

# Maria Laach

Wo Lebenskunst zu Hause ist

Sommer  
2023



**NATÜRLICH  
GESUND**

Dr. med. Franziska Rubin  
über die Heilkraft der Natur



**ZEITLOS  
ELEGANT**


Die Bogler'schen  
Vorratsgefäße werden 100



**TRADITION  
MIT ZUKUNFT**

Das Leitbild der Laacher  
Klosterbetriebe





Seht, in seiner Güte  
zeigt uns der Herr den  
Weg des Lebens.

Aus der Benediktsregel

## Liebe Leserin, lieber Leser,

Sommer in Maria Laach, das heißt: entspannende Tage am Laacher See, Apfelernte im Klostergarten und nicht zuletzt bummeln über den Klostermarkt, der jedes Jahr im August viele Besucherinnen und Besucher anlockt.

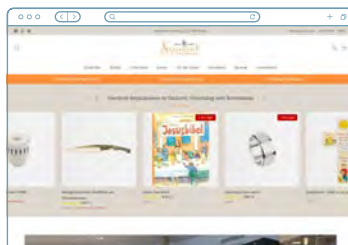
Sommer, das heißt landauf, landab auch: Zeit, um zu grillen. Was ein ganz besonderer Grill mit der Klostergärtnerei zu tun hat, erfahren Sie in dieser Ausgabe unseres Magazins ab Seite 8. Traditionen zu pflegen und zu erhalten, ohne die Chancen und Herausforderungen der Gegenwart und Zukunft aus den Augen zu verlieren – das gehört zu Maria Laach wie der See und die Abteikirche. Im Leitbild, das sich die 14 Werk- und Arbeitsstätten gegeben haben, wird konkret, wie diese Vision im Alltag gelebt werden kann (S. 16).

Unsere Keramikmanufaktur steht maßgeblich in der Tradition Theodor Boglers. Wie der Bauhaus-Künstler zum Benediktinermönch wurde und warum er vor hundert Jahren seine bis heute zeitgemäßen Vorratsgefäße entworfen hat, lesen Sie ab Seite 18. Wenn Sie die Sommer- und Urlaubstage für einen Ausflug nach Maria Laach nutzen möchten, schauen Sie doch vorher auf unserer Website oder in der Maria Lach-App vorbei. Wir haben attraktive Veranstaltungen geplant, da ist sicher auch für Sie etwas dabei! Nun wünsche ich Ihnen viel Freude und interessante Entdeckungen beim Blättern durch unser Magazin und freue mich auf Ihren Besuch bei uns in Maria Lach



Ihr

Philipp Lohse



In den letzten Monaten haben wir unseren Online-shop „Segensreich“ überarbeitet, damit Sie unsere hochwertigen Produkte in Zukunft noch schneller finden, besser informiert werden und noch bequemer einkaufen können – auch auf mobilen Endgeräten.

**Lassen Sie sich überraschen auf [www.segensreich.de](http://www.segensreich.de)!**



# Maria Laach *erleben*

## **Buntes Markttreiben im Kloster Maria Laach**

Buntes Markttreiben, kulinarische Genüsse, Mitmachaktionen und spirituelle Angebote bietet der Laacher Klostermarkt am **12. und 13. August 2023**. Dann reihen sich die Marktstände vom Hofladen am Laacher See bis hinauf zum Vorplatz der Kirche, die Klosterbetriebe haben sich herausgeputzt



und die Abteikirche erstrahlt in vollem Glanz. Entdecken Sie in entspannter Atmosphäre Gutes, Schönes und Köstliches aus den Laacher Klosterbetrieben sowie aus befreundeten Klöstern und von weiteren Ausstellern, die mit der Abtei freundschaftlich verbunden sind.

Der Klostermarkt findet am 12. und 13. August 2023 statt und ist an beiden Tagen von 10 bis 17.30 Uhr geöffnet. Nähere Informationen zum Begleitprogramm finden Sie unter [www.maria-laach.de](http://www.maria-laach.de) und in der Maria Laach App.



## Erntezeit im Laacher Obstgarten



Sommerzeit im Laacher Obstgarten ist Erntezeit. Die roten Johannisbeeren machen den Anfang, dann folgen Kirschen, Mirabellen, Pflaumen, Äpfel und Birnen. In der Klosterküche werden aus den Früchten leckere Gelees und Fruchtaufstriche hergestellt und im Herbst verarbeiten wir das Mostobst direkt zu Apfelsaft und Apfelwein. Und die Konditoren des Seehotels backen daraus den feinen Apfelkuchen, den unsere Gäste so gerne genießen. Wenn Sie sehen wollen, wo genau all diese Leckereien ihren Ursprung haben: Der Obstgarten ist vom Kloster aus in wenigen Minuten zu Fuß zu erreichen. Bei einem Spaziergang um den Laacher See kommen Sie direkt daran vorbei.

