



news 2~07



Foto: Christa Luchemeyer

Editorial



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

Der Frühling kam früh in diesem Jahr – auch nach Kloster Eberbach. Nach einem milden Winter waren schon Ende Februar die ersten Frühlingsvorboten zu sehen und mit jedem milden Tag wurde es bunter und fröhlicher in der ruhigen Klosteranlage: die Vögel sangen schon früh morgens, die Bäume und Sträucher schlugen aus.

Höchste Zeit für uns, ebenfalls an die Vorbereitungen für einen hoffentlich langen und sonnigen Sommer zu machen: Die Terrasse muss hergerichtet werden, die Gartenmöbel vorbereitet, die Menükarte von „Winter“ auf „Frühling“ umgestellt, die Saisonkräfte rekrutiert, die Gartenanlage gepflegt werden.

Denn mit den ersten warmen Tagen kommt alljährlich wieder mehr Leben nach Kloster Eberbach: Die Sonnenstrahlen locken zahlreiche Besucher an, die Anlage zu besichtigen. Oder von unserer Terrasse aus bei einem schönen Glas Wein den Blick auf das Kloster zu genießen. Der Winterschlaf ist vorbei.

Wir freuen uns auf unsere Gäste!

Ihr

Mathias Marschollek

Mathias Marschollek

GASTLICHKEIT IN DER TRADITION DER MÖNCHEN GASTRONOMIEBETRIEBE IM KLOSTER EBERBACH FEIERN 10JÄHRIGES BESTEHEN

Wanderer, Klosterbesucher, Familien, Unternehmen – seit März 1997 heißt Mathias Marschollek seine Gäste mit seinem Team willkommen. Gastlichkeit ist die Philosophie des Geschäftsführers der Gastronomiebetriebe im Kloster Eberbach GmbH.

Ein Koch, ein Spüler, ein Büffetier, zwei Zimmermädchen und zwei Mitarbeiter für den Service. Und Mathias Marschollek, der Küchenchef, und seine Frau, zuständig für Getränke und Service. Damit fing alles an, vor zehn Jahren, als Mathias Marschollek als Pächter das Gästehaus von Kloster Eberbach übernahm: die ehemalige Scheune beherbergte damals und auch heute noch ein Hotel mit 22 Zimmern und ein Restaurant für 120 Gäste. Ein Jahr später kamen nach erfolgter Sanierung die Klosterschänke



mit 140 Plätzen und im Sommer die Terrasse mit 120 Sitzplätzen hinzu. Das war mit einem neunköpfigen Team nicht mehr zu leisten – heute beschäftigt der

Gastronom 38 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, bildet acht junge Menschen zu Hotelfachleuten oder Köchen aus. In den Sommermonaten werden noch einmal zusätzliche acht bis zehn Saisonkräfte eingesetzt.

Mathias Marschollek legt bei seinen Mitarbeitern Wert auf ein langes Arbeitsverhältnis, und darauf, dass sie eine Beziehung zu Kloster Eberbach und zu den Gastronomiebetrieben aufbauen. „Denn nur zufriedene Mitarbeiter können sich

so um den Gast kümmern, dass dieser zufrieden unser Haus verlässt und gerne wiederkommt.“ Teamwork ist das Schlüsselwort: „Ohne meine Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter wäre das alles hier nicht zu leisten“, sagt der Geschäftsführer. „Sie tragen die Verantwortung dafür, dass sich die Gäste hier bei uns wohl fühlen. Und ich trage die Verantwortung, dass genügend Gäste zu uns kommen.“

Das Team kümmert sich um die Gäste, Mathias Marschollek organisiert, »

Liebe Gäste der Klosterschänke!

Bis Ende Juni werden am Pfortenhaus im Zugangsbereich zum Kloster Baumaßnahmen durchgeführt. Zwar haben diese keinen direkten Einfluss auf die Klosterschänke – aber es kann sein, dass Sie zeitweise auf einem anderen als dem Ihnen bekannten Weg zur Klosterschänke geleitet werden.

Diese „Umleitung“ verläuft parallel zum normalen Zugang, so dass der Fußweg zur Klosterschänke nicht länger wird als gewohnt. Wir danken Ihnen für Ihr Verständnis!

Gastronomiebetriebe im Kloster Eberbach GmbH



INHALT

Editorial	1
10 Jahre Gastronomiebetriebe	1
20 Jahre RMF	1
Im Gespräch	2
Große Weine	2
Catering und Bankett	3
Menü	4
Eltville am Rhein	4
Termine	4
Impressum	4



20 JAHRE RHEINGAU MUSIK FESTIVAL IM KLOSTER EBERBACH



Kloster Eberbach und das Rheingau Musik Festival sind nicht voneinander zu trennen. Hier entstand die Idee zu einem Musikfestival im Rheingau. Die ganz besondere Atmosphäre des ehemaligen Zisterzienserklosters

macht es für das Rheingau Musik Festival zu einem einmaligen Konzertort. Das Rheingau Musik Festival zählt zu den führenden Musikfestivals Europas. Vom 23. Juni bis 1. September 2007 verwandelt es zum 20. Mal

die gesamte Region zwischen Frankfurt, Wiesbaden und Lorch mit 148 Konzerten in eine Konzertbühne internationalen Ranges und lädt ein zum bestechenden Mix aus Klassik, Jazz, Kabarett und musikalisch-kulinarischen Weinproben.

In der Basilika gingen 1987 die ersten Konzerte über die Bühne. Im diesjährigen Jubiläumssommer werden 35 Konzerte durch die Eberbacher Klostermauern hallen. Damit ist Eberbach eine der Hauptspielstätten des Festivals. Traditionell findet das Eröffnungskonzert in der Basilika statt, in dessen Rahmen in diesem Jahr die Mezzosopranistin Waltraud Meier als Solistin des hr-Sinfonieorchesters ihr Rheingau-Debüt gibt. Die Basilika ist zudem

der „Konzertsaal“ für große Chorkonzerte wie Mozarts Krönungsmesse (29.6.), Bachs Hohe Messe h-Moll (6.7.), Beethovens Missa Solemnis (29.7.), Britten's War Requiem (31.8.) und Verdis Messa da Requiem (1.9.) zum Abschluss des diesjährigen Rheingau Musik Festivals.

Im windgeschützten Kreuzgang des Klosters an einem lauen Sommerabend den Flötistinnen Irena Grafenauer mit dem Scottish Chamber Orchestra (18.7.) oder Magali Mosnier mit dem Stuttgarter Kammerorchester (20.7.), dem Klarinetten Julian Bliss mit der Kremerata Baltica (24.7.) oder dem Korean Chamber Ensemble (27.6.) zuzuhören, ist ein ebenso einmaliges Erlebnis, wie während

der „Mozartnacht“ an einem Abend gleich an mehreren Orten des Klosters Konzerte zu erleben: neben dem Kreuzgang wird dann auch im Laiendormitorium oder bei Kerzenschein im Hospitalkeller musiziert. In diesem Jahr steht die „Mozartnacht“ (27. und 28.7.) unter dem Motto „Mozart als Schüler und Lehrer“.

Als ganz besonderer Höhepunkt wird in diesem Sommer in Kooperation mit der Frankfurter Musikhochschule die Eberbacher Barocknacht veranstaltet mit Konzerten in verschiedenen Räumlichkeiten des Klosters und der szenischen Aufführung von Claudio Monteverdis Oper „Orfeo“ im Kreuzgang als Abschluss.

Sabine Siemon

» kontrolliert, kommuniziert: mit Kunden, Lieferanten, Partnern, der Stiftung Kloster Eberbach, dem Pächtern, und den Hessischen Staatsweingütern Kloster Eberbach „Uns verbindet eine enge und freundschaftliche Beziehung und eine gute Zusammenarbeit.“ Die Gastronomiebetriebe begleiten Seminare und Tagungen der Stiftung und führen gemeinsam mit den Staatsweingütern Veranstaltungen durch: „Die Stiftung hat das herrliche



Klostergelände, die Staatsweingüter den Wein und wir decken die kulinarische Seite ab - ideale Voraussetzungen für Firmenveranstaltungen, Familienfeiern oder die Einkehr nach einer Klosterbesichtigung.“

Tradition der Zisterzienser fortsetzen

Als „Klostergastronom“ im klassischen Sinn versteht sich der Geschäftsführer: „Mich faszinieren die Architektur unserer Gebäude, der ‚rustikale Touch‘ mit Kreuzgewölbe, mittelalterlichen Säulen und das alte Mauerwerk.“ Auf diesem historischen Boden will er an die Tradition der Gastlichkeit der Zisterziensermönche anknüpfen: „Wer im Mittelalter an eine Klostertür klopfte, wurde nicht abgewiesen, sondern wurde gepflegt. Die Begegnungen in Klöstern waren und sind immer getragen von Vertrauen und Respekt – und von Gastlichkeit. Das hat sich bis heute nicht geändert und ist auch das A und O der Gastronomie.“ Die Tür steht jedem offen: „Wir wollen den Schänkencharakter erhalten – wir haben große Tische, an denen Fremde zusammensitzen und ins Gespräch kommen können, aber auch kleinere Bereiche für Gäste, die unter sich

bleiben möchten.“ Auch die Gästezusammensetzung ist bunt gemischt, wie früher, als sich Reisende zufällig in Schänken begegneten. Tagsüber kommen überwiegend Besucher aus der Region, Rentner, Wanderer, am Wochenende viele Klosterbesucher. Abends finden sich häufig Stammgäste ein und Gäste von Banken



und Unternehmen aus dem Rhein-Main-Gebiet, die das Kloster besichtigen und anschließend gemeinsam in der Kloster-schänke einkehren.

„Wir wollen Gastlichkeit mit Professionalität und der sprichwörtlichen ‚German Gemütlichkeit‘ verbinden.“ Produkte aus der Region und regionale Küche bestimmen den à la carte-Bereich, der rund ein Drittel des Geschäftes ausmacht. Die restlichen zwei Drittel entfallen auf Caterings und Bankette, in Kloster Eberbach und im Rhein-Main-Gebiet. „Wir legen sehr viel

Wert darauf, hochwertige Grundprodukte zu verarbeiten und für jeden Anspruch und Wunsch das Passende zu bieten“, sagt der gelernte Koch und Küchenmeister und studierte Betriebswirt.

Die Angebotspalette der Gastronomiebetriebe ist breit: Im Sommer, während des Rheingau Musik Festivals, catern sie rund die Hälfte der Empfänge, die die Sponsoren für geladene Gäste ausrichten, und übernehmen in den Konzertpausen die Verpflegung der Besucher. Hinzu kommen über das Jahr verteilt Landes- und Staatsempfänge, wie etwa der Parlamentarische Abend der Hessischen Landesregierung oder der Besuch der EU-Verteidigungsminister, die während der deutschen Ratspräsidentschaft im Kloster zu Gast waren. In der Hochsaison begleiten die Gastronomiebetriebe fast täglich große Veranstaltungen im Kloster, nicht selten übernehmen sie das



Catering für mehrere parallel laufende Veranstaltungen.



Viele Kunden sind mittlerweile so etwas wie Stammgäste geworden, die regelmäßig für Seminare, Veranstaltungen und private wie geschäftliche Feiern das Ambiente des Klosters und die Gastfreundschaft der Gastronomiebetriebe genießen.

An Kloster Eberbach und seiner Arbeit fasziniert den Geschäftsführer genau diese Vielfalt: „Das Kloster fordert heraus, behutsam mit dem Erbe der Zisterzienser umzugehen und gleichzeitig die Wünsche der Kunden von heute zufrieden zu stellen.“ Eine Herausforderung, die ihn und sein Team täglich begleitet und die Arbeit nie langweilig werden lässt.

ZURÜCK ZU DEN WURZELN

Die Hessische Staatsweingüter GmbH Kloster Eberbach verbindet Tradition und Vision



Foto: Hessische Staatsweingüter Kloster Eberbach

Er hat sich viel vorgenommen: Dieter Greiner, der Geschäftsführer der Hessischen Staatsweingüter GmbH Kloster Eberbach, will die Position des größten deutschen Weingutes ausbauen und weltweit mit seinen Weinen eines der bedeutenden Aushängeschilder für die Weinregionen Rheingau und Hessische Bergstraße sein. „Die verbrieft Aufgabe der Hessischen Staatsweingüter ist das Finden von neuen Wegen in Weinbau, Kellerwirtschaft und Vermarktung. An der Musterfunktion des Staatsbetriebes hat sich in den vergangenen 870 Jahren wenig geändert“, ist der 37jährige überzeugt. Denn das Weingut steht in der berühmten Tradition des ältesten Weinklosters der Welt, Kloster Eberbach, das 1136 von den Zisterziensermönchen des Bernhard von Clairvaux gegründet wurde, und aus dem die Staatsweingüter in einer wechselvollen Geschichte zunächst als Weingut des Herzogs von Nassau und später königlich Preussische Domäne hervorgegangen sind.

Sechs Domänen mit drei Kellereien und insgesamt rund 200 Hektar Weinbaufläche umfasst der Landesbetrieb. Die

Güter mit besten Weinbergslagen erstrecken sich von Assmannshausen im Westen des Rheingaus über Rüdenheim, Steinberg, Rauenthal bis Hochheim und die Domäne in Bensheim an der Hessischen Bergstraße. Heute befindet sich das Weingut als GmbH im Besitz des Landes Hessen. 2000 übernahm Dieter Greiner dessen Leitung und vom Eigentümer den

Auftrag, das Weingut zu sanieren und zu modernisieren. „Zurück zu den Wurzeln“, lautet seine Devise, mit der er das Staatsweingut auf den Weg in die Zukunft führen will. Seine Vision besteht aus mehreren Modulen, die er seit sieben Jahren konsequent verfolgt: Zur neuen Marketingstrategie gehörte unter anderem ein neuer, frischer Auftritt, ein „Lifting“ für den Preußen-Adler, der schwarz und drohend seit 1938 die Etiketten jeder Weinflasche der Staatsweingüter zierte, sowie die Einführung von Burgunder- und Bordeauxflasche, um die Weine auch international neben der Konkurrenz gut zu positionieren.

„Kernstück meiner Geschäftsstrategie ist eine Qualitätsoffensive“, so Dieter Greiner. Wir wollen mit einer breiten Produktpalette von Premiumweinen über qualitativ anspruchsvolle Prädikatsweine bis hin zu Ausschankweinen für jeden Geschmack attraktiv sein.“ Bislang erfolgt der Ausbau des Großteils der Weine in der Kellerei der Staatsweingüter in Eltville. „Wir arbeiten dort mit einer nicht mehr

zeitgemäßen Kellereitechnik, in deren Modernisierung seit Jahrzehnten nicht ausreichend investiert werden konnte“, bedauert Dieter Greiner, der sich bald nach seinem Antritt um eine Lösung der Kellereifrage bemühte. „Sanieren bei laufendem Betrieb oder Neubau?“ wurde zur Schlüsselfrage.

Die Entscheidung fiel letztendlich für einen Neubau: Ein moderner unterirdischer Weinkeller entsteht derzeit auf dem Gelände der Domäne Steinberg, neben dem von einer Steinmauer umgebenen Steinberg, dem Lieblingsweinberg der Eberbacher Mönche in der Nähe des Klosters. Die alten Gebäude wurden abgerissen, die denkmalgeschützten erhalten, der Weinkeller verschwindet vollständig im Boden und wird wie vorher mit Reben bepflanzt.

„Bis zum Jahresende 2007 soll die umfangreiche Baumaßnahme abgeschlossen sein“, freut sich der Geschäftsführer.

„Zurück zu den Wurzeln“ bedeutet für Dieter Greiner aber auch eine räumliche Rückkehr: Ab 2008 werden die Staatsweingüter ihre Verwaltung wieder nach Kloster Eberbach verlegen. Der künftige Sitz des Weingutes ist auch unter Marketingaspekten von Vorteil. „Mit jeder Flasche unseres Weines, auf dem der Name Kloster Eberbach steht, tragen wir dazu bei, das Kloster und den Rheingau bekannter zu machen. Wir haben eine faszinierende, fast 900jährige Geschichte, präsentieren uns den Kunden an einem der reizvollsten Orte Deutschlands und können in Verbindung mit der Betriebsgröße und hohen Qualität weltweit für den Rheingauer Wein Absatzmärkte öffnen – zum Wohl und Nutzen der Region und der Winzer.“

GROSSE WEINE

2003 Assmannshäuser Höllenberg Spätburgunder Auslese trocken

Hessische Staatsweingüter Kloster Eberbach

Aufgewachsen sind die Reben dieser Spätburgunder Auslese trocken in der berühmten Schieferlage Höllenberg in Assmannshausen im Rheingau. Die Trauben für diesen Wein sind im sonnenreichen Weinjahr 2003 auf die Welt gekommen und der aus diesen Trauben gewonnene Wein zeigt schon sehr früh sein ganzes Reifepotential.



Foto: Birgit Wegner

Eine sehr dichte Farbe, ein intensives Korallenrot, funkelt im Glas und mit leichten Düften nach Brombeeren, dunklen Kirschen und mit einem Anflug dunkler Schokolade steigen feine Aromen in die schnuppernden Nasen der Weinfreunde. Nicht erdrückend wuchtig, sondern lebendig frisch zeigen sie sich und lassen weitere kommende intensive Beerenaromen erahnen.

Bedingt durch die große Reife der Trauben des Weinjahres 2003 tritt bei dieser 2003er Assmannshäuser Spätburgunder Auslese trocken die Lebendigkeit eines Assmannshäuser Spätburgunders zu Gunsten der Wucht und der Fülle zurück. Wunderbar aber ist ihr hoher Alkoholgehalt in dieser Fülle eingebunden und sie wirkt trotz ihrer Wucht lebendig, ja fast spielerisch. Schon jetzt lässt ihr Reifepotential ihre große Zukunft erkennen.

Ein großer Spätburgunder aus dem Keller der Domäne Assmannshausen der Hessischen Staatsweingüter Kloster Eberbach.

Probiert habe ich diese wunderschöne Auslese mit der Schokolade Vitis Noir von der Schokoladenmanufaktur Schell. Die süße Bitterkeit dieser Schokolade nimmt dem Wein nicht seine harmonische Fülle, sondern er wirkt leichter, schmeckt sogar frischer und erstmals sind feine Säuretöne auf der Zunge anregend spürbar.

Es war ein großes Vergnügen, Wein und Schokolade zusammen zu probieren.

Ihr
Günter Ringsdorf

ZWEI SIEBENEINHALB-TONNER, EIN GEIGENSPIELER UND EIN FUNKGERÄT

DER BANKETT- UND CATERING-SERVICE DER GASTRONOMIEBETRIEBE IM KLOSTER EBERBACH FINDET LÖSUNGEN FÜR JEDEN WUNSCH

Das Candle-Light-Dinner für Zwei in der Jagdhütte oder das Bankett für 900 Gäste im Laiendormitorium, das Mehr-Gang-Menü für die EU-Verteidigungsminister in Kloster Eberbach oder die Hochzeit in der Winzerhalle – Organisation, Logistik, Improvisationstalent und starke Nerven sorgen dafür, dass alles klappt.

4.500 Teller, 1.500 Gläser, 3.700 Besteckteile, 400 Vorspeisen-Etagere, 120 Brotkörbe, 500 Stoffservietten, 250 Tischtücher, über 300 Kerzen, 95 Blumen-gestecke, zwei Hochleistungs-Kaffeemaschinen, sechs Heißluftöfen, 40 Stehtische, 50 runde Bankett-tische, 400 Stühle mit Hussens, ...

Insgesamt über

vier Tonnen Equipment – das ist der Materialverbrauch für eine große Bankett-Veranstaltung mit rund 400 Gästen im Laiendormitorium von Kloster Eberbach.

Und es ist der Arbeitsalltag von Ulf Kleinert, dem Bankett-Chef der Gastronomiebetriebe im Kloster Eberbach. Er ist der „Mann im Hintergrund“ – er plant, organisiert, ist direkter Ansprechpartner für den Kunden, zieht die Fäden, trägt die Verantwortung, hat alles im Blick und die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter im Griff. Und er greift ein und packt mit an. „Ich kann immer nur das von den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern verlangen, was ich selbst kann“, ist eine seiner Devisen. Und er hat es gelernt, mit wenigen Worten den Unterschied zwischen Bankett und Catering zu erläutern: „Ein Catering ist immer auch ein Bankett, aber ein Bankett ist nicht immer ein Catering.“ Bankett ist jede Form der Verpflegung, die nicht à la carte erfolgt. Catering ist eine Leistung, die außer Haus erbracht wird, bei der die Gastronomiebetriebe nicht nur das Essen, sondern die komplette Logistik stellen, Tische und Stühle, vielleicht sogar eine eigene Küche mitbringen, eine Bühne aufbauen, für Technik sorgen.

Die Gastronomiebetriebe im Kloster Eberbach planen, organisieren und betreuen Hochzeiten und Bankett- und Catering-Veranstaltungen für mehrere Hundert Gäste – und für sie alle sind Ulf Kleinert und sein Team zuständig. Ulf Kleinert akquiriert den Kunden, notiert dessen Wünsche, bespricht mit ihm alle Details der Veranstaltung, macht Vorschläge, erstellt das Angebot, und betreut sowohl Kunde als auch Veranstaltung bis zu deren Ende, wenn die letzten Gäste das Fest verlassen. „Das ist ein großer Vorteil für den Kunden, wenn er eine einzige Kontaktperson hat, die



Fotos: Gastronomiebetriebe im Kloster Eberbach



ihm für alle Fragen zur Verfügung steht. Und natürlich auch für uns, weil bei einer Person alle Fäden zusammenlaufen, ich alle Details kenne, die abgesprochen wurden. Das vermeidet Missverständnisse und Fehlplanungen.“ Dass das Konzept aufgeht, beweisen die zahlreichen Gäste, Unternehmen wie Privatleute, die mehrfach Einladungen, Feste und Feiern von den Gastronomiebetrieben organisieren lassen. Auf diese Art ist beispielsweise in den vergangenen acht Jahren die Zusammenarbeit mit dem Rheingau Musik Festival gewachsen: Gut die Hälfte der Sponsorenveranstaltungen werden mittlerweile von den Gastronomiebetrieben gecatered, die auch für das Wohl der Konzertgäste während der Pausen zuständig sind.

„Ganz wichtig ist das persönliche Miteinander“, sagt Ulf Kleinert. „Meistens kenne ich einen Kunden in- und auswändig, bis seine Veranstaltung stattfindet. Oft erfahre ich auch Privates und Persönliches.“ So entstünden nicht selten Kontakte, die über das rein Geschäftliche hinausgehen.

Nur im Team leistbar



Ulf Kleinert und sein Team

Um seine Kunden zufrieden zu stellen, benötigt er viele Helfer. Veranstaltungen mit bis zu 300 Personen stemmt er mit den Mitarbeitern der Gastronomiebetriebe, greift höchstens auf eine Agentur zurück, die Servicekräfte „vermietet“.

Auch das Equipment – Teller, Besteck, Gläser, Tischwäsche, etc. – wird geordert. Hinzu kommen Licht- und Tontechniker, Zeltbauer, Dolmetscher-Services, Heiztechniker und Dekorateur. „Wir arbeiten seit Jahren überwiegend mit denselben Fremdfirmen zusammen, im Prinzip, seit wir die erste große Veranstaltung im Laiendormitorium organisiert haben.“ Dies ist für seine Arbeit sehr wichtig, weil er die Partner kennt und weiß, dass er sich auf sie verlassen kann.

Denn der organisatorische Aufwand ist groß, egal, wie groß die Veranstaltung ist, und egal, ob Bankett oder Catering. Da muss jeder Handgriff sitzen, das bestellte Material zum richtigen Zeitpunkt geliefert sein, die Vorbereitungen wie am Schnürchen ablaufen. „Natürlich kann ich das nicht alles alleine leisten. Alle im Team helfen mit, aber besonders wichtig sind meine drei Kollegen Ibo, Pavel und Sandro, die im Hintergrund die gesamte Logistik übernehmen und denen ich blind vertraue.“ Parallel laufende Veranstaltungen im Gästehaus und Refektorium und im Laiendormitorium sind keine Seltenheit. Da wundert es nicht, dass das wichtigste Arbeitsinstrument von Ulf Kleinert das Handy ist. Er verschickt Anweisungen per SMS, die er blind tippen kann, und kommuniziert zusätzlich mit den Kollegen über Funk.

Nichts ist unmöglich

Bei Cateringveranstaltungen außer Haus ist Ulf Kleinert selbstverständlich auch vor Ort dabei. Als „Full-Service-Caterer“ sind die Gastronomiebetriebe Ansprechpartner für jede Leistung – was sie nicht selbst leisten können, vergeben sie an Partnerfirmen. Catering heißt nämlich auch, dass an eher ungewöhnlichen Orten gefeiert wird, die nicht über



die nötige oder überhaupt keine Infrastruktur verfügen: Da werden dann Zelte aufgestellt, die Stromzufuhr gesichert, Toilettenanlagen organisiert, Bühnen aufgebaut, Lichttechnik installiert, Heizmöglichkeiten geschaffen, und, wenn nötig, sogar eine komplette Küche in einem LKW-Anhänger aufgebaut. Da kommen leicht zwei Siebeneinhalb-Tonner für das ganze Equipment, für Tische, Stühle, Dekoration und nicht zuletzt das Essen zusammen, das von der Küche der Gastronomiebetriebe vorbereitet und vor Ort servierfertig gemacht wird.

„Geht nicht, gibt's nicht - solange die Räumlichkeiten dies zulassen und geeignet sind“, so der Bankettchef. Der „kleinste“ Catering-Auftrag war ein Menu, das für zwei Personen nach einer Wanderung in einer Jagdhütte angeordnet wurde - mit Geigenspieler und Trommler! Dann die Veranstaltung in der alten Residenz in Würzburg, wo es außer einem großen leeren Raum keine Infrastruktur gab. Oder die Hochzeit in einer alten Winzerhalle bei Bad Kreuznach, die mit Dekostoffen und dem, was die Dekorateurskunst zu bieten hat, für den festlichen Anlass herausgeputzt

wurde. Oder die Großveranstaltung in der Mainzer Phoenixhalle, ein Mix aus Menu und Buffet mit Disco, ... „Wir lassen uns immer etwas Neues einfallen“, so Ulf Kleinert.

„Der Reiz an meiner Arbeit ist, dass jeder Tag anders ist und jeder Tag neue Herausforderungen bringt“, sagt Ulf Kleinert. „So wird die Arbeit nie langweilig.“ Er habe erst zwei Mal geschrien, seit er vor acht Jahren vom „Chef“ Mathias Marscholle die Aufgabe übertragen bekam, den Bankett- und Cateringbereich aufzubauen. „Denn wenn ich anfangs zu schreien, habe ich etwas falsch gemacht. Ich muss jedem in meinem Team, egal ob intern oder extern, seine Aufgabe so erklären, dass er sie versteht.“

Man merkt Ulf Kleinert an, dass er seine Arbeit gern macht. Und dennoch räumt er ein: „Natürlich kostet so ein Job auch Nerven und verursacht manches Mal Magenkrämpfe. Aber wenn der Kunde dann nach Hause geht und ist zufrieden, dann geht es mir auch gut.“

Saisontipp

Freiluftsaison

Unter Platanen ein Glas kühlen Riesling genießen, den Tag beginnen oder ausklingen lassen mit einem traumhaften Blick auf die Basilika von Kloster Eberbach und die Klosteranlage! Die Freiluftsaison hat begonnen und wir laden Sie herzlich auf unsere Terrasse der Klosterschänke ein. Sie bietet Platz für 120 Gäste, die täglich von 11 Uhr bis es zu kalt ist, um draußen zu sitzen, à la carte essen und trinken können. Bis das Essen serviert wird, können sich die kleinen Gäste auf dem angrenzenden Naturspielplatz austoben.



DEUTSCHER SPARGEL AUS DER REGION

„Königliches Gemüse“, „Frühlingsluft in Stangen“, „essbares Elfenbein“ – so vielfältig die Vergleiche, so groß ist auch die Faszination, die Spargel immer wieder und durch die Jahrhunderte auf viele Feinschmecker aus allen Erdteilen ausübt. Die Spargelsaison beginnt Anfang/Mitte April und endet am 24. Juni (Spargelsilvester). Geerntet wird zwei Mal täglich am frühen Morgen und am späten Nachmittag – auch an Sonn- und Feiertagen. Unter optimalen Bedingungen – warme Tage und Nächte sowie ausreichend Feuchtigkeit – kann eine Spargelstange bis zu 7 cm am Tag wachsen. Spargelstechen ist Handarbeit. Risse in der Dammkrone zeigen dem Spargelstecher, wo er die Spargelstange freilegen muss, die er dann mit seinem scharfen Spargelmesser absticht. Die Zutaten sind für 4 Personen gerechnet.

SPARGELMISCHUNG MIT EI, KAPERN UND GERÄUCHERTEM LACHS

- 600 g weißer Spargel
- 1 gekochtes Ei
- 1 Schalotte, 50 g Kopfsalat
- 8 Kirschtomaten, 2 Lauchzwiebeln
- 1 EL gehackte Petersilie, 1 TL Kapern
- 4 EL Weißweinessig (oder Balsamico bianco)
- 1 TL Dijon - Senf, 4 EL Olivenöl
- 200 g geräuchertes Lachsfilet
- Salz, Zitronensaft, 1 Prise Zucker, frisch gemahlener Pfeffer



ZUBEREITUNG

Den Spargel schälen, harte Enden abschneiden. Im Spargeltopf mit Salz 12 Min. kochen. Mit kaltem Wasser abschrecken. Das Ei 10 Min. kochen. Den Kopfsalat putzen, kalt abbrausen und trocken-schütteln. Tomaten waschen, vierteln. Lauchzwiebeln putzen und in dünne Ringe schneiden. Schalotte schälen und fein würfeln. Kapern hacken. Petersilie abbrausen, trocken-schütteln und fein hacken. Essig mit Senf verrühren, Öl mit dem Schneebesen oder einer Gabel einschlagen, Kapern, Zwiebelwürfel und Petersilie darunter mischen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Das gekochte Ei kalt abbrausen, schälen

und in feine Würfel hacken. Die Hälfte der Eierwürfel in das Dressing geben. Den Spargel schräg dritteln.

Den Kopfsalat auf einem großen Teller verteilen. Darüber die Spargel-Stücke und die Lauchzwiebel-Ringe verteilen. Mit dem Ei-Dressing beträufeln. Das restliche Ei darüber streuen und mit den Tomaten garnieren. Die geräucherten Lachsscheiben um den Salat legen, und mit warmem Baguette servieren.

SPARGELRISOTTO MIT PARMESANKÄSE

- 250 g weißer Spargel
- 250 g grüner Spargel
- 1 1/2 l Wasser
- Salz, Zitronensaft
- 1 Prise Zucker
- gehackte Petersilie

- 1 Zwiebel, 350 g Risotto Reis
- 1 l Spargelbrühe, 1/8 l Weißwein
- 2 EL Butter, 50 g Parmesan

ZUBEREITUNG

Weißer Spargel schälen, grünen Spargel nur im unteren Drittel schälen und getrennt in Salzwasser mit etwas Zitronensaft und 1 Prise Zucker im Spargeltopf knackig garen (ca. 12 Min.). Die Spargelbrühe verwenden Sie für die Herstellung des Risotto.

Zwiebel klein schneiden und in einer großen Kasserolle mit Butter oder Olivenöl glasig dünsten, gewaschenen Risotto-Reis einstreuen und rühren bis er glasig ist. Dann eine Tasse heiße Spargelbrühe und Weißwein aufgießen

und weiter rühren. Sobald die Flüssigkeit fast verdampft ist, wieder Brühe aufgießen, leise köchelnd weiter garen lassen, dabei rühren. Es soll stets nur so viel Brühe im Topf sein, dass der Reis gerade bedeckt ist. Nach etwa 20 Min. sollten die Reiskörner gar sein, aber noch Biss haben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Der Risotto soll jetzt so feucht und cremig sein, dass er im Topf fließt, wenn dieser schräg gehalten wird.

Die mundgerecht zugeschnittenen weißen und grünen Spargelstücke werden unter das fertige Risotto gehoben. Das Risotto noch 1 bis 2 Min. quellen lassen. Mit frisch gehobeltem Parmesankäse und gehackter Petersilie bestreuen und sofort servieren.

KÖNIGLICHES GEMÜSE MIT POULARDENBRÜSTCHEN, NEUE KARTOFFELN UND SAUCE MOUSSELINE

- 2 Kg deutscher Stangenspargel Klasse 1 (höchste Qualität),
- 50 ml Zitronensaft, 100 g Butter
- 1/2 unbehandelte Zitrone
- Salz, Zucker

- 4 Poulardenbrüstchen mit Haut (je 150 g)
- 50 ml Pflanzenöl zum Braten
- Salz, Pfeffer und Salbei

- 3 Eigelb, 100 ml Riesling
- 1 TL Zitronensaft
- 150 g zerlassene Butter
- Salz, Prise Cayenne Pfeffer
- 50 ml geschlagene Sahne

ZUBEREITUNG

Im Frühsommer verwandeln sich der Burggraben und das Rheinufer in ein einzigartiges Rosenparadies. Dieses farbenprächtige Blütenmeer und die betörenden Düfte laden zum Verweilen ein. Nicht umsonst trägt Eltville seit 1988 das Prädikat „Rosenstadt“. Auch die umliegenden Stadtteile, die vier Weindörfer Erbach, Hattenheim, Martinthal und Raenthal verzaubern Sie mit ihrem ganz eigenen Charme.

Gereift auf fruchtbarsten Böden und sonnenverwöhnten Südhängen, sind Weine und Sekte aus Eltville und seinen Stadtteilen bekannt für Spitzenqualität. Zu nennen sind weltbekannte Lagen wie Eltviller Sonnenberg, Erbacher Marcobrunn, Hattenheimer Nussbrunnen, Steinberg, Martinsthaler Wildsau und Raenthaler Baiken.

Informationen und Anregungen für einen Aufenthalt in der Wein-, Sekt- und Rosenstadt erhalten Sie bei der Tourist-Information Eltville, Rheingauer Str. 28, 65343 Eltville am Rhein, Tel. 06123 90980 oder unter www.eltville.de.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Susanne Beier

Termine

im Kloster Eberbach

Genießen Sie das diesjährige Gourmet-Konzert in Kloster Eberbach!



Das Miteinander verschiedener Formen von (Lebens-)Kunst lässt immer wieder Höhepunkte des Genusses entstehen. Am Freitag, dem 20. April 2007, entföhren die Musiker des Instrumentalensembles Chantal in Verbindung mit exzellenter Küche der Gastronomiebetriebe ihr Publikum im Kloster Eberbach bei Kerzenlicht nicht nur in vergangene Zeiten.

Das Programm beginnt um 19 Uhr mit einem Sekttempfang im Foyer des Laiendormitoriums. Um 19.30 Uhr schließt sich im Dormitorium ein Menu-Konzert an: Die Musiker spielen auf dem Viergang-Menu, bestehend aus einer Vorspeisen-Surprise, serviert auf einer Etagere, einem Eintopf aus Flussfischen, Hirschrückenfilet im Frühlings-Kräutermantel und Rhabarberkompott mit hausgemachtem Sauerampfer-Eis.

Um 22.30 Uhr laden wir Sie ein zu einer Kerzenführung durch Kloster Eberbach zu den Drehorten des Films „Der Name der Rose“ und zum Abschlusskonzert bei Kerzenlicht in der Basilika. Zum Ausklang servieren wir Ihnen den Digestif im Kapitelsaal. (Bitte warme Kleidung nicht vergessen!).

Lassen Sie sich diesen Genuss für die Sinne nicht entgehen. Im Preis von 119 Euro sind alle Programmpunkte enthalten.

Weitere Auskünfte erteilen die Gastronomiebetriebe im Kloster Eberbach GmbH unter 06723/993-109 oder -111.

Auch Ihre Reservierungen nehmen wir gerne unter dieser Nummer entgegen.

HERZLICH WILLKOMMEN IN ELTVILLE AM RHEIN...

...der Stadt des Weines, des Sektes und der Rosen, die idyllisch zwischen Wald, Reben und Rhein liegt. Die lebenswerte Kleinstadt kann auf eine große Vergangenheit zurückblicken, denn bereits im Jahre 1332 erhielt Eltville die Stadtrechte und ist somit die älteste Stadt im Rheingau.

Entdecken Sie auf einem Bummel entlang des idyllischen Rheinufer und durch die engen Altstadtgassen romantische Winkel mit malerischen Fachwerkhäusern und beeindruckende Plätze mit prunkvollen Adelshöfen.

Direkt am Rheinufer treffen Sie auf die Kurfürstliche Burg. Das Wahrzeichen der Stadt stammt aus dem 14. Jahrhundert. Die Burg diente 150 Jahre lang als Residenz der Mainzer Erzbischöfe und Kurfürsten. Hier erhielt Johannes Gutenberg, der Erfinder der modernen Buchdruckerkunst, im Jahre 1465 die einzige Ehrung zu Lebzeiten. Stolz sind die Eltviller auf die Spuren, die die Schwarze Kunst in ihrer Stadt hinterlassen hat, zählt sie doch zu den ältesten Druckstätten der Welt. Heute erinnert eine Gedenkstätte im Burgturm an den Mann des Jahrtausends. Die Burg ist während des gesamten Jahres Schauplatz zahlreicher kultureller Veranstaltungen, die Besucher aus Nah und Fern anziehen.



A-N-Z-E-I-G-E-N

Momentaufnahmen vom schönsten Tag Ihres Lebens. Damit Ihre Erinnerungen nicht verblassen, empfehlen wir uns als Profi-Portrait-Studio. Von uns erhalten Sie Aufnahmen, die das einzigartige Festhalten.

Hans-Jürgen Heyer - Studio für Fotografie
Winkler Strasse 67 - 65366 Geisenheim
www.heyer-fotostudio.de

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

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

VWEW Energieverlag GmbH Messen + Kongresse

Unsere Energie für Ihr Event
Jetzt auch im Kloster Eberbach

Der VWEW Veranstaltungsservice Filia konzeptioniert, plant und organisiert Ihre Tagungen, Seminare und Kongresse im Kloster Eberbach. Lernen Sie die Seminarräume auf der Barocketage, deren Möglichkeiten, uns und unseren Service kennen. Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!

Kontakt:
VWEW Energieverlag GmbH,
Messen + Kongresse
Veranstaltungsservice Filia,
Angelika Skalla
Kleyerstr. 88, 60326 Frankfurt
Tel 0 69 / 7 10 46 87-3 25,
Fax 0 69 / 7 10 46 87-4 59
eMail: as@vwev.de oder
Angelika.Skalla@klosterberbach.de

Filia
Veranstaltungsservice

I M P R E S S U M

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

Telefon: 067 23 / 99 30
Telefax: 067 23 / 99 3100
INFO@klosterberbach.com
www.klosterberbach.com

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

KONZEPT UND GESTALTUNG
Stählingdesign, Darmstadt
www.staehlingdesign.de

DRUCK
Schmidt & more Drucktechnik GmbH
Ginsheim-Gustavsburg