

# Die Gastfreundschaft gehört zu den tragenden Grundwerten

Arbeiten im Weinberg, ausgesuchte Lektüre im Buchladen und fleißige Hände in den Werkstätten

**Eibingen. (rf) – Die Abtei Sankt Hildegard Eibingen feiert in diesem Jahr ihr 100jähriges Bestehen. In einer Serie und mit freundlicher Unterstützung der Benediktinerinnen von Sankt Hildegard berichteten wir vom Entstehen des Klosters bis zum Klosterleben heute. Ende der Folge.**

Die Gastfreundschaft gehört zu den tragenden Grundwerten benediktinischen Lebens. „Alle Menschen, die zum Kloster kommen, sollen wie Christus aufgenommen werden“ (Benediktusregel 53,1), legt der heilige Benedikt den Schwestern und Brüdern ans Herz. Deshalb sind Gäste in Sankt Hildegard Eibingen immer willkommen. Jede und jeder ist eingeladen, mit den dortigen Schwestern zu beten, mit ihnen ins Gespräch zu kommen oder auch eine Zeit der Stille und Besinnung bei ihnen zu verbringen. Konfession und weltanschaulicher Hintergrund spielen bei der Aufnahme der Gäste für die Benediktinerinnen in Eibingen keine Rolle. Im gemeinsamen Suchen nach den Quellen des Lebens finden sich Menschen unterschiedlichster Herkunft bei ihnen zusammen. „Wer zu uns kommt, kann sich bis zu einer Woche, in Ausnahmefällen auch etwas länger, in einem gewissen Rahmen dem klösterlichen Lebensrhythmus anschließen. Er kann mit einer unserer Mitschwestern begleitende Gespräche führen und eventuell in einem unserer Betriebe mithelfen“, so die Schwestern, die für alle ein freundliches Lächeln finden, wo immer man



**Schwester Andrea (hinten links) führte die Kinder der Kindertagesstätte Binsenkörbchen durch ihr Kellerreich, gerne mit dabei die frühere „Kellerchefin“ Schwester Lioba (rechts).**

ihnen begegnet. Im Klosterladen, in der Bücherei oder in der Abteikirche. Das Zimmerangebot ist bescheiden, „nicht zuletzt auch, um den zurückgezogenen Rahmen und Lebensraum für unsere Gäste nicht zu zerstören“. Die Gästezimmer sind klösterlich ein-

fach ausgestattet. Der Tagessatz für Übernachtung mit drei Mahlzeiten beträgt 30 Euro, für Schüler und Studenten 15 Euro. Wer Interesse an einem Gastaufenthalt hat, kann sich per Brief, per Fax oder per E-mail an die Benediktinerinnen wenden. „Bitte seien Sie aber nicht enttäuscht, wenn es mit einem Termin nicht gleich klappt“, gesteht man, denn die Nachfrage ist groß. Dies ist mit ein Grund dafür, daß der Gastbereich zur Zeit erweitert wird. Heimische Bauarbeiter und fleißige Handwerker wirken hinter der Klostermauer nach den Anweisungen der Schwestern. Es wird darum gebeten, möglichst drei Auswahltermine anzugeben. Man wird sich bemühen, den Wünschen der Gäste nachzukommen.

## Der Klosterladen

Für den unmittelbaren Lebensunterhalt der Gemeinschaft von Sankt Hildegard sorgen die wirtschaftlichen Geschäftsbetriebe des Klosters. In der Buch- und Kunsthandlung müht sich derzeit ein Team von vier Schwestern und zwei Angestellten, den Besuchern des Klosters all das zu bieten, was ein anspruchsvoller, geistig und geistlich interessierter Kunde heute sucht: religiöse Bücher, ausgesuchte Literatur, Lebenshilfe, Karten, Kunst, Keramik, Ikonen und Kalender. Das reichhaltige Angebot lädt zum Verweilen ein und bietet auch Raum für persönliche Kontakte und Gespräche. Wer von zuhause aus bestellen möchte, kann dies

ebenfalls tun – per Telefon, Telefax, E-Mail oder per Internet.