In der Klostergärtnerei und in unserem Onlineshop [www.segensreich.de](http://www.segensreich.de) bieten wir die Gelees, Fruchtaufstriche und den Apfelsaft für Ihren Genuss zu Hause an.

## Mit „Laachus“ auf Schatzsuche am Laacher See



Die Vulkanregion Laacher See lässt sich nun auch per Geocaching entdecken! Geocaching ist eine moderne Form der Schnitzeljagd, bei der die Suchenden (Geocacher) mithilfe eines GPS-fähigen Geräts (z.B. mit jedem Smartphone) und durch Koordinaten versteckte Schätze (Caches) finden. Eine Gruppe begeisterter Geocacher aus der Region hat inzwischen über 20 reizvolle Routen ausgetüfelt, weitere sollen folgen. Immer dabei ist „Laachus“, der schwimmende Stein. Der Cache „Laachus beginnt sein Abenteuer“ liegt am Laacher See und führt unter anderem zu den faszinierenden Mofetten.

Wenn der Schatz gefunden ist, können sich große und kleine Geocacher in der Kloster-gaststätte mit frisch gebackenem Kuchen, knusprigen Waffeln oder einem leckeren Flammkuchen stärken.



Alle bereits veröffentlichten Caches der Laachus-Serie finden Sie auf der Homepage der Vulkanregion Laacher See [www.vulkanregion-laacher-see.de](http://www.vulkanregion-laacher-see.de) oder unter [www.geocaching.com](http://www.geocaching.com).



Vulkanregion  
Laacher See



Geocaching



# Lieblingsstücke

## – für Sie entdeckt



### „Papa, der Frieden ist ausgebrochen!“

Willi Weitzel, der Willi aus „Willi wills wissen“, den nicht nur Kinder ins Herz geschlossen haben, erklärt in diesem herzergreifenden Buch die großen Themen von Frieden und Krieg. Schon kleine Kinder können dem Gespräch zwischen Vater und Tochter, das den roten Faden des Buches bildet, gut folgen. Dabei hat es nicht den Anspruch, Krieg und seine Ursachen vollständig zu erklären. Aber es regt an, gemeinsam darüber nachzudenken, was nötig ist, damit Frieden kommt und bleibt. Das Buch wurde von der Deutschen Akademie für Kinder- und Jugendliteratur im Januar 2023 als Buch des Monats ausgezeichnet.

Best.-Nr. 9783959392167 | Willi Weitzel/Verena Wageditsch,  
Der Frieden ist ausgebrochen | 24 Seiten | 23 x 28 cm | ab 4 Jahren | 15 Euro



### Stilvoll leuchten

Praktisch und elegant zugleich: Das Windlicht aus Westerwälder Feinsteinzeug gefertigt in der Keramikmanufaktur Maria Laach schützt auf dem Balkon oder im Garten das Kerzenlicht und schenkt jedem Tisch eine besondere Note. Natürlich macht es auch drinnen eine gute Figur.

Best.-Nr. 130042/18 | Windlicht aus Westerwälder Feinsteinzeug  
farbig glasiert | spülmaschinenfest | Höhe ca. 17 cm | Ø ca. 9 cm | 40 Euro

*Das Windlicht ist in vielen anderen Größen und Farben im Kloster-Laden erhältlich.*



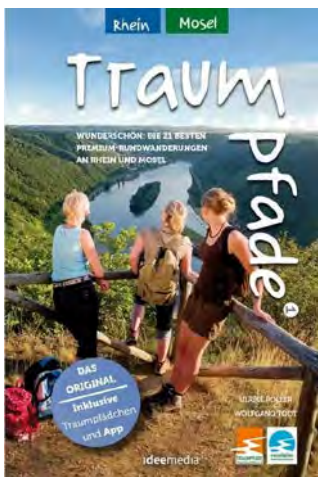
### Blumengrüße

Ob zum Geburtstag, als Einladungskarte zum Sommerfest oder einfach als Aufmerksamkeit zwischendurch: Die leuchtenden Sommerblumen auf den Grußkarten dieser Kartenbox zaubern ein Lächeln ins Gesicht.

Best.-Nr. 172684 | Sechs Doppelkarten mit Briefumschlag weiß und Einlegeblatt | Format 14,8 x 10,5 cm | 11,95 Euro







## Traumhaft wandern

Atemberaubende Ausblicke, abwechslungsreiche Aufstiege, malerische Bachtäler und mittelalterliche Burgen: Die Traumpfade an Rhein und Mosel markieren eine neue Generation von bestens ausgedachten und gepflegten Premium-Wanderwegen. Mit mehr als 150 Fotos macht der Führer bereits beim Lesen Lust auf einen wunderschönen Wandertag. Ausführliche Beschreibungen und übersichtliche Karten sowie GPS-Daten erleichtern die Vorbereitung.

Best.-Nr. 9783942779647 | Ulrike Poller/Wolfgang Todt, Traumpfade & Traumpfadchen – Rhein und Mosel: Die besten 21 Premium Rundwanderungen  
3. bearbeitete Auflage kartoniert | 160 Seiten | 12,90 Euro

## Geschichte in Bildern

In der Nacht des 25. Novembers 1892, dem sogenannten Katharinen-Tag, kam eine Handvoll Mönche aus Beuron mit dem Zug in Andernach an. Weiter ging es auf dem Pferdekarren Richtung Maria Laach. Wie groß muss die Freude gewesen sein, als sie das Feuer sahen, das vorausgefahrenen Brüdern schon im Kapitelsaal entzündet hatten! Anlässlich des 130. Jahrestags der Wiederbesiedlung der Abtei Maria Laach durch die Beuroner Benediktiner hat Künstlerbruder Lukas Ruegenberg OSB in gefühlvollen und atmosphärisch dichten Zeichnungen und Illustrationen die ersten Tage nach der Ankunft nachgezeichnet.

Best.-Nr. 104609 | Lukas Ruegenberg OSB, Neuanfang in Maria Laach mit zahlreichen Illustrationen | gebunden | 40 Seiten | 12,95 Euro



## Meditativer Blickfang

Dieses formschöne Glasobjekt hält nicht nur Briefe und Notizzettel an Ort und Stelle, sondern erinnert auch ansprechend an die stärkenden Worte von Dietrich Bonhoeffer: „Von guten Mächten wunderbar geborgen ...“

Best.-Nr. BB630363 | Kristallglas in Geschenkbox | 8 x 4 cm | 18 Euro

Alle hier vorgestellten Produkte sind in der Buch- und Kunsthandlung erhältlich.

Kommen Sie vorbei und lassen Sie sich inspirieren!

Eine Auswahl finden Sie auch in unserem Online-Shop:

[www.segensreich.de](http://www.segensreich.de)

MARIA M LAACH  
*Segensreich*  
DER KLOSTERSHOP



# Was macht ein Ei in der Klostergärtnerei **ei** ?

Grillen und genießen  
mit dem Big Green Egg



Sollte Ihnen bei Ihrem nächsten Bummel durch die Klostergärtnerei ein grünes, eiförmiges Etwas auffallen: Nein, es handelt sich dabei nicht um ein neuartiges Mini-Gewächshaus und auch nicht um einen besonders edlen Schnell-Komposter. Es ist das Big Green Egg, ein Grill der Extra-Klasse. Aber was macht ein Grill in der Klostergärtnerei?



## Das passt gut zusammen

Das Team der Klostersgärtnerei sucht immer nach interessanten Ergänzungen des Sortiments. „Seit Längerem hatten wir die Idee, etwas in Richtung Barbecue anzubieten. Mit dem Big Green Egg haben wir endlich ein für uns passendes Angebot gefunden“, meint Reinhard Schmitt, der Leiter der Klostersgärtnerei. Denn das das Big Green Egg geizt nicht mit hervorragenden Eigenschaften. Langlebigkeit und Nachhaltigkeit sind zwei davon. Sie passen gut zu Maria Laach und zur Klostersgärtnerei, wo ein verantwortlicher Umgang mit den Ressourcen und die Bewahrung der Schöpfung seit jeher dazugehören.

## Was macht das Big Green Egg so nachhaltig?

Das Gehäuse aus High-End-Keramik, entwickelt von der NASA, ist extrem hochwertig. Es ist isoliert ausgezeichnet und trotzt auch extremen Temperaturen und Temperaturschwankungen. Weil die Keramik die Hitze reflektiert, bleibt die warme Luft im Egg, auch bei ausgesprochenen Minusgraden. Die Luftzirkulation, die dadurch entsteht, sorgt dafür, dass die Holzkohle länger glüht und weniger Asche produziert.

Die Kombination von Konstruktion, Herstellungsart und innovativer Keramik macht aus dem Big Green Egg ein extrem langlebiges Kochgerät. Und auf alle Teile, die nicht typischem Verschleiß unterworfen sind, gibt es sogar lebenslange Garantie. Wir versprechen wohl nicht zu viel, wenn wir sagen: Es wird der letzte Grill sein, den Sie sich kaufen!

## Neugierig geworden?

Vereinbaren Sie einen Termin und wir beraten Sie umfassend und kompetent, damit Sie bald Ihren persönlichen Big-Green-Egg-Moment erleben können!

Sie erreichen uns telefonisch unter (02652) 59 420 oder schreiben Sie uns eine Mail an [biggreenegg@maria-laach.de](mailto:biggreenegg@maria-laach.de).

## Mehr als ein Grill

Aber was heißt denn schon Grill? Natürlich können Sie auf dem Big Green Egg das perfekte Steak zubereiten, aber dank des zahlreichen Zubehörs bietet diese smarte und kompakte Outdoorküche noch viel mehr: Sie können backen, garen, rösten, räuchern oder einen herzhaften Braten oder feine Fischfilets bei niedriger Temperatur aromaschonend garen. Willkommen im Land der tausend köstlich-kulinarischen Möglichkeiten!



## Big Green Egg Large-Set

Kamado-Grill, Größe Large,  
Holzkohle, Grillstein, Grillanzünder,  
Aschezieher | 2.279 Euro

Sie sparen ca. 200 Euro  
gegenüber Einzelkauf

## Grillkurse für Anfänger und Fortgeschrittene

Innerhalb der Klostermauern vom erfahrenen Big Green Egg Profi-Instructor alles erfahren und ausprobieren, was für das Grillen, Kochen und Backen mit dem legendären Kamado-Grill wichtig ist.

### Anfänger:

25. Mai 2023, 18.30 bis 21.30 Uhr

### Fortgeschrittene:

29. Juni 2023, 18.30 bis 21.30 Uhr

In der Kursgebühr sind Grillgut, Getränke, eine Grillschürze und eine Teilnahmeurkunde enthalten.

Ticket zum Preis von 159 € pro Person jetzt buchen auf:  
[www.segensreich.de](http://www.segensreich.de)





# Grillen auf höchstem Niveau

## Die perfekte Zutat für Ihren nächsten Grillabend

Frisches Bio-Rind- und Bio-Schweinefleisch vom Klostergut Maria Laach sowie Fisch aus dem Laacher See sind im Hofladen am Laacher See erhältlich.



Bereits vor gut 3.000 Jahren wurde die Urform des Big Green Eggs im östlichen Asien als traditioneller, mit Holz befeuerter Lehmofen verwendet. Dort wurde er von Japanern entdeckt, die ihn „kamado“ nannten, was so viel wie Ofen oder Herd bedeutet. In Japan wiederum wurde der Kamado von amerikanischen Soldaten so geschätzt, dass sie ihn als Souvenir mit nach Hause nahmen. Im Laufe der Zeit wurde das jahrtausendealte Modell in Atlanta mithilfe moderner Produktionsmethoden und innovativer Materialien zum Big Green Egg perfektioniert, wie Sie es jetzt bei uns in der Klostergärtnerei erwerben können.

### Ein Grill der Extra-Klasse

- Die Hitze im Innenraum ist dank der reflektierenden Keramikwände gleichmäßig und nicht zu trocken.
- Die Temperatur bleibt über mehrere Stunden auch mit wenig Holzkohle konstant und lässt sich zwischen 50 und 400 °C höchst präzise regulieren.
- Grillspaß an 365 Tagen: Das Big Green Egg widersteht auch Minusgraden und schnellen Temperaturwechseln. Es kann das ganze Jahr über im Freien stehen, ohne seine hervorragenden Eigenschaften einzubüßen. Eine passende Abdeckung schützt das Big Green Egg vor Schmutz.





# So ist das Big Green Egg aufgebaut

Zuverlässige Qualität & patentierte Keramik

## OBERTEIL

Keramikkuppel mit Schornstein, die sich mit einem Federmechanismus einfach öffnen und schließen lässt. Die Keramik ist mit einer Schutzglasur beschichtet. Durch die Isolierung und Rückstrahlung der Keramik im EGG zirkuliert Heißluft, wodurch die Zutaten sehr gleichmäßig gegart und besonders aromatisch werden.

## FEUERRING

Der Innenring aus Keramik ist auf die Keramik-Brennkammer aufgelegt und sorgt für den richtigen Abstand zwischen der glühenden Holzkohle und dem Rost.

## BRENNKAMMER

Der Feuerkorb steht in dem Basisteil aus Keramik und muss mit Holzkohle gefüllt werden. Durch die raffinierten Öffnungen im Korb sowie die Abzugsöffnungen an der Unterseite entsteht – wenn der Luftzufuhrregler und das rEGGulator geöffnet sind – konstante und optimale Heißluftzirkulation.

