“ IM WEINGUT SOHNS DREHT SICH ALLES UM DIE TRAUBE

Seine Philosophie: Ohne die Qualität der Traube geht nichts. Deshalb ist Erich Sohns auch meist bei seinen Weinstöcken zu finden. Denn was im Weinberg geleistet wird, zahlt sich später im Keller aus.

Sein Lieblingsweinberg ist der Kläuserweg in der Geisenheimer Gemarkung. „Es ist eine schöne Hanglage, nach Süden ausgerichtet, mit alten Stöcken von 1979. Dort versuche ich, jedes Jahr ein erstes Gewächs zu lesen“, sagt Erich Sohns, der Inhaber des Weingutes Sohns in Geisenheim. „Aber es gibt auch in anderen Lagen Geisenheims Partien, die Spitze sind“, weiß der Winzer. Das passt zu seinem Credo: ‚Guter Wein wächst nicht im Keller, sondern muss im Wingert wachsen.‘



Bei Erich Sohns dreht sich alles um die Traube – deren Qualität ist für ihn immer das Wichtigste. Weil im Weinberg die Grundlagen für einen guten Wein gelegt werden, der Wein schon dort vorbereitet und nicht erst im Keller gemacht wird. Und Erich Sohns vergleicht mit der Gastronomie, vergleicht die Arbeit des Winzers mit dem des Kochs: „Wenn Sie ein schlechtes Stück Rumpsteak als Basis für ein Essen haben, kann auch ein Fünf-Sterne-Koch nur etwas daraus machen, was einigermaßen schmeckt.“ Um eine gute Basis für seine Weine zu haben, ist der Winzer ständig in seinen Weinbergen unterwegs, kontrolliert, wie es den Trauben geht, wie sie sich entwickeln. „Das mache ich nicht nur zur Kontrolle“, so Erich Sohns. „Ich brauche einfach den Kontakt zur Traube und muss sehen, was am Weinstock passiert.“

Kein Freund von Schönungsmitteln

Sechs Hektar (70 Prozent Riesling, 20 Prozent Spätburgunder) bewirtschaftet der Winzer in seinem Familienbetrieb, den er in der dritten Generation führt. Sein Großvater war Schlosser und Nebenerwerbwinzer, hatte zusätzlich noch Schweine und Pferde. Der Vater Otto baute den Betrieb zu einem reinen Weingut mit dreieinhalb Hektar um, die Erich im Laufe der vergangenen 25 Jahre verdoppelt hat. Der 49-jährige Weinbau-Ingenieur ist ein vorsichtiger Geschäftsmann: „Das, was ich tue, muss überschaubar und machbar sein, manchmal sind kleinere Schritte besser als die

großen.“ So hat er auch nach und nach die Qualitätslinie der Weine geändert und präsentiert heute junge, frische Weine, die er deutschlandweit verkauft. 80 Prozent an Endkunden, der Rest geht an Handel und Gastronomie. „Meine Kunden sind Menschen, die Interesse an individuellen Weinen haben.“

Erich Sohns ist kein Freund von Schönungsmitteln, etwa von chemischer Entsäuerung. „Das war zwar in den letzten fünf Jahren sowieso nicht nötig, aber auch sonst ist die natürliche Reife vorzuziehen und den Wein so zu belassen, wie er sich von Natur aus präsentiert.“ Schonende Verarbeitung und kontrollierte Vergärung ist das, was die Traube erwartet, wenn sie in seinem Keller landet. „Nicht gegen die Natur, sondern mit ihr streben wir nach höchster Qualität unserer Weine, die ihre Lagencharakteristik behalten sollen.“ Egal ob ‚Lagencharakteristik oder Terroir, wie man heute sagt – auf jeden Fall gehört das dazu, was der Winzer daraus macht, betont der Winzer. „Denn Wein“, so fährt er fort, „kann man nicht nach Schema ‚F‘ machen.“

‚Schema F‘ scheint sowieso nicht die Devise von Erich Sohns zu sein. Er weiß, dass er in vielen Dingen wirtschaftlicher arbeiten könnte, wenn er statt sechs Hektar zehn bearbeiten würde. „Aber diese vermeintliche Schwäche wird durch eine andere Stärke wieder aufgefangen“, sagt er. Seine Stärke ist das Vertrauen seiner Kunden, die er, was ihm sehr wichtig ist, persönlich berät. „Die Menschen, die zu mir kommen, wollen die Weine probieren,

möchten auch eine Empfehlung, welcher Wein am besten zum Anlass passt. Und das macht mir Spaß. Auch deshalb will ich den Verkauf nicht aus der Hand geben.“ Denn Erich Sohns weiß, dass Marketing wichtig ist. So zielt denn auch eine neue

Etikettenlinie die Flaschen des Jahrgangs 2006: ein halbes stilisiertes Weinblatt, an dessen Farbe man die Qualitätsstufen der Weine erkennt: ‚Lila‘ für die Spätlesen und darüber, ‚türkis‘ für die Kabinett-Weine und ‚rot‘ für die Qualitätsweine. „Solche Dinge müssen wir nebenher machen“, so der Winzer.

„Wein ist mein Leben“

Unterstützung findet er bei seinem Vater, der mit seinen 77 Jahren jeden Tag in die Weinberge geht und mit anpackt. Und bei seinen Söhnen, die sich zwar nicht für den Beruf des Winzers entschieden haben, ihm aber ebenfalls so oft wie möglich zur Hand gehen. „Aber ohne meine Frau ginge gar nichts“, sagt Erich Sohns.

Nicht nur der Zusammenhalt der Familie ist ihm wichtig, sondern auch der Zusammenhalt der Rheingauer Winzer. „Gemeinsam können wir viel bewirken“, ist Sohns überzeugt. „Unsere Rieslingweine zählen zu den besten der Welt, wir haben eine einzigartige Landschaft, viele hochkarätige kulturelle Angebote. Man sieht am Beispiel des Rheinsteihs, wie man erfolgreich Dinge umsetzen kann, wenn man sie mit ganzem Herzen macht.“ Und Erich Sohns schlägt abschließend wieder den Bogen zu seinem Beruf: „Den Job, den wir machen, kannst Du nur mit voller Liebe machen. Wein ist nicht meine Philosophie. Wein ist mein Leben, ist alles.“

GROSSE WEINE

2006 Riesling Spätlese halbtrocken Geisenheimer Rothenberg

Weingut Sohns Rheingau



Es war der Boden, der diesem Weinberg seinen Namen gab. Der mit Tonschiefer durchsetzte Taunusquarzit zeigt oft eine rote Eisenoxid-Farbe und ist nicht nur für den Namen, sondern auch für die Qualität des Weines mit verantwortlich.

Vom höchsten Punkt des Weinbergs hat man einen wunderschönen Blick auf Geisenheim und seine Umgebung und wenn man dort – einen Geisenheimer Rothenberg im Glas – mit seinen Freunden einen herzhaften Schluck nimmt, dann wird der Rheingau noch schöner und lebendiger.

Genügend Wasser ist im Weinberg vorhanden und die Wurzeln der Reben befördern aus den tiefgründigen Quarzit- und Schieferböden viel Mineralität in die Trauben. Aber auch Löbse geben dem Wein viel Frucht, Körper und Wucht.



Mit feinen Gelbtönen zeigt sich der Wein im Glas und die Nase wird sehr rasch von dem Duft exotischer Fruchtnoten begeistert. Aber wenn Sie zum zweiten Mal Ihre Nase ins Glas stecken, dann kommen Ihnen sehr fein angedeutet Pfirsichtöne entgegen. Man will eigentlich noch nicht trinken, sondern nur die leichten Fruchtaromen riechen. Aber mit dem ersten Schluck werden Ihnen diese durch die fein gewobene Mineralität noch besser, sogar noch lebendiger, vorgestellt.

Eine rissige Rieslingsäure mit leicht angedeuteten Zitrusfrüchten, gepaart mit einer ausgewogenen Süße, lässt die Lebendigkeit dieser eleganten Riesling Spätlese noch lebendiger auf Ihre Zunge kommen. Obwohl die Jugendlichkeit dieses Weines noch mit leichten Ecken und Kanten im Vordergrund steht, zeigt er jetzt schon deutlich seine Schönheit. Wenn diese Ecken und Kanten der Jugend nach einigen Jahren geschliffen sind, dann haben Sie einen Schatz im Keller.

Diese Spätlese wird Ihre Freunde bei einem ausgesuchten Essen begeistern. Und sie wird bei einem Weingespräch über Jahrgänge alle verflossenen Erinnerungen an das Jahr 2006 wieder aufleben lassen.

Ihr
Günter Ringsdorf

Günter Ringsdorf

VON AUFREGENDEN ANFÄNGEN UND VIELEN HELFERN

MATHIAS MARSCHOLLEK FEIERT MIT FAMILIE, FREUNDEN UND PARTNERN DAS 10JÄHRIGE BESTEHEN DER GASTRONOMIEBETRIEBE IM KLOSTER EBERBACH

Fröhlich, genussreich und unterhaltsam – so war der Abend, zu dem Mathias Marschollek anlässlich des 10jährigen Bestehens der Gastronomiebetriebe im Kloster Eberbach GmbH eingeladen hatte. Gemeinsam mit Familie, Freunden und Partnern lies der Geschäftsführer die Anfänge Revue passieren: Vor zehn Jahren startete er mit fünf Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern, die noch heute zu seinem Team gehören, und fünf Gerichten auf der Speisekarte.

„Der Anfang war aufregend, aber wir mussten auch viel improvisieren“, erinnerte sich Mathias Marschollek. Und es gab viele fleißige und vor allem freiwillige Helfer aus der Familie, etwa Mutter und Schwiegervater, die anpackten, wo es nötig war. Heute sind über 40 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in dem Unternehmen tätig, und auch die Speisekarte ist sehr viel umfangreicher geworden. Neben dem reinen Hotel- und Restaurantbetrieb baute er in den vergangenen Jahren noch den Catering-Bereich

auf. Für Veranstaltungen im Kloster Eberbach und im Rhein-Main-Gebiet. Dankbar, so Marschollek, sei er denen, die mitarbeiten, denen, die unterstützen, und denen, die vom Partner zum



Freund geworden seien. Und er hob besonders die freundschaftliche und partnerschaftliche Zusammenarbeit mit dem jetzigen und dem früheren Geschäftsführer der Stiftung Kloster Eberbach hervor, Markus Hebgen und Günter Ringsdorf, sowie mit Dieter Greiner, dem Geschäftsführer der Hessischen Staatsweingüter Kloster Eberbach.

Nach einem Sektempfang im ehemaligen Brauhaus von Kloster Eberbach lud Mathias Marschollek seine Gäste ein,

mit ihm im Rahmen eines Gourmet-Konzertes im Laiendormitorium zu feiern. Die Küche der Gastronomiebetriebe servierte ein Vier-Gänge-Menü, bestehend aus einer Vorspeisen-Trilogie



Kloster Eberbach, einem kleinen Eintopf von Hessischen Bachfischen, Hirschrückensfilet im Kräutermantel, Spargeln und Kartoffelgratin, und Sauerampfer-Eis mit Erdbeeren und Rhabarber. Das alles begleitet von passenden Weinen der Hessischen Staatsweingüter Kloster Eberbach.

Und umrahmt von einem Konzert des Instrumentalensembles „Chantal“, das die Gäste mit fast fünfzig Instrumenten mit auf eine musikalische Zeitreise nahm: Ins Mittelalter und Barock, in

die Ära Vivaldis, in die Gefilde des Irish Folk und nicht zuletzt in die Rock- und Popmusik – ein spannungsreicher und harmonischer Streifzug durch die Geschichte der Musik.



Zu einem Streifzug durch die Geschichte der Zisterzienserabtei Kloster Eberbach wurden die Gäste im Anschluss an Menü und Konzert eingeladen. Zu den berühmten Drehorten des Film-Klassikers „Der Name der Rose“ führte ein Rundgang durch das dunkle, nur von Kerzen beleuchtete Kloster. Günter Ringsdorf, der in seiner Zeit als Geschäftsführer des Klosters die Dreharbeiten mit erlebte, wusste über zahlreiche kuriose Begebenheiten während der Dreharbeiten zu berichten. Markus Hebgen, aktueller

Geschäftsführer der Stiftung Kloster Eberbach, begeisterte die Besucher mit seiner profunden Kenntnis der Klostergeschichte.

Der Rundgang endete in der Basilika, wo die Musiker von „Chantal“ die Gäste zu einem Abschlusskonzert erwarteten. Begeistert folgten die Gäste ein weiteres Mal der faszinierenden, überraschenden und eigenwilligen Symbiose der Künstler. „Kalt war es, aber schön“, so die Bilanz der Gäste, die sich dann im Kapitelsaal mit einem Digestif aufwärmen konnten.

„Es war ein schöner Abend“, so Mathias Marschollek. „Für mich und – wie ich hoffe – auch für meine Gäste.“



HEIRATEN IM WUNDERSCHÖNEN RHEINGAU – UND SICH VERWÖHNEN LASSEN IM KLOSTER EBERBACH ...

... wenn die ersten Sonnenstrahlen hinter den Wolken vorkommen, bis weit in den Spätherbst hinein, feiert man im Festsaal des Gästehauses und im Heuboden der Kloster-schänke den Bund fürs Leben.

Bis zu 120 Gäste können in dem renovierten, mit historischen Säulen ausgestatteten Saal bewirtet werden. An den Weinfässern vor dem großen Eingangportal zum Festsaal kann man den „ersten“ Trunk im neuen Lebensabschnitt mit der Familie und Freunden zu sich nehmen.

Das Team unter der Leitung von Mathias Marschollek richtet sich ganz nach den Wünschen der Hochzeitsgesellschaft – und steht mit Rat und Tat bei der Planung der Hochzeit zur Seite. Soll es ein Sektempfang nach der standes-

amtlichen Trauung sein? Oder möchten Sie Canapés, ein Flying Buffet oder Fingerfood anbieten? Alles

kein Problem. Der „Festschmaus“ vom Büffet bis hin zum mehrgängigen Menü lässt eben keine Wünsche offen.

Die Klostergastronomie kümmert sich darum, dass die Gäste gut versorgt sind.

Natürlich kann nach dem Essen auch richtig feste das Fest gefeiert werden. Der Hochzeitswalzer und die lockere Partymusik werden den einen und anderen Gast schon auf die Tanzfläche ziehen... oder doch lieber an die Bar?

Den Hochzeitsgästen wird es im Anschluss eine große Freude sein, dass es nur ein paar Stufen in die Hotelzim-

mer sind, die sich direkt im Gebäude befinden.



Eben alles in allem der perfekte Rahmen, um mit der Familie und Freunden den wichtigsten Tag im Leben jedes Brautpaares zu feiern.

Schauen Sie einfach mal im Gästehaus oder im Heuboden rein – auch Sie werden überzeugt sein.



STANDESAMTLICHE TRAUUNG IM KLOSTER EBERBACH

Standesamtliche Trauungen können künftig auch in den historischen Räumlichkeiten des Klosters Eberbach vollzogen werden. Die Hochzeitspaare werden von den Standesbeamtinnen und Standesbeamten der Stadt Eltville am Rhein getraut.

Die Räumlichkeiten, welche je nach Größe der Hochzeitsgesellschaft vergeben werden, sind von der Außenanlage direkt zu begehren und werden dem Anlass entsprechend und nach Wunsch des Brautpaares ausgestattet.

Die Stadt Eltville am Rhein und die Stiftung Kloster Eberbach kommen damit einem bereits seit längerem gehegten Wunsch von Eltviller Bürgern nach. „Immer wieder hat es entsprechende Anfragen von Brautpaaren bei Stadtverwaltung und Stiftung gegeben“, so Bürgermeister Patrick Kunkel. Es sei daher besonders wichtig gewesen, dem Bürgerbegehren nachzukommen. So hat der Magistrat zusammen

mit der Geschäftsführung der Stiftung Kloster Eberbach eine Kooperation zur Durchführung standesamtlicher Trauungen auf den Weg gebracht.

Auch die Aufsichtsbehörde bei der Kreisverwaltung stimmt dem Vorhaben zu, so dass die neue „Außenstelle“ des Eltviller Standesamtes durch das Anbringen der amtlichen Beschilderung am 2. April offiziell wurde.

Nähere Auskünfte erhalten Interessierte beim Standesamt der Stadtverwaltung unter der Telefonnummer 06123 697-125.

Dort beraten die Standesbeamtinnen Jutta Schönbauer, Roswitha Schneider und Elke Popp-Debo sowie der Leiter des Ordnungsamtes, Michael Stutzer.

Stadt Eltville



DIE SANIERUNG DES BAROCKEN GARTENHAUSES DES ABTES UND DES PRÄLATENGARTENS

Gehört ein barockes Gartenhaus des Abtes zu den wichtigsten Sanierungsmaßnahmen in der alten und ehrwürdigen Zisterzienserabtei Kloster Eberbach?

Diese Frage habe ich im letzten Herbst mit einem klaren „Ja“ beantwortet und die Sanierung des „Prälatengartens“ vorangetrieben. In unserer romanischen Klosteranlage sind insbesondere dieser Garten und die Orangerie Ausdruck barocken Lebensempfindens in einer sich verändernden zisterziensischen Welt. Die einzigartige romanische Gestaltung unserer Bauten ist nicht nur

hervorragende Baukunst, sie ist auch Ausdruck einer Geisteshaltung im 12. und 13. Jahrhundert.

Nachhaltig geprägt durch Bernhard von Clairvaux. Im Barock hat sich die Klosterwelt grundlegend verändert. Der Konversenbau wurde um ein Stockwerk und zwei Kopfbauten vergrößert. Man errichtete eine „Neue Abtei“.

Die Sanierung des Gartenhauses und die Neuanlegung des „Prälatengartens“ vervollständigen den barocken Eindruck der „Neuen Abtei“. Notwendig ist die Sanierung aber auch, weil wir mit den Arbeiten an der Wasserversorgung, der Wege-

gestaltung und der Gartenanlage „Prälatengarten“ die Sanierung an der „Westspange“ beenden können.

1719 wurde der Garten gegenüber der neuen Abtswohnung angelegt (der Abt konnte von seinem Schlafzimmer in den Garten schauen). Der kleine Fachwerkpavillon wurde 1722 für Abt Michael Schnock aus Kiedrich errichtet.

Ursprünglich als „Neuer Abteigarten“ angelegt, wurde bereits wenige Jahre später „des Herrn Prälaten Garten“ daraus. Es war ein Ziergarten mit engem Bezug zur repräsentativen gegenüberliegenden Abtswohnung, dem jetzt neu eröffneten Standesamt.

Nach Aufhebung des Klosters 1803 dienten der Garten und das Gartenhaus als Nutzgarten für die in den unterschiedlichsten Institutionen in Eberbach beschäftigten Bediensteten.

Mit der grundlegenden Sanierung des Gartenhauses geht die barocke Gestaltung des Gartens einher. Hierzu zählt auch die erneute Anlage eines Brunnens. Nach Fertigstellung der Sanierung im Herbst diesen Jahres stehen zwei Terrassen und ein kleiner Veranstaltungsraum für entsprechende Empfänge und Essen zur Verfügung.

Markus Hebgen

DER PFIFFERLING

Wenn die warmen Sommergewitter Wald und Wiesen dampfend machen, beginnt die Pilzsaison. Der erste besonders feine Speisepilz des Jahres ist der Pfifferling, der in unseren Breiten hauptsächlich von Juni bis Oktober zu finden ist. Er wächst auf Moos- und Nadelboden, auch unter dürrer Laub, ist sehr gesellig und oft in Massen anzutreffen. Der Pfifferling wird auch Dotterpilz, Rehling, Rehfüßchen, Gelbröhrchen oder Eierschwammerl genannt. Der Name Pfifferling geht übrigens auf das mittelhochdeutsche Pfefferling zurück und deutet schon den leicht pfefferartigen Geschmack an.

Beim Einkauf sollte man besonders darauf achten, dass die Pilze trocken und frisch sind. Feuchte Pilze verderben schnell und wiegen vor allem mehr. Auch sind ausgesucht kleine Pilze vorzuziehen, diese sind von besserer Qualität und kosten meist nicht mehr als die Großen.

VICHYSOISSE (KALTE KARTOFFELSUPPE) MIT PFIFFERLINGEN

- * 40 g Butter
- 2 Stangen Lauch, in Ringe geschnitten
- 650 g mehlig kochende Kartoffeln, geschält und gewürfelt
- 750 ml Hühnerbrühe
- 300 ml Sahne
- Salz, Pfeffer, Schnittlauch
- 260 g Pfifferlinge
- 2 El Olivenöl

ZUBEREITUNG

Butter erhitzen und den Lauch darin andünsten, bis er weich, aber nicht braun ist. Kartoffeln und Brühe zugeben, aufkochen, abdecken und 30 Min. köcheln lassen, bis alles weich ist. Pürieren, bis die Suppe vollkommen glatt ist. Sahne zufügen, mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Zum Servieren die Suppe in Tassen gießen und mit Schnittlauch und den gebratenen Pfifferlingen bestreuen.

PFIFFERLINGE IN RAHM MIT SPECKKNÖDEL

- * 500 g Pfifferlinge
- 40 g Zwiebelwürfel
- 1 Knoblauchzehe (gehackt)
- 40 g Butter, 40 g Mehl
- 100 ml Sahne, 2 EL Kalbsfond
- 2 El Pflanzenöl, Salz, Pfeffer, gemahlener Kümmel, Petersilie

- 500 g altbackene Brötchen
- 1/2 l kochende Milch
- 5 Eier, 50 g Butter
- 60 g gewürfeltes Dörrfleisch
- 60 g fein gewürfelte Zwiebeln



ZUBEREITUNG

Die gewaschenen, geputzten Pfifferlinge mit Zwiebeln und Knoblauch in Pflanzenöl anbraten. Wenn die Pfifferlinge Wasser ziehen, die Flüssigkeit einkochen und frische Sahne angießen, etwas Kalbsfond zugeben. Aus Butter und Mehl eine Mehlschwitze herstellen und die Pfifferlinge zur gewünschten Konsistenz abbinden. Mit den oben angegebenen Gewürzen kräftig abschmecken.

Die Milch mit der Butter, Salz, frisch gemahltem Pfeffer und Muskat aufkochen. Die

klein geschnittenen Brötchen in der heißen Milch einweichen. Die Eier, angebratene Zwiebeln und Dörrfleisch unterheben. Das Ganze gut durchmengen. Wenn die Masse zu weich ist, kann man das ganze mit etwas Semmelbrösel stabilisieren. Die Klöße werden golfballgroß - nicht etwa tennisballgroß - abgedreht und in siedendem Salzwasser gegart.

Rahmpfifferlinge und Knödel in einem tiefen Teller anrichten und mit gehackter Petersilie bestreuen.

WISPERFORELLE UND PFIFFERLINGE IN ROTER BUTTER AUF SELLERIEPÜREE

- * 1 Echalotte fein gewürfelt
- 1/4 l Spätburgunder
- 6 cl Portwein, 1 Lorbeerblatt
- 1 Thymianzweig, 80 g Salzbutter
- 1 Würfel Zucker, Cayennepfeffer

- 400 g Knollensellerie (geschält und grob gewürfelt)
- 50 g Butter, 1 l Milch
- 30 g geschlagene Sahne
- Salz, Pfeffer, Muskat

- 4 fangfrische Forellenfilets (entgrätet)
- 4 cl Pflanzenöl, 100 g Mehl
- 1/2 Zitrone, Salz
- Pfeffer, 20 g Butter
- 200 g gewaschene Pfifferlinge

ZUBEREITUNG

Die Echalotte mit Spätburgunder, Portwein, Lorbeer, Thymian und Zucker ganz einkochen lassen. Lorbeer und Thymian herausnehmen und mit eisgekühlten Butterstückchen aufschlagen.

Den Sellerie in der Milch weich kochen und abgießen, anschließend in einer Schüssel mit dem Stabmixer pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Schlagsahne und die Butter vorsichtig unterheben.

Die Forellenfilets mit Zitrone beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen, in Mehl wenden und anschließend in einer vorgeheizten Pfanne zuerst auf der Haut goldbraun braten.

Das Selleriepüree in der Mitte des Tellers anrichten und mit der roten Butter umgießen. Die Forellenfilets auf das Selleriepüree setzen und mit den gebratenen Pfifferlingen bestreuen.

EISPARFAIT „BRUDER BERNHARDT“ MIT FRISCHEN BEEREN



- * 1 Ei, 2 Eigelb
- 80 g Zucker, 350 ml Sahne
- 1/8 l Bruder Bernhard (Klosterlicher Kräuterlikör)
- Minze, frische Himbeeren, Erdbeeren, Brombeeren

ZUBEREITUNG

Ei, Eigelb und Zucker in eine Edelstahlschüssel geben und über einem heißen Wasserbad schaumig schlagen. Anschließend die heiße Masse in einem Eisbad wieder kalt schlagen. Die Schlagsahne und den Bruder Bernhard vorsichtig unterheben. Die Parfaitmasse in Formen füllen und ca. 12 Std. einfrieren.

Zum Anrichten das Eisparfait auf einen Teller stürzen. (Tipp: Die Formen vor dem Stürzen kurz mit heißem Wasser abspülen). Die gewaschenen Beeren um das Parfait legen, mit Puderzucker bestäuben und mit frischer Minze garnieren.

Wir empfehlen für das Pfifferling-Menü einen 2004er Dornfelder Qualitätswein trocken von der Hessischen Bergstraße aus den Kellern der Hessischen Staatsweingüter Kloster Eberbach.

Der kraftvolle, rubinrote Wein ergänzt hervorragend den erlesenen Geschmack der Pfifferlinge.

Wir wünschen Ihnen „Guten Appetit“.

Die Zutaten sind für 4 Personen gerechnet.

HERZLICH WILLKOMMEN IN GEISENHEIM AM RHEIN...



...der Lindenstadt im Rheingau. Der Geisenheimer Lindenplatz ist seit Urzeiten der Ortsmittelpunkt der Siedlung: Er wird beherrscht von der rund 700 Jahre alten Sommerlinde, einem Natur- und Kulturdenkmal ersten Ranges. Unter diesem Baum versammelten sich im Mittelalter die Gemeinde, die Schöffen oder der Rat, um in Rats- oder Gerichtssitzungen die öffentlichen Angelegenheiten zu regeln. Heute findet unter ihrer Krone alljährlich im Juli das traditionelle Lindenfest statt, eines der ältesten Feste im Rheingau. Mitte des 19. Jahrhunderts wurde im Schatten der Linde das heutige Rathaus mit einer repräsentativen Loggia errichtet, das von wildem Wein umrankt wird.

Ein weiteres Wahrzeichen der Stadt, schon von weitem zu sehen, ist der Rheingauer Dom, der gotische Nachfolgebau einer 1146 erstmals belegten romanischen Kirche. Der Chor und die ersten vier Joche des Langhauses wurden Anfang des

16. Jahrhunderts errichtet, das Langhaus wurde Mitte des 19. Jahrhunderts um zwei Joche und eine Orgelempore erweitert und zwei neugotische, 46 Meter hohe Türme errichtet.

Beim Spaziergang durch die von Weinbergen umgebene Stadt stößt man fast an jeder Ecke auf historische Gebäude: Palais Ostein, Schloss Schönborn, Eberbacher Hof, Kronberger Hof, Villa Monrepos, der Zwielerhof und Schloss Kosakenberg zeugen von vergangenen Jahrhunderten. Zahlreiche Weingüter prägen wie in den anderen Orten des Rheingaus das Stadtbild.

Heute ergeben sich vielfältige Impulse für die weitere Entwicklung der Stadt durch Weinbau und Industrie, Bildungseinrichtungen und Forschung. So hat in der Lindenstadt eine der ältesten Forschungseinrichtungen des Wein- und Gartenbaus im deutschsprachigen Raum ihren Sitz. Die Forschungsanstalt

Geisenheim, gegründet 1872 durch Freiherr von Lade und die damalige preußische Landesregierung, führt anwendungs- und grundlagenorientierte Forschung durch in den Gebieten Weinbau, Gartenbau, Oenologie und Getränkeforschung. Im Rahmen einer engen Verknüpfung mit der Fachhochschule Wiesbaden werden in Geisenheim zusätzlich rund 800 Studierende der Fachrichtungen Weinbau und Oenologie, Getränketechnologie, Gartenbau sowie Landespflege von den Mitarbeitern der Forschungsanstalt in Vorlesungen und Übungen mit betreut.

Die Stadtteile Johannisberg, mit dem Schloss Johannisberg, Marienthal mit dem gleichnamigen Wallfahrtsort und die Höhengemeinde Stephanshausen mit einladenden Wanderwegen ergänzen die Vielfalt und Attraktivität der Lindenstadt Geisenheim.

Termine

im Kloster Eberbach

Hessen trifft Sachsen



„Erlesen sächsisch“. Unter diesem Motto laden die Hessischen Staatsweingüter Kloster Eberbach, die Sächsischen Staatsweingüter Schloss Wackerbarth und die Gastronomiebetriebe im Kloster Eberbach im Rahmen der Glorreichen Rheingau Tage zu einem genussreichen Abend ins Kloster Eberbach ein. Die Direktoren der beiden Traditionsweingüter, Dieter Greiner und Sonja Schilg, führen ihre edlen Gewächse in einem spannungsreichen Dialog zusammen. Mathias Marscholke und sein Team der Klostergastronomie spannen parallel dazu mit einem Fünf-Gang-Menü einen kulinarischen Bogen von der Elbe an den Rhein.

Schon August der Starke lobte die exzellenten am Elbufer gewachsenen Weine, Königin Victoria wusste die Weine des Rheingaus zu schätzen. Lernen auch Sie diese ausgezeichneten Kreszenzen an einem ganz besonderen Abend kennen: am Freitag, dem 9. November 2007, um 19 Uhr. Im Preis von 119 Euro sind das Fünf-Gang-Menü und alle Getränke enthalten.

Information und Anmeldung:
Hessische Staatsweingüter GmbH Kloster Eberbach
Telefon: 06123/92 30 23,
Simone Roth
roth@weingut-kloster-eberbach.de

GASTLICHKEIT IST UNSERE PHILOSOPHIE:



DAMIT IHRE VERANSTALTUNG ZU EINEM UNVERGESSLICHEN ERLEBNIS WIRD! WIR ARRANGIEREN IHRE FESTIVITÄTEN, SEIEN ES HOCHZEITEN, FAMILIENFEIERN ODER GEBURTSTAGE, MODERN BIS KLASSISCH. WIR FREUEN UNS AUF EIN PERSÖNLICHES GESPRÄCH. IHRE GASTRONOMIEBETRIEBE IM KLOSTER EBERBACH. TEL. 06723/993-0 ODER EVENT@KLOSTEREBERBACH.COM

Wir sind spezialisiert auf Ihre Altersvorsorge und geben Antwort auf Ihre Fragen!

Rente vor 67 – mit welchen Abschlägen muss ich rechnen?
Wie wirkt sich die Inflation aus?
Was bedeutet das Alterseinkünftegesetz für mich?
Wie unterstützt mich mein Arbeitgeber?
Wie kann ich Altersarmut vermeiden?
Welche einfachen Lösungen gibt es?

- bAV – betriebliche Altersvorsorge
- alle Durchführungswege
- individuelle Konzepte
- private Altersvorsorge

Gerne helfen wir Ihnen. Nehmen Sie Kontakt auf!

WILHELM & KROTH **WILHELM & KROTH GmbH**
Versicherungsmakler
Lotharstraße 11-13
55116 Mainz
Tel.: 06131-24052-0
Fax: 06131-24052-29
www.vorsorgecenter.de
info@vorsorgecenter.de

DIE GASTRONOMIEBETRIEBE IM KLOSTER EBERBACH SUCHEN SIE! STUDENTEN/ SCHÜLER ALS AUSHILFE IM SERVICE- ODER BANKETTBEREICH!

WENN SIE FREUNDLICH, TEAMFÄHIG UND MOTIVIERT SIND, UND AN AUFGESCHLOSSENEM, FREUNDLICHEM UND SELBSTÄNDIGEM ARBEITEN FREUDE HABEN, DANN SIND SIE GENAU RICHTIG. ERFAHRUNG IN DER GASTRONOMIE IST HILFREICH, ABER KEIN MUSS.

ES ERWARTET SIE: EIN JUNGES TEAM UND EINE ANGENEHME ARBEITSATMOSPHERE.

HABEN SIE LUST? DANN MELDEN SIE SICH UNTER TEL. 06723/993-110 ODER EVENT@KLOSTEREBERBACH.COM

WIR INSZENIEREN IHREN ERFOLG

Wir sind Ihr professioneller Partner für Ihre Veranstaltung im Kloster Eberbach. Wir liefern kreative Ideen, Strategien, und realisieren Ihre individuellen Wünsche bei der Planung und Umsetzung Ihrer Veranstaltung und begleiten Sie bei der Präsentation Ihres Unternehmens.

Rahmenprogramme
Incentives
Outdoor-Programme
Hotelvermittlung
Locations
Künstlervermittlung

PREUSS
EVENT MANAGEMENT
Friedrichstraße 22 · 65185 Wiesbaden
Tel. 06 11 - 505 98 40 · Fax 06 11 - 505 98 41
info@preuss-events.de · www.preuss-events.de

IMPRESSUM

HERAUSGEBER
Gastronomiebetriebe
im Kloster Eberbach GmbH
Mathias Marscholke
Kloster Eberbach
65346 Eltville

Telefon: 067 23 / 99 30
Telefax: 067 23 / 99 31 00
INFO@klostereberbach.com
www.klostereberbach.com

TEXTE UND REDAKTION
Birgitt Wagner, Kommunikation und PR
Eltville-Rauenthal
news-redaktion@klostereberbach.com

KONZEPT UND GESTALTUNG
Stählingdesign, Darmstadt
www.staehlingdesign.de

DRUCK
Schmidt & more Drucktechnik GmbH
Ginsheim-Gustavsburg