## Das Klosterweingut

Im Klosterweingut bewirtschaftet man derzeit nach umweltschonenden Verfahren sechs Hektar Rebflächen, die zu 85 Prozent mit Riesling und zu 15 Prozent mit Spätburgunder bestockt sind. Von der Produktion bis zur Vermarktung wird alles im kloster eigenen Weinkeller und im Weinverkauf innerhalb des Klosterladens „verarbeitet“. Auch der Weinversand ins In- und Ausland erfreut sich in den letzten Jahren wachsender Beliebtheit. Weinproben (Gruppen bis zu 15 Personen) im kloster eigenen „Probierstübchen“ runden das Angebot des Klosterweingutes ab und können bei vorheriger Anmeldung von jedem Interessierten besucht werden. Schwester Andrea ist im Weingut tätig und zeigt gerne den ordentlichen Weinkeller, in dem die Weine ihrer Reife entgegengehen. Aus Anlaß des 100jährigen Bestehens von Sankt Hildegard zeigt sie uns zusammen mit Schwester Michaela drei besondere Weine aus dem Jahrgang 2003, die zur Klosteredition zusammengestellt wurden. Für die Weine „domus Domini“, „mons Sanctus“ und „hildegardis Scivias“ stand eine Miniatur aus dem Werk Hildegards von Bingen „Scivias“ Pate. Aus jedem Jahrgang wird man in Zukunft drei herausragende Weine für die Klosteredition bestimmen, die in ihrem jeweiligen Charakter gleichbleibend sein wer-



**Im Klosterladen führt man eine reiche Auswahl an Literatur, Lebenshilfe, Karten, Kunst, Keramik, Ikonen und Kalendern.**

den. So ist „domus Domini“ stets ein klassisch trockener Riesling, „mons Sanctus“ steht für den fruchtig-spritzigen, halbtrockenen Riesling und „hildegardis Scivias“ für den süffig-vollmundigen Riesling.

### Die Dinkelprodukte

Seit den siebziger Jahren des letzten Jahrhunderts gibt es in Sankt Hildegard Eibingen die Firma „Dinkel & Likör“. Hildegard von Bingen hat den Dinkel schon vor 900 Jahren als das beste und gesündeste Getreide empfohlen, und auch heute haben viele Menschen es wieder neu entdeckt. Die Angebotspalette im Klosterladen umfaßt inzwischen 65 verschiedene Dinkelprodukte (Mehl, Müsli, Grieß, Nudeln, Gebäck und vieles mehr), die für alle, die gesunde Ernährung lieben, eine große Bereicherung für ihre Küche darstellen. Der hauseigene Klosterlikör, Klosterbitter, Weingelee, Honig und Dinkelbier ergänzen das Angebot an Naturprodukten. Auch die Dinkelprodukte werden heute überall hin direkt versandt, so daß auch Kunden und Freunde, die weiter entfernt wohnen, nicht auf ihre Klosterspezialitäten verzichten müssen.

### Die Kunstwerkstätten

Einen wichtigen Beitrag zum Lebensunterhalt der Klostergemeinschaft leisten auch die Kunstwerkstätten. Die Goldschmiedemeisterin fertigt (auch auf individuelle Bestellung hin) sakrale Geräte und Schmuck jeder Art. Auch Umarbeitungen sind viel gefragt bei

den Kunden.

Im Keramikatelier und in der Töpferwerkstatt schließlich findet sich eine große Auswahl an Reliefs und Skulpturen sowie an Gebrauchsgegenständen von der Töpferscheibe. Besondere Wünsche und Aufträge werden eigen entworfen und ausgeführt. Bei den alljährlichen Tagen der Begegnung im September öffnen die Kunstwerkstätten ihre Tore und bieten den Besuchern die Möglichkeit, die ganze Palette der Objekte in Ausstellungen zu besichtigen.

Die Restaurierungswerkstatt für kirchliche Archivalien restauriert alte Handschriften, Inkunabeln und Bücher. Die Werkstatt wurde 1973/74 im Auftrag der Deutschen Bischofskonferenz eingerichtet und arbeitet ausschließlich für die Diözesanarchive der 23 deutschen Diözesen. Private Restaurierungsarbeiten können leider nicht übernommen werden, man ist aber gerne bereit, beratend zur Seite zu stehen und Interessierte an andere Restaurierungswerkstätten weiter zu vermitteln, sagt Schwester Philippa Rath.

**Die vielfältigen Arbeiten und Aufgabenbereiche der Gemeinschaft dürfen allerdings nicht vergessen lassen, daß Arbeit im benediktinischen Leben niemals um ihrer selbst willen geleistet wird. Sinn und Ziel des Lebens der Benediktinerinnen ist und bleibt Gott, der in Gebet und Arbeit, in Gemeinschaft und in Einsamkeit – kurz: der in allem verherrlicht werden soll.**



GÄRTNEREI LÖSCHNER

Zu Allerheiligen

**DEKORATIVER GRABSCHMUCK**

Besuchen Sie uns in der Gärtnerlei.  
Wir haben schöne winterharte  
Gestecke und Gebinde für Sie vorbereitet und  
beraten Sie gerne.

Ihre Familie Keidl · Gärtnerlei am Rüdesheimer Friedhof · Tel. 06722/1301  
Mo. bis Fr. von 8 bis 18 Uhr und Sa. von 8 bis 14 Uhr geöffnet.

## Veredelung statt Verwertung

### Vortrag als Teilprojekt „Rheingauer Obstinitiative“

Rüdesheim. – Im Rheingau ist in den letzten Jahren festzustellen, daß vermehrt Weinbauflächen aus der Produktion herausgenommen werden. Diese Entwicklung hat erhebliche Auswirkungen auf das Bild der Kulturlandschaft. Die nicht mehr weinbaulich genutzten und damit brachfallenden Flächen machen Überlegungen notwendig, alternative Strukturen und Nutzungsvarianten zu finden. Hierbei müssen sowohl ökologische als auch ökonomische Aspekte berücksichtigt werden. Als Teilprojekt des „Regionalpark im Rheingau“ wird daher eine „Rheingauer Obstinitiative“ mit dem Ziel diskutiert, eine vermehrte obstbauliche Nutzung auf den oben angegebenen Flächen zu etablieren. Mit dieser Zielsetzung verbunden lädt der Landschaftspflegeverband Rheingau-Taunus (LPV) zu einem Praktiker-Vor-

trag ein mit dem Thema: „Veredelung statt Verwertung – wie man heimisches Obst besser in Szene setzt.“ Die Veranstaltung findet am 3. November um 17 Uhr im Hotel „Grüner Kranz“ in der Oberstraße 44 statt. Referent Jürgen Krenzer, Vorsitzender der „Apfelinitiative“ Rhön und Besitzer einer Schaukelerei, Gastronom und Hotelbetriebswirt, wird in seinem Vortrag am Beispiel der Rhön aufzeigen, wie sich eine vergleichbare Initiative zu einer für alle Beteiligten ökonomisch sinnvollen Maßnahme entwickelt hat. Der LPV hofft, mit dieser Veranstaltung Obsterzeuger, Obstveredeler, Obstverkoster und -abnehmer, Winzer, Landwirte, Vertreter der Kommunen und Naturschutzverbände sowie Flächennutzer und am Rheingau Interessierte ansprechen zu können.



Schwester Michaela kennt sich mit Wein aus, hier empfiehlt sie der Weinkundin einen Riesling aus der Klosteredition.



Im Kindergarten „Arche Noah“ wurde Anfang Oktober ein Erntedankfest mit Eltern und Kindern gefeiert. Begonnen hatte es mit einem Erntedankgottesdienst in der Pfarrkirche in Presberg. Hier wurde die Geschichte des Kartoffelkönigs erzählt, die schon wochenlang im Kindergarten mit Bastelarbeiten, Klanggeschichten, Liedern und Spielen an die Kinder herangetragen wurden. Danach gingen Eltern und Kinder in die Einrichtung, in der es ein gemeinsames Erntedankfrühstück gab. Anschließend verkauften die Kinder selbstgemachtes Holunder-Apfel-Gelee an die Eltern, das aus den Früchten von den Bäumen und Sträuchern im Außengelände des Kindergartens selbst hergestellt wurde.