



Editorial



Liebe Leserin, lieber Leser,
liebe Freunde von Kloster Eberbach,

ein kurzer, aber heißer Sommer mit vielen kulturellen und kulinarischen Höhepunkten liegt hinter uns, die Tage werden langsam wieder kürzer, die Abende länger und kühler. Genau die richtige Atmosphäre, um bei Kerzenlicht und einem guten Glas Wein die 2. Ausgabe der KlosterNews hervorzuholen und zu lesen, was der Herbst im Kloster Eberbach und im Rheingau für Sie bereithält.

Wir stimmen Sie auf die Glorreichen Rheingau Tage ein, an denen Sie Anfang November zwischen zahlreichen hochkarätigen Veranstaltungen rund um das Thema Speis' und Trank wählen können, liefern Ihnen schon jetzt Anregungen, wie Sie Ihre Weihnachts- oder Silvesterfeier in Kloster Eberbach stimmungsvoll begehen können und bieten Ihnen wieder ein jahreszeitliches Menü, das Sie entweder selbst nachkochen können oder aber auf Vorbestellung bei uns serviert bekommen. Viele Leser unserer 1. Ausgabe haben von dieser Möglichkeit Gebrauch gemacht: Einige standen mit den KlosterNews in der Hand in unserem Restaurant, deuteten auf unser Sommer-Menü und sagten: „Genau das möchten wir heute gerne essen.“ Darüber haben wir uns sehr gefreut, zeigt es uns doch, dass unsere neue Zeitung bis zur letzten Seite aufmerksam gelesen wird.

Dass die Idee, regelmäßig über das Geschehen in Kloster Eberbach und im Rheingau zu berichten, auf viel Interesse stößt, belegen die Anrufe von Fremdenverkehrsämtern und Gemeinden im Rheingau sowie dem Rheingau-Taunus-Tourismusbüro, die die KlosterNews gerne bei sich auslegen möchten. Dieser Bitte sind wir selbstverständlich gerne nachgekommen, denn wir freuen uns, wenn möglichst viele Menschen die Gelegenheit haben, die Zeitung zu lesen. Dass die KlosterNews bei den Gastronomiebetrieben im Kloster Eberbach, an der Klosterküche und bei den Hessischen Staatsweingütern Kloster Eberbach verfügbar ist, versteht sich von selbst – sofern sie nicht bereits vergriffen ist.

Sollten Sie Interesse haben, die KlosterNews künftig per Post direkt nach Hause zu erhalten – kein Problem: Schreiben Sie uns einfach ein Mail an info@klostereberbach.com oder eine Postkarte mit Ihrem Namen und Ihrer Adresse an die im Impressum angegebene Anschrift. Wir nehmen Sie für die nächste Ausgabe gerne in unseren Verteiler auf.

Ihr
M. Marschollek
Matthias Marschollek

SUCHE NACH NEUEN WEGEN DER SPIRITUALITÄT DIE ACADEMIE KLOSTER EBERBACH

Ein Besuch im Kloster Eberbach lohnt immer, egal ob das Ziel ein kunsthistorischer, kirchengeschichtlicher oder musikalischer Genuss ist. Viele sind angetan von der Abgeschiedenheit und Ruhe des Ortes – so nah am pulsierenden Leben des Ballungsraumes Rhein/Main. Die Räumlichkeiten und Veranstaltungen im Kloster Eberbach haben einen nachhaltigen Eindruck, vor allem auch auf Besucher aus dem Ausland.

Nun hat sich eine Gruppe von Menschen im Rahmen der neu gegründeten „Academie Kloster Eberbach“ auf den Weg gemacht, die geistigen Wurzeln dieses Ortes wieder zu entdecken, der dieser Region fast sieben Jahrhunderte lang ihr christliches Gepräge gegeben hat. Sie kommen nicht in erster Linie aus historischer, wissenschaftlicher Neu-

gier, sondern es sind Suchende, die für ihr eigenes Leben spirituelle Impulse erleben möchten, die ihre Erfahrungen mit anderen teilen und im Dialog voneinander lernen wollen.

Wo ginge dies besser als an einem Ort wie Kloster Eberbach, das seit seiner Gründung im zwölften Jahrhundert von Ruhe, Besinnung und Gebet geprägt war? Viele davon ist in Vergessenheit geraten; das säkularisierte Kloster steht heute auch für eine Gesellschaft, die zunehmend ihrer geistigen Wurzeln entfremdet ist. Aber die Menschen suchen auch heute nach Sinn. Und diejenigen, die sich jetzt im Rahmen der „Academie Kloster Eberbach“ in kleineren oder größeren Gruppen regelmäßig im Kloster Eberbach zu Besinnung und Austausch

treffen, sind Realisten genug, um zu wissen, dass es nicht ausreicht im Leben, Gewinn und materiellen Erfolg zu haben. „Der Mensch lebt nicht vom Brot allein...“, so heißt es in der Heiligen Schrift. Dort sind auch Werte und Tugenden zu finden, die für das Leben des Einzelnen und für die Gesellschaft insgesamt unverzichtbar sind.

Die „Academie Kloster Eberbach“ sagt ganz klar, dass es christliche Werte sind, die wir für eine grundlegende Neuorientierung unserer Gesellschaft brauchen. Sie will diese Werte erfahrbar machen, so dass die Menschen, die zu den Veranstaltungen der Academie kommen, – wie es in der Satzung heißt – „die Bedeutung grundlegender, insbesondere christlicher Werte für ihr eigenes Leben, ihre beruflichen Entscheidungen und

für die Gesellschaft insgesamt erfahren.“ Es mag sein, dass die christlichen Werte und Tugenden heute zum Teil eine zeitgemäße „Übersetzung“ brauchen, aber im Kern sind es noch immer diese Grundsätze, die bleibende Orientierung für gute Entscheidungen im eigenen Leben und für den Umgang mit den Mitmenschen geben. Die Verantwortungsträger aus Wirtschaft, Wissenschaft, Politik, Verwaltung, Medien, Sport, kulturellen Einrichtungen und Kirchen, die sich in der „Academie Kloster Eberbach“ zusammengeschlossen haben, sind jedenfalls der Überzeugung, dass die Orientierung an christlichen Werten auch im beruflichen Alltag eine große Hilfe sein kann. Aber diese Botschaft soll nicht mit erhobnem Zeigfinger verkündet werden, sondern im menschlichen Miteinander erlebbar »

INHALT

Editorial 1
Die Academie 1
Glorreiche Rheingau Tage 1
Im Gespräch 2
Große Weine 2
Gastronomiebetriebe 3
Gästehaus 3
Menü 4
Termine 4
Impressum 4

„GLORREICHE RHEINGAU TAGE‘ ZUM 20. MAL IM RHEINGAU

„Die ‚Glorreichen Rheingau Tage‘ ist eine weitere Veranstaltung im Rheingau, die die Region feiert, die voller Gastfreundschaft ihre Leistungsfähigkeit in Kultur, Gastronomie und Weinen präsentiert“, definiert der Vorsitzende des VDP-Rheingau Wilhelm Weil das in diesem Jahr zum 20. Mal im November stattfindende kulinarische Ereignis. Wie alle anderen Veranstaltungen im Rheingau, die über das Jahr verteilt Gäste anlocken, zeigten auch die Glorreichen Rheingau Tage eine beeindruckende Vielfalt. „Die Dichte, in der sich in dieser kleinen Region Spitzengastronomie und Weine präsentieren, ist hochkarätig und einzigartig. So wie das Rheingau Musik Festival einmalig ist.“

Der Tenor auch in diesem Jahr: Gourmets mit möglichst vielen Veranstaltungen an ausgewählten Orten im Rheingau zu verwöhnen. Für 34 Veranstaltungen konnten die Feinschmecker seit Sommer, der Bekanngabe

des Programms, reservieren: Ob „Rubinrote Symphonie“, „Eine vinologische Flussreise“, „Vinum-musica-flora“, „Tischlein deck' Dich“ oder „Bonne Cuisine à la Heberlein“ – nicht nur die Titel der kulinarischen Reise lassen das Wasser im Mund zusammenlaufen. Einige Veranstaltungen waren schon im August ausverkauft, wie etwa die gemeinsame Veranstaltung der Hessischen Staatsweingüter Kloster Eberbach und der Gastronomiebetriebe im Kloster Eberbach GmbH „Vom Bodensee zum Rheingau – Das Staatsweingut Meersburg zu Gast im Kloster Eberbach“ – ein Fünf-Gang-Menü mit exquisiten und typischen Gerichten aus dem Rheingau und vom Bodensee – serviert mit den passenden Weinen beider Regionen im Refektorium von Kloster Eberbach. Ein Beweis für die Attraktivität der Glorreichen Rheingau Tage in ihrem Jubiläumsjahr. Weitere Informationen finden Sie unter www.vdp-rheingau.de.



» werden. Das ist sicher ein hoher Anspruch, aber die Begeisterung und der Zuspruch zeigen, dass viele auf ein solches Zeichen der Ermutigung gewartet haben.

Der Vereinszweck soll insbesondere verwirklicht werden durch die Förderung, Durchführung und Veranstaltung von Seminaren und das Angebot weiterer Bildungsveranstaltungen, bei denen philosophische, ethische sowie religiöse Grundlagen für eine humane Gesellschaft vorgestellt, erörtert und vertieft werden. Dabei sollen die Teilnehmer Anregungen für ihre persönliche Lebensplanung und mitmenschlichen Umgang erhalten. Im Rahmen der Seminare werden auch wesentliche Elemente meditativer Praxis angeboten werden. Es geht bei allen Bemühungen stets um eine ganzheitliche Betrachtung des Menschen.

Im April 2006 fand eine beeindruckende Auftakt-Veranstaltung im Kloster Eberbach mit 220 Veranstaltungsträgern aus Wirtschaft und Gesellschaft im Kloster Eberbach unter anderem mit dem Hessischen Ministerpräsidenten Roland Koch, der ZDF-Journalistin Gundula Gause und dem FAZ-Redakteur Dr. Daniel Deckers statt. Es spricht wohl für sich, dass die Academie in der Folge sogleich 40 spontane Eintritte zu verzeichnen hatte. Die ersten Meditations-



Die „Academie Kloster Eberbach“ macht erste positive Erfahrungen mit konkreten Seminarangeboten und Veranstaltungen.



seminare mit Pater Laurence Freeman OSB wurden ebenfalls sehr positiv aufgenommen. Sie sollen auch im Jahr 2007 ein fester Bestandteil im Seminarangebot der Academie werden. Das erste Einführungssemi-

nar „Werteorientiert Führen“ im November 2006 markiert den Beginn eines Seminarzyklus, in dessen Rahmen weitere Aufbau-seminare – in einem Halbjahresrhythmus – zur vertieften Auseinandersetzung mit der Bedeutung grundlegender christlicher Werte für Entscheidungen in Beruf, Familie und Gesellschaft angeboten werden. Die Veranstaltungen der Academie Kloster Eberbach sind im Internet unter www.kloster-academie.de abrufbar.

Für die Besucher von Kloster Eberbach sind die offenen Veranstaltungen ohne Anmeldung immer zugänglich:

- die Meditationszeit - mit kurzer Einführung - jeden Mittwoch von 19.30 Uhr bis 20.00 Uhr im Kloster Eberbach
- der „Eberbacher Impuls“, ein Vortrag zu einem spirituellen Thema, der an jedem ersten Mittwoch im Monat - im Anschluss an die Meditation - von 20.00 Uhr bis 21.00 Uhr von verschiedenen Referenten im Kloster gehalten wird.

Die Meditation ist eine ganz praktische Art, die Sehnsucht nach innerem Frieden mit den Wechseln des Alltags in Einklang zu bringen. Viele empfinden das Meditieren als eine große Hilfe, um bewusst und ausgeglichen zu leben und Entscheidungen richtig

zu treffen. Das gilt für den beruflichen, aber auch für den privaten Alltag. Deshalb richtet sich das Angebot der wöchentlichen Meditation sowohl an die Mitglieder der Academie als auch an Interessenten und an Gäste. Alle sind herzlich willkommen!

Marcus Lübbering
Academie Kloster Eberbach

Ziele

Die „Academie Kloster Eberbach – Werte in Wirtschaft und Gesellschaft e.V.“ wurde im Mai 2005 gegründet. Die Gründung war eine Initiative von Mitarbeitern der Hessischen Landesverwaltung, aus Unternehmen, Kirchen und weiteren Institutionen sowie von Selbstständigen.

Die „Academie Kloster Eberbach“ hat sich das Ziel gesetzt, Menschen in verantwortlichen Positionen Hilfen für eine wertegebundene, sinnerfüllte Lebensgestaltung zu geben und neue Möglichkeiten dafür zu eröffnen. Der Verein will einen Beitrag zur Identitätsfindung des Einzelnen leisten. Dabei kommt es wesentlich darauf an, die eigenen Wurzeln zu entdecken und die Bereitschaft zu verstärken, werte- und zielbewusst zu handeln.

S i n n w e i s

Liebe Besucher,

ich bitte sehr herzlich um Nachsicht dafür, dass Sie zurzeit mit einer ganzen Reihe von Baustellen in unserem Kloster konfrontiert werden. Wir sanieren das Alte Hospital, den Innenraum des Laienrefektoriums, die Südkapellen der Basilika, die Klostermauern und den Prälatengarten.

Bei diesen Maßnahmen bleibt es nicht aus, dass es zu Einschränkungen im Besucherumgang kommen kann. Bitte haben Sie hierfür Verständnis, da die Maßnahmen dem Erhalt dieser einzigartigen mittelalterlichen Klosteranlage dienen.

Ich wünsche Ihnen einen angenehmen und erlebnisreichen Aufenthalt in der ehemaligen Zisterzienserbtei Kloster Eberbach.

Herzlichst



Herzliche Grüße
Ihr Markus Hebgren
Geschäftsführender Vorstand
der Stiftung Kloster Eberbach

„RÜCKKEHR ZU DEN TUGENDEN DES WEINBAUS“

Ein Gespräch mit Wilhelm Weil, dem Vorsitzenden des VDP-Rheingau

Der Traubenadler wacht über Reinheit und Originalität. Das Messingschild am Tor des Weingutes signalisiert die Mitgliedschaft im „Verband Deutscher Prädikatsweingüter“ (VDP). Als „Olymp des deutschen Weines“, den jeder erreichen kann und der jedem offen steht, bezeichnet der Vorsitzende des VDP-Rheingau, Wilhelm Weil, den Verband der Prädikatsweingüter. Jedes Weingut kann Mitglied werden, wenn es die anspruchsvollen Aufnahme- und Qualitätskriterien erfüllt. Bevor eine Aufnahme überhaupt in Frage kommt, muss der Winzer eine konstante, langfristige Qualität seiner Weine nachweisen, die nach einem strengen Reglement an- und ausgebaut werden. Hierzu gehören genaue Richtlinien für Anbau, Vinifizierung und Vermarktung.



Kriterien, die einer strengen Prüfungskommission standhalten müssen, die auch den Betrieb, die Weinberge und die Weine genau begutachtet. Der VDP Rheingau war 1897 der erste Regionalverband, der sich zunächst mit dem Zweck gründete, die verschiedenen Weinversteigerungen zu bündeln – damals noch der Hauptabsatzweg für Weine, die nicht in Flaschen, sondern in Fässern verkauft wurden. In der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts rückte der Qualitätsgedanke noch stärker in den Vordergrund: „Originalität, vollständige Naturreinheit, erstklassige Lagen, sorgfältige, ordnungsgemäße Pflege der Weinberge mit dem Ziel, Edelweine zu erzeugen“, steht in der

Jubiläumsschrift zum 100jährigen Bestehen. Kriterien, die auch heute noch gelten. 1999 erfolgte der Zusammenschluss mit den Rheingauer CHARTA-Weingütern – schließlich arbeiten beide Verbände an der Verbindung von „Großer Lage und großen Weinen“.

„Wir wollen eine bestmögliche Verbindung von Tradition und Moderne im Sinne der Region“, beschreibt Wilhelm Weil die Herausforderungen des VDP-Rheingau. Es gelte, das im Weltmarkt relativ kleine Weinanbaugebiet differenziert mit all’ seinen Eigenschaften darzustellen. „Denn wir haben sehr viel zu bieten: eine einmalige geogra-

fische Lage am Rhein, der hier auf rund 30 km von Ost nach West fließt, wunderbare Hänge unterhalb des Taunusgebirges, Schiefer-, Lehm und Lösslehm Böden - für den Riesling perfekt geeignet. „Der Rheingau ist ein Kleinod“, schwärmt der VDP-Vorsitzende. Hinzu komme, dass die Region bezogen auf die Hektarzahl über den höchsten Rieslinganteil weltweit verfüge. „In Zeiten, in denen edelsüße Weißweine eine Renaissance erleben, eine hervorragende Ausgangsposition.“

Das hätten schon die Vorfahren gewusst, als Rieslingweine weltweit die Teuersten waren und zusammen mit rotem und weißem Burgunder und

Bordeaux zu den vier großen Weinen der Welt zählten. „Die Wertschätzung für die Rebsorte Riesling wächst - und das gilt nicht nur für die Edelsüßen, sondern für die gesamte Bandbreite der Rieslingweine.“ Auch das sei eine Besonderheit des Rieslings: „Wir haben einen ganzen Blumenstrauss an verschiedenen Weinen, vom anspruchsvollen Riesling für jeden Tag bis hin zu den Spitzenerzeugnissen.“ Auch deshalb käme es für den VDP-Vorsitzenden nie in Frage, dass der Rheingau sich vom Riesling zurückzieht, nur weil gerade eine andere Rebsorte modern ist. Vielmehr sieht Wilhelm Weil es als die Aufgabe des VDP-Rheingau,

„alle Teilaspekte sensibel zu erfühlen, weiterzuentwickeln und zu erspüren, welchen Schatz wir hier haben.“

Der Rheingau sei immer Vorreiter gewesen: auf Grund seiner geografischen Lage im Zentrum Deutschlands und durch die zahlreichen Klöster und Adelsgüter, die die vergangenen 600 Jahre entscheidend geprägt hätten. „Der Rheingau hatte schon damals als kleine Region eine klare Struktur und erlangte eine hohe internationale Reputation.“

Das gesamte Wissen der Weinwirtschaft sei hier gebündelt, der Rheingau habe in allen Bereichen der Entwick-

lung des Weinbaus maßgeblich mitgewirkt. „Wir profitieren von diesem Erbe unserer Vorfahren. Das ist eine große Verantwortung. Unsere Aufgabe ist es, dieses Erbe weiter zu führen und weiter zu entwickeln.“ Er sei sich bewusst, dass dies heute einfacher sei als in der zweiten Hälfte des vergangenen Jahrhunderts. Nach dem Krieg habe der Fokus auch auf finanziellen Gründen weniger auf Spitzenweinen, sondern auf süßen, einfachen Weinen gelegen. Danach folgte eine Nivellierung der Weine, „es war eine Art Gigantismus, die viele Winzer auf andere Rebsorten ausweichen ließ, die viel Ertrag und viel Zucker brachten.“ Eine Entwicklung, die erst in den 80er Jahren gestoppt wurde. „Das Interesse des Marktes und das Angebot der Erzeuger macht es uns heute wieder möglich, zu den Tugenden zurückzukehren“, so Wilhelm Weil.

Die da sind: Tradition, Spitzenrebsorten für die Region (im Rheingau sind dies Riesling und Spätburgunder), umweltschonender Weinbau, bewusste Ertragsreduzierung, Fokus auf Qualität, das Begreifen des Weinbaus als anspruchsvolles Handwerk und das Wissen, dass Qualität im Weinberg entsteht und im Keller nur erhalten und herausgearbeitet werden kann so wie eine professionelle Vermarktung. „Das sind keine neuen Gedanken“, ist sich Wilhelm Weil bewusst. „Das haben schon die Eberbacher Mönche so gehandhabt, wenn auch mit anderen Hilfsmitteln. Wir müssen es nur wiederentdecken und für unsere Zeit weiter entwickeln.“

„Alle Regionen, die eine hohe Wertschätzung genießen, haben zunächst einmal eine Wertschätzung von innen heraus. Ich bin überzeugt, dass wir im Rheingau viel mehr leisten, als wir meinen.“ Und Wilhelm Weil appelliert an die Winzer: „Erfüllt die Werte in unserer Region. Denn wir sind Multiplikatoren für unsere Heimat.“

G R O S S E W E I N E

*2005er Kiedricher Gräfenberg
Erstes Gewächs aus dem Weingut
Robert Weil, Kiedrich*

Bereits Ende des 12. Jahrhunderts wurde dieser Weinberg „Berg der Rheingrafen“ genannt und die Weinlage Kiedricher Gräfenberg zählte unbestritten zu den bekanntesten Weinbergen des Rheingaus. Es ist dem Hause Weil zu verdanken, dass er wieder an die richtige Stelle gerückt wurde.



Eine Hangneigung mit bis zu 50%, mittel- und tiefgründige Böden, die Reben stehen in Böden mit steinig-grasigen Phylliten und Lösslehmbeimengungen und die Trauben wachsen in einem ausgeglichenen Mikroklima heran.

Ein Gräfenberg-Riesling aus dem Jahre 1893 machte das Weingut Robert Weil über die Grenzen hinaus bekannt. Die Auslese aus dem „Kiedricher Berg“ wurde damals an viele Kaiser- und Königshäuser geliefert. 16 Goldmark kostete die Auslese – ein für die damaligen Kaufkraftverhältnisse berauschender Preis.

Die Riesling-Weine vom Rhein waren zu dieser Zeit die teuersten Gewächse der Weinwelt. Es waren die Jahre höchster weltweiter Reputation des Rieslings, der zu unserer Zeit wieder eine Renaissance dieses Images erlebt.

Schon die Flasche und ihre Ausstattung sind ein Genuß für das Auge. Eingeschenkt zeigt der 2005er Kiedricher Gräfenberg Erstes Gewächs ein leichtes Gelb mit feinen grünen Farbpunkten und deutet bereits jetzt seine kommende gold-gelbe Farbe an.

Kraftig präsentiert er sich im Duft, ist aber noch verschlossen und noch nicht aufgefächert.

Nicht die Lebendigkeit des Rieslings, sondern seine Wucht und Fülle präsentiert er zur Zeit. Ein kraftvoller Wein, wuchtig, zeigt spürbare Wärme und explodiert auf der Zunge. Er ist aber auch verschlossen und braucht noch viel Zeit. Er ist noch sehr jung und wird in den kommenden Jahren seine Schönheiten und Feinheiten voll entfalten.

Dieser Wein hält jedem internationalen Vergleich stand.

Günter Ringsdorf

190 VANILLETÖRTCHEN, 39 SALATE, 50 KILO KARTOFFELN - PRO TAG! EIN BLICK HINTER DIE KULISSEN DER KÜCHE IN DER KLOSTERSCHÄNKE

Kloster Eberbach, Donnerstag, 31. 08. 2006, 10 Uhr. Die Klosteranlage liegt noch im Morgengraue, es ist schon leicht herbstlich, aber es scheint nach dem verregneten Monat endlich wieder einmal ein sonniger Sommertag zu werden. In der Klosterschänke sind alle Türen geöffnet, um frische Luft herein zu lassen, die Terrasse wird in Erwartung der ersten Gäste vorbereitet. Alles ist noch sehr ruhig – nur an der Theke herrscht schon viel Trubel: Die Köche trinken einen Kaffee und rauchen ihre letzte Zigarette bevor sie an die Arbeit gehen: Da ist Küchenchef Wolfgang Klein, da sind die Sous-Chefs Filip und Jirka, und da sind die Posten-Chefs für die kalte und die warme Küche, Andreas und Mirco sowie Lehrling Matthias.

Ihnen darf ich heute über die Schulter schauen und werde gleich belehrt, dass ich die falschen Schuhe trage, weil ich etwas ins Rutschen komme: „Wir tragen alle Sicherheitsschuhe mit Stahlkappen.“ In der Küche hängen an der Wand die Wochenpläne, fein säuberlich nach Tagen sortiert, auf denen alle Vorbestellungen vermerkt sind: Caterings für Veranstaltungen im Kloster, Menüs für geschlossene Gesellschaften, Buffets, A la carte-Essen von Tagungsgästen, Canapés, belegte Brötchen. Hinzu kommen natürlich die Tagesgäste, die ab 11 Uhr bis in den späten Abend in der Klosterschänke ihren Hunger und Durst stillen wollen. Insgesamt kümmern sich zwölf Köche und drei Küchenhilfen an sieben Tagen in der Woche um das Wohl der Gäste

Heute müssen bis 11 Uhr die Canapés und um 13 Uhr belegte Brötchen für Seminarteilnehmer fertig sein, um 13 Uhr kommen Tagungsgäste des Klosters zu einem Lunchbuffet in die Klosterschänke, für 15 Uhr sind Käsewürfel für eine Weinprobe und für 16 Uhr wieder Canapés vorzubereiten. Abends werden 140 Gäste im Gästehaus zu einem Drei-Gang-Menü erwartet, in der Klosterschänke haben 24 Personen ein 5-Gang-Menü vorbestellt. Nicht vorhersehbar ist die Anzahl der Gäste, die nicht reserviert haben. Das Restaurant bietet Platz für 120, die Terrasse für 130 Gäste. Die Küche ist auf alles eingestellt. Jeden Morgen wird die Arbeit verteilt, jeder kennt genau seine Aufga-

ben, es ist jetzt kurz nach zehn und jeder richtet seinen Arbeitsplatz in der großen Küche ein. Schneidbrett, Messer, Zutaten, Schüsseln und Töpfe werden bereitgestellt, es ist noch sehr ruhig. Küchenchef Wolfgang Klein entgeht nichts. „Denk’ dran, morgen haben wir die Rehkarte“, erinnert er seinen Postenchef Mirco, dann nimmt er schnell eine Lieferung Eier an, wird immer wieder am Telefon verlangt, ändert am Computer einen Menüvorschlag um, erarbeitet ein neues Angebot für 400 Gäste, spricht mit einem Vertreter. Er ist



für das Lunchbuffet um 13 Uhr zuständig. Es gibt eine Suppe, verschiedene Vorspeisen, drei Hauptgänge – Fleisch, Fisch, vegetarisch-, verschiedene Gemüse und Sättigungsbeilagen. Für 14 Personen in dieser kurzen Zeit – das würde ich nie schaffen. Wolfgang Klein bleibt gelassen: „Das mache ich nebenbei“ – und schneidet einen Berg Maronen.

Filip steht vor einer Kiste Brokkoli, den er putzen und blanchieren muss – er ist für die beiden Menüs am Abend eingeteilt. Vor ihm am Schrank ist die Menüabfolge angepinnt und er arbeitet sich von oben nach unten. Er kommt mit einem großen Eimer Kartoffeln – „das sind nicht viel, im Schnitt verarbeiten wir täglich 50 Kilo Kartoffeln, das hier sind nur fünf Kilo“ –, die er schält, kocht und durch eine Presse drückt, mit Ei, Mehl und Speck

mischt. Daraus werden Kartoffelplätzchen für 24 Gäste. Überhaupt muss man hier in anderen Dimensionen denken als zuhause. Auf die Frage, wie viele Salatköpfe er pro Tag putzt, antwortet Andreas: „Ich rechne eher in Kisten. Pro Kiste sind 13 Salate drin, und ich brauche so drei bis vier Kisten am Tag.“ Dafür ist er entsprechend ausgerüstet, kann in zwei nebeneinander liegenden großen Spülbecken den Salat waschen.

Unterdessen haben Jirka und Matthias, die für die Canapés, belegten Brötchen und Käse-



würfel zuständig sind, bereits unzählige Brötchenhälften mit Butter beschmiert, mit Käse, Schinken und Wurst belegt und liebevoll dekoriert, das vierte Tablett ist bereits voll, als Jirka den Lehrling erinnert: „Die Zeit läuft, Matthias“. Alle arbeiten hochkonzentriert, Andreas geht dem Küchenchef für das Lunchbuffet zur Hand und bereitet frischen Tartar, Parmaschinken und Salami zu. Wolfgang Klein hat den Lachs mit der Rieslingsauce vorbereitet, der später nur noch mit einer Kruste überbacken wird. Als nächstes kommt das Rinderfilet mit Parmaschinken dran – das Filet brutzelt bereits auf dem Herd. Mirco, der Postenchef, stellt alles bereit, was er für die A la carte - Gäste benötigt: Er schneidet einen Bund Schnittlauch nach dem anderen, für die Dekoration der Gerichte. „Heute ist es recht wenig, es sind nur acht Bund, normalerweise

brauche ich mittags 16 Bund.“ Wie oft er sich in den Finger schneidet? „So ein Mal pro Woche, wenn die Finger doch einmal zu langsam sind. Das gehört dazu.“ Bei ihm hat alles seinen festen Platz, um die Abläufe im A la carte - Betrieb möglichst reibungslos zu gestalten. Die Suppen und Soßen stehen in einer bestimmten Reihenfolge nebeneinander, damit er blind schöpfen kann. Wolfgang Klein kommt mit Teller und Löffel und testet die Suppen und Soßen. „Diese Soße muss intensiver werden“, sagt er zu Mirco, ansonsten ist alles zu seiner Zufriedenheit. Ich darf auch probieren – wenn man von allen Soßen und Suppen gekostet hat, ist man eigentlich schon satt.

Dann macht Wolfgang Klein einen Rundgang durch die Kühlräume und Lebensmittellager. Mit einem Blick erfasst er, was er noch benötigt und notiert auf einem großen Blatt, was er anschließend telefonisch beim Großhandel bestellen muss. Das macht er täglich, versteht sich. Jirka kommt und fragt, welches Dressing er für die Salate nehmen soll. „Was Du willst. Aber stell’ Croutons und Sonnenblumenkerne daneben.“ Jirka und Matthias sind gut vorbereitet, so dass Matthias nun alleine an den Canapés weiter arbeitet und Jirka Filip für die zwei Abendmenüs zur Hand gehen kann. „Das entscheiden die Mitarbeiter selbst und suchen den optimalen Weg. Wir müssen einfach immer wieder umdisponieren“, so der Küchenchef. Auch er hat seine Vorbereitungen für das Lunchbuffet abgeschlossen und beginnt mit der Zubereitung des Thunfisch-Carpaccios für den Abend. Andreas bereitet einen Berg Tomaten für seine Salate vor, während Jirka vor 190 Törtchen steht, die er mit Vanillecreme füllt und mit Obst verzieren. Das ist einer der Nachtschicht für das 5-Gänge-Menü. Filip steht schon wieder vor einer großen Kiste: rote, duftende Erdbeeren wollen geputzt werden. Nun kommt auch der „Chef“, wie ihn alle nennen. Matthias Marschollek, der Geschäftsführer der Gastronomiebetriebe im Kloster Eberbach GmbH kommt mehrmals täglich in die Küche. Auch er kostet einmal hier und probiert da – schließlich ist er ja selbst gelernter Koch. Doch jetzt geht es bei Mirco los: Das Bon-Kästchen auf dem Regal vor ihm rat-

tert, die ersten Bestellungen kommen. Mirco ruft Andreas zu, wie viele Salate er benötigt, wirft drei Handvoll Pfefferlinge in die Pfanne, legt ein paar Putenschnitzel auf den Herd, stellt die Kräuternudeln bereit, hat alle Töpfe auf einmal im Blick, sieht, dass die Salate schon bereit stehen, verteilt alle Speisen auf die Teller, streut etwas Schnittlauch drüber, legt eine Zitronenscheibe dazu – und die Kollegen vom Service bringen die Teller zu den Gästen.

Filip bereitet die Suppe für abends vor, für 42 Personen: „Ich habe ein bisschen mehr gemacht, dann kann Mirco sie auch für das A la carte - Geschäft verwenden. Lehrling Matthias soll Roquefortsoße machen und fragt Wolfgang Klein, wie das geht. „Das zeige ich Dir gleich“, so die Antwort. Doch es kommt etwas dazwischen, plötzlich kommt eine unangemeldete Gruppe von 30 Gästen, die A la carte und natürlich möglichst zeitgleich essen wollen. Mirco ist schon völlig ausgelastet und bekommt Unterstützung von Wolfgang Klein. Der Chefkoch übernimmt das Zubereiten des Fleisches, Mirco macht den Rest. Jetzt gibt es nur noch kurz knappe Anweisungen, Andreas bereitet Salate wie am Fließband zu. „Du kannst ruhig noch mal 25 Salate vorhalten“, und findet trotzdem die Salatblätter wie Blumensträuße auf dem Teller anzurichten, dazwischen noch Waffeln mit Vanillesoße und Eisbecher fertig zu machen. Sie sind ein eingespieltes Team, jeder packt jetzt mit an, räumt weg, reicht an. Und Matthias lässt sich eben von Jirka erklären, wie er die Roquefortsoße zubereiten soll.

Erst gegen 14.15 Uhr wird es etwas ruhiger – und Küchenchef Wolfgang Klein ruft zur Erleichterung aller: „Zigarettenpause“. Danach wird das Essen für die Mitarbeiter gekocht, werden die Canapés und Menüs für den Abend weiter vorbereitet, für den nächsten Tag geplant – bis am Abend noch einmal Hektik aufkommt, wenn die Abendgäste versorgt sein wollen. Am Ende des langen Arbeitstages haben Wolfgang Klein und sein Team für insgesamt rund 200 Gäste in der Küche der Klosterschänke gekocht – ein ganz normaler Tag geht zu Ende.

VOM WIRTSCHAFTSGEBÄUDE ZUM HOTEL – DIE SANIERUNG DES GÄSTEHAUSES



Heute präsentieren sich fast alle Fassaden der Klostergebäude von außen fein herausgeputzt – in den Wandflächen weiß und den Architekturgliedern oxsenblutrot – mit einer Ausnahme: das Gästehaus mit seiner unverputzten, schlicht und monumental wirkenden Außenansicht. Fehlte es an den Finanzmitteln für die Sanierung? Sollte man das ändern? Eine nicht endende wollende Diskussion! Einen großen Vorteil hat das „unvollendete Äußere“, denn man kann an den Fassaden, insbesondere an der lang gestreckten Ostfassade, die drei Bauphasen der Entstehungsgeschichte nachvollziehen.

Im Süden lag einst die ehemalige Kelterhalle, ein Wirtschaftsgebäude, das bereits 1648 Matthäus Merian in einem Kupferstich dargestellt hatte. Im Jahre 1726 war das Kelterhaus so baufällig, dass es abgebrochen und neu errichtet wurde. Später wurde der Bau als Badehaus und dann als Scheune genutzt. Erkennen Sie die ehemaligen Toreinfahrten für die voll geladenen Heuwagen? In der heutigen Gebäudemitte liegt der ehemalige Laienkeller, der im Sommer 1748 mit dem im Norden gelegenen Mühlengebäude errichtet wurde. Der 19,4 x 10,8 m große „Laienkeller“ ist allerdings kein Keller, denn er

lag immer im Erdgeschoß. Heute dient er als Frühstücksraum und als großartiger Bankett- raum für ca. 150 Personen. Über dem Laienkeller lagen im 1. Geschoß und im Dachgeschoß die Speicher- und Trockenflächen für das Korn. Zwei Sandsteinsäulen, datiert von 1748, tragen den mittigen Holzunterzug und die schweren Deckenbalken. Im Norden lag die ehemalige „Obere Mühle“, eigentlich eine Doppelmühle, in der sowohl Getreide als auch Öl gemahlen werden konnte. An der Nordseite sieht man eine in Sandsteinquadern ausgeführte so genannte Wassermauer. Noch heute erkennt man die alten Auflager der Mühlräder-Radwellen.

Die Kargheit des schlichten Wirtschaftsbaus klingt nach, sobald man im südlichen Teil das Innere betritt. Im Erdgeschoß, in der ehemaligen Kelterhalle, liegen heute die Empfangshalle mit Rezeption und Büro, die Küche, Personalräume sowie zwei behindertengerechte Hotelzimmer. Die Gebäudemitte, der ehemalige Laienkeller, wird von dem großartigen Frühstücks- und Banketttraum eingenommen. Nördlich davon liegen die Wirtschafts- und Vorratsräume sowie zwei weitere Gästezimmer. Im Obergeschoß, über

eine lang gestreckte Treppe bequem zu erreichen, liegen nach Westen, zum Hang hin orientiert, 18 Gästezimmer. Die Bauleute haben darauf geachtet, dass die Geschichte des Bauwerks bis in Details nachvollziehbar ist: Die hölzernen Deckenbalken sind in den Originalfarben der einzelnen Bauabschnitte angelegt. Graufarbig im Süden, naturholzfärbig in dem mittleren Baubereich und rot im Mühlenschnitt. Welche Wände sind alt, welche Wände sind neu? Man kann es fühlen: Die alten Wände sind uneben und rauh, die neuen Wände sind glatt. Wohlthuend ist in unserer bunten, lauten Zeit auch die Farbgebung der Gästezimmer, weiß, grau und schwarz, Zisterziensersfarben! Der eine oder andere Übernachtungsgast bekennt, nach dem Genuss eines Schoppen Steinberger Weines, dem Öffnen der Fenster, dem Einatmen der kühlen, vom Taunus herunterfallenden Luft, der wohlthuenden Stille, habe er schlafend eine herrliche Nacht verbracht; kein Traum, sondern Realität!

Professor Dipl. Ing. Siegbert Sattler vom Staatsbauamt Wiesbaden leitete von 1979 bis Ende 2003 die Sanierungs- und Baumaßnahmen in Kloster Eberbach

Saisontipp



Ente gut alles gut,

heißt es jetzt schon zum 10. Mal in der Wintersaison in Kloster Eberbach. Von klassischer Ente aus dem Rohr mit hausgemachten Kartoffelknödeln und Apfelrotkraut (die meisten Äpfel kommen übrigens aus dem Klostergarten direkt vor dem Gartenhaus des Abtes), über Ente à l'orange bis hin zur Eigenkreation „Ente Winzer Art“ mit Speck, Butterscrotons und Trauben bietet die Klosterschänke eine Vielzahl von Speisen für jeden „Entenliebhaber“.

Schon ab Ende September fragen unsere Stammgäste nach, ab wann es wieder die knusprigen Bauernenten gibt. Und Ende März, wenn die ersten Frühlingssonnenstrahlen das Kloster in warmes Licht tauchen, kommt die Frage, wann es die „letzten“ Enten geben wird. Deshalb für alle hier die Information:

Die „Entensaison“ beginnt am 16.10.2006 und endet – ja, da werden die Entenfrennde doch wieder anrufen müssen, denn wann die Saison zu Ende geht, kann jetzt noch niemand ganz genau sagen!

Reservierungen unter:
06723 / 993299

DAS MENÜ

Die Abende werden länger und kühler – was gibt es da Schöneres, als sich und seine Freunde bei einem Vier-Gang-Menü bei Kerzenlicht und offenem Kaminfeuer zu verwöhnen – entweder Sie bereiten das Essen selbst zu, oder aber Sie entscheiden sich für einen Besuch in der Klosterschänke. Dort bereiten Küchenchef Wolfgang Klein und sein Team das Herbst-Menü gerne für Sie auf Vorbestellung zu!

STEINPILZESSENZ MIT PFANNKUCHENSTREIFEN

- 80 g getrocknete Steinpilze
- 1/2 l Wasser
- 1 TL Korianderkörner
- 2 bis 3 Kardamomkapseln, 1 Karotte
- 2 bis 3 Petersilienstängel
- 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe
- 200 g Rinderwade, 2 bis 3 Eiweiß
- 2 entfettete Rinderbrühe oder Gemüsebrühe
- 100 ml Milch, 1 Ei
- 40 g Mehl, Öl zum Ausbacken

ZUBEREITUNG



Die getrockneten Steinpilze waschen und über Nacht in kaltem Wasser einweichen. Abgießen, Korianderkörner und Kardamomkapseln grob zerstoßen. Das Gemüse säubern und klein schneiden. Die Rinderwade zusammen mit dem zerkleinerten Gemüse durch die grobe Scheibe des Fleischwolfes treiben, mit den Gewürzen und dem Eiweiß vermischen. Diese Klärmasse in die eingewickelten Steinpilze rühren. Mit der kalten Rinder- oder Gemüsebrühe aufgießen. Zum Kochen bringen und mindestens 1 Stunde auf kleiner Flamme kochen lassen. Danach noch etwa 30 Minuten ziehen lassen und anschließend durch ein sehr feines Sieb oder Passiertrichter seihen.

Milch mit Mehl und Muskat zu einem glatten Teig verrühren. Ei und gehackte Petersilie dazugeben. 10 Minuten ruhen lassen, nochmals gut durchrühren und in einer heißen Pfanne in Öl beidseitig ausbacken. Zu einer Zigarre zusammenrollen und nach dem Abkühlen in Streifen schneiden.

ZANDER AUF RIESLING - RAHKRAUT MIT PETERSILIENKARTOFFELN

*

- 500g Sauerkraut
- 1 fein gehackte Schalotte
- 1 Lorbeerblatt
- 3 angedrückte Wacholderbeeren
- ca. 2-3 TL Äkazienhonig
- 1 TL Senf, 1/8 l Riesling

- 1/8 kräftiger Hühnerfond
- 1/8-1/4 Schlagsahne
- Salz und Pfeffer (weiß)
- zum Abschmecken

ZUBEREITUNG



Das Sauerkraut in einem Sieb waschen, um die Säure auszuschwemmen. Die Schalottenwürfel in etwas Butter glasig anschwitzen, das gewaschene Sauerkraut dazugeben, mit Riesling aufgießen und den Alkohol verkochen lassen. Mit dem Hühnerfond aufgießen, Lorbeerblatt und Wacholderbeeren dazugeben und bei schwacher Hitze kochen lassen, bis das Kraut fertig ist und die Flüssigkeit aufgenommen wurde. Wenn nötig, Herd höher stellen und die restliche Flüssigkeit verdampfen lassen, dabei aber aufpassen, dass das Kraut nicht anbrennt. Nun die Sahne dazu und weiter sämig einkochen lassen. Mit Honig, Salz, Pfeffer abschmecken. Zum Schluss den Senf (je nach Geschmack) dazugeben. Kartoffeln in Salzwasser kochen, abdampfen lassen. In frisch geschmittener Petersilie und etwas brauner Butter kurz durchschwenken.

Die Zanderfilets von Gräten befreien, auf der Hautseite vorsichtig einschneiden. Beide Seiten salzen und pfeffern. Um die Hautseite besonders kross zu bekommen, diese mit etwas Mehl bestäuben und dann in Pflanzenöl und etwas Butter auf der Hautseite in einer Pfanne bei nicht zu hoher Hitze braten. Die Pfanne vom Herd nehmen, dann erst den Fisch wenden. Das Kraut auf vorgewärmte Teller in der Mitte anrichten. Kartoffeln um das Kraut herum verteilen. Den Fisch auf den Teller legen und servieren.

KNUSPRIGE BAUERNENTE AUS DEM BRATROHR

*

- 2 Enten, weiblich, je 1,3-1,5 kg
- 2 Äpfel, (Boskop)
- 2 mittelgroße Zwiebeln
- 20 g Kümmel, 4 Zweige Majoran
- 1 Lorbeerblatt
- 250 ml Assmannshäuser Hüllenberg Spätburgunder trocken, 125 ml Portwein
- 400 ml Fond von der Ente

- oder Geflügelfond
- Pfeffer, weiß aus der Mühle
- Pfeffer, ganz, grün
- Salz, Zucker
- Schmalz (Gäneschmalz)
- Honig, Balsamico-Essig
- Butter in Flöckchen, eiskalt
- oder etwas Kartoffelstärke

ZUBEREITUNG

Als Hauptgericht rechnet man eine Ente für zwei Personen. Ist sie Teil eines Menüs, rechnet man sie für drei Personen. Dann bekommen zwei Personen jeweils eine Keule und eine halbe Brusthälfte und eine Person eine ganze Brusthälfte. Äußere Entenflegel im Gelenk abschneiden, mit dem Hals in walnussgroße Stücke zerteilen und in etwas Schmalz anbraten. Eine geviertelte Zwiebel, einen geviertelten Apfel zugeben, alles anbräunen lassen. Etwas Zucker darüber streuen und karamellisieren lassen. Mit Spätburgunder Rotwein ablöschen, einkochen und nochmals mit Portwein ablöschen.

Pfefferkörner, 4 Zweige Majoran, Lorbeerblatt, 400 ml Fond sowie 350 ml Wasser zugeben und 2 Stunden kochen lassen. Die Enten in lauwarmem Wasser gründlich waschen. Abtrocknen, mit Pfeffer, Salz und Kümmel innen würzen. Füllen mit je einem halben Apfel und einer halben Zwiebel. Nicht mehr, sonst bildet sich zu viel Flüssigkeit und die Ente kocht. Den Vogel zubinden, so dass die hintere Öffnung geschlossen, die Keulen und Flügel fest am Körper anliegen.

Der Hautlappen vom Hals wird mit einem Zahntocher am Rücken festgesteckt. Backofen auf 150° Umluft vorheizen, die Enten mit etwas Öl einreiben, auf dem Rücken liegend in die Pfanne und für ca. 1,5 Stunden in den Ofen geben. Zwischendurch die Vögel mehrmals wenden und dabei jeweils mit leicht gesalzenem Wasser begießen. Dann den Ofen für ca. 20 Minuten auf 200° einstellen und die Enten kross bräunen. Jetzt aber aufpassen, damit sie nicht zu dunkel werden.

Wenn sich die Keulen weich anfühlen und eine schöne Bräunung da ist, sind die Enten fertig. Fett aus der Bratpfanne abgießen, den Bodensatz mit Rotwein oder Wasser lösen und zur Sauce geben. Sauce auf etwa die Hälfte einkochen, nach Geschmack mit etwas Honig, einigen grünen Pfefferkörnern und Balsamico abschmecken, sie sollte pikant süß schmecken mit leichter Säure. Sauce mit den Butterflöckchen oder etwas Kartoffelstärke binden. Zum Servieren werden die Brüste

vorsichtig von der Karkasse gelöst und ohne Knochen serviert. Die Keulen werden ebenfalls sauber vom Körper getrennt, dann wird zusätzlich der obere Schenkelknochen vorsichtig aus dem Fleisch gedreht. Der untere Knochen bleibt dran. Die übrig gebliebene Karkasse wird entsorgt.

Als Beilage karamellisierten Rotkohl und Kartoffelknödel.

ROTWEINBIRNE MIT KAREMELLEIS

*

- 4 Stück Williamsbirne
- 60g Kristallzucker
- 1 Zitronen, 400 ml Rotwein
- 100 ml Creme de Cassis
- 2 Zimtstangen, 1 Vanilleschote
- 2 Gewürznelken, 1 Sternanis
- 20 g Kartoffelstärke
- 200 ml Milch, 200 ml Sahne
- 3 Eigelb, 50g Kristallzucker
- 1 Vanilleschote
- 200 ml Sahne
- 50 g Mandelsplitter

ZUBEREITUNG

Birnen schälen und von unten aushöhlen. Rotwein und Creme de Cassis mit Gewürznelken, Zimt, Sternanis, Pfefferkörnern und Zucker zum Kochen bringen. Darin die Birnen pochieren. Den Sud mit Kartoffelstärke abziehen (leicht binden), und die Birnen darin abkühlen lassen.

Zucker karamellisieren und mit Milch und Sahne aufgießen. Vanillestangen hinzugeben und aufkochen. Eidotter in eine Edelstahlschüssel geben und die heiße Masse darunterrühren = Eisgrundmasse. Die Eisgrundmasse in einer herkömmlichen Eismaschine gefrieren. Die Birne auf einem Teller fächerförmig anrichten und mit dem erkalteten Sud napieren. Eine Kugel vom Karamelleis abstechen und an die Birne legen. Mit etwas geschlagener Sahne und gerösteten Mandelsplittern garnieren.

Dazu empfehlen wir eine kraftvolle, in Eichenholzfässern gelagerte 2004er Kloster Eberbach Pinot Noir Edition.

Alle Rezepte sind für vier Personen angegeben. Wir wünschen „Guten Appetit“!

ster Eberbach zu einer einzigartigen Konzertbühne, sondern den gesamten Rheingau zwischen Wiesbaden und Lorch. 142 Konzerte an über 40 Spielstätten fanden im 19. Festival-sommer statt und lockten mehr als 115.000 Besucher an. Der Dreiklang von Landschaft, Musik und historischen Gebäuden ist prägend für das Rheingau Musik Festival. Denn seinen besonderen Reiz macht aus, dass die alljährlichen Konzerte des Festivals in Wiesbaden und in prägnanten Bauwerken des Rheingaus wie Schloss Johannisberg, Schloss Vollradt und Kirchen wie der Abtei St. Hildegard oder der Basilika in Oestrich stattfinden. Dass das Kloster Eberbach, eines der Wahrzeichen des Rheingaus, eine der Hauptspielstätten des Festivals ist, versteht sich daher von selbst. Seit der Gründung des Rheingau Musik Festivals vor 19 Jahren

sind in Kloster Eberbach Große Chor- und Orchesterwerke zu hören. In diesem Sommer lockte etwa die „Matt-häus-Passion“ mit der Chorgemeinschaft Neubauern unter der Leitung von Enoch zu Gattenberg und Mozarts Große Messe e-Moll mit dem Festivalchor und -orchester des Europäischen Musikfestivals Stuttgart und dem Dirigenten Helmuth Rilling die Zuhörer in die Basilika. Herausragende Ensembles der Alten Musik, wie Il Giardino Armonico oder Maite Beaumont mit der Lautten Compagnie waren im Laiendoratorium zu erleben. Von bezauberndem Reiz sind jedes Jahr die Kreuzgangkonzerte, die an lauen Sommerabenden den Kreuzgang des Klosters mit Orchesterklängen erfüllen während die Abenddämmerung hereinbricht. Zu einer schönen Tradition sind auch die Mozart-Nächte geworden, die

nicht nur im Kreuzgang stattfinden, sondern zum Beispiel auch den Hospital Keller zur Konzertbühne machen. In diesem Jahr standen die Mozartnächte unter dem Motto „Mozart – das Junge Operngenie“ und brachten unter anderem, moderiert von Herbert Feuerstein, Jugendorpen Wolfgang Amadeus Mozarts zu Gehör. 2007 kann das Rheingau Musik Festival ein kleines Jubiläum feiern, denn vom 23. Juni bis 1. September 2007 findet das 20. Festival statt. Man darf daher schon jetzt auf viele Highlights im kommenden Festival-sommer gespannt sein. Die Programmübersicht „Ouvertüre“ erscheint Ende Januar 2007 und kann unter 01805/74 34 64 oder per Email (info@rheingau-musik-festival.de) bestellt werden. Bettina Rafjs



Dreiklang aus Musik, Landschaft und Architektur – das 19. Rheingau Musik Festival '06

Zehn Wochen lang, vom 24. Juni bis zum 2. September 2006, verwandelte das Rheingau Musik Festival nicht nur die Basilika, das Laiendoratorium und den Kreuzgang von Kloster

Hier könnte Ihre Anzeige viele Leser erreichen...

Interesse?

Fragen Sie schon jetzt für die Neujausgabe an:
Telefon: +49 (0) 6723 933-110
E-Mail: u.kleinert@klosterberbach.com

Ihr Partner für die Technik im Kloster

JAKOB Musikelektronik

Wir bieten Ihnen:

- Beleuchtungstechnik
- Beschallungstechnik
- Bühnen- und Podestbau
- Videotechnik
- Konferenz- und Tagungstechnik

Kontakt:

- Musikelektronik Jakob
- Wiesenstraße 28
- 65344 Martinthal

Telefon: 06123/73216
Telefax: 06123/74195
Homepage: www.jobbo.de
Mail: info@jobbo.de

IRIMPRESSUM

HERAUSGEBER
Gastronomiebetriebe
im Kloster Eberbach GmbH
Matthias Marschollek
Kloster Eberbach
65346 Eltville

Telefon: 06723/9930
Telefax: 06723/993100
INFO@klosterberbach.com
www.klosterberbach.com

TEXTS UND REDAKTION
Birgit Wagner, Kommunikation und PR
Eltville-Rauenthal
news-redaktion@klosterberbach.com

KONZEPT UND GESTALTUNG
Stählingdesign, Darmstadt
www.staehlingdesign.de

DRUCK
Schmidt & more Drucktechnik GmbH
Ginsheim-Gustavsburg

Termine

Benefizkonzert

Anne-Sophie Mutter, Violine

Samstag 10.2.2007, 19.00 Uhr
Alte Oper Frankfurt

Roman Patkoló, Kontrabass
Trondheimer Solisten
Ye-Eun Choi, Leitung

Johann Sebastian Bach: Violinkonzerte BWV 1052 d-Moll, BWV 1042 E-Dur, BWV 1041 a-Moll, BWV 1043 d-Moll (Doppelkonzert)

Die Popularität, die ihr als weltberühmte Musikerpersönlichkeit zuteil wird, setzt Anne-Sophie Mutter mit bewunderndem Engagement für karitative Projekte ein. Seit Jahren lenkt sie immer wieder den Blick auf Menschen, die unsere Unterstützung benötigen. Zum zwanzigjährigen Jubiläum der Rheingau Musik Festival im Jahr 2007 kann man die Virtuosa wieder im Konzert erleben – doch nicht bloß, um Violinkonzerte Johann Sebastian Bachs zu genießen, sondern auch, um einen Beitrag für eine bessere Zukunft zu leisten.

Wenn der Erlös dieses Abends kommt einem Mädchenheim im Rumänischen Orat zugute: „Es ist dringender notwendig, hier schnellstmöglich Hilfe zu leisten, damit diese Seelen nicht verunglücken“, so Anne-Sophie Mutter. „Musik ist in diesem Fall ein Geschenk an die Zuhörer und hilft mit, Licht dahin zu werfen, wo wir in unserer Gesellschaft selten hinblicken.“

Benefizkonzert zugunsten des Mädchenheims im Orat / Rumänien, in Zusammenarbeit mit dem Deutschen Roten Kreuz, Bezirksverband Frankfurt am Main e.V.

Karten zu 200,-, 180,-, 150,-, 130,-, 110,- und 90,- Euro. Ticketline: 0 1805/74 34 64 (12 Cent/Min) (Mo bis Fr: 9.30 bis 17.00 Uhr)
www.rheingau-musik-festival.de

Weihnachten im Kloster Eberbach

Wenn Sie in diesem Jahr Ihre Weihnachtsfeier im künstlerischen Rahmen begehen möchten, bieten die Gastronomiebetriebe im Kloster Eberbach für jeden Wunsch das richtige Ambiente.

Wir gestalten Ihre Weihnachtsfeier mit Ihren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern, Freunden und Familien individuell nach Ihren Wünschen – gleich, ob Sie eine kleine Gruppe sind oder mit 120 Gästen zu uns kommen. Klösterliche weihnachtliche Atmosphäre mit viel Tannengrün, Backwerk und der knisternden Kamin in der Klosterschänke laden zum herzweiligen Abend-schmaus ein. Sprechen Sie uns an, wir werden Ihre Vorstellungen umsetzen.

Feiern Sie mit uns den Jahreswechsel im winterlichen Kloster Eberbach. Verabschieden Sie das alte Jahr mit einem 7-Gang-Menü inklusive großem Desertbuffet und begrüßen Sie 2007 bei einem Gläschen Rieslingekt. Begleitet von sanfter Piano-musik lassen Sie das Jahr 2006 hinter sich.

Wir freuen uns auf Sie

Bitte beachten Sie, dass die Klosterschänke am 23.12. und an Heilig Abend geschlossen ist, damit auch unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern mit ihrem Familien Weihnachtsfeier feiern können. Am 1. und 2. Feiertag sind wir wie gewohnt, mit Enten- und Gänschen für Sie da. Bitte reservieren Sie frühzeitig Ihre Plätze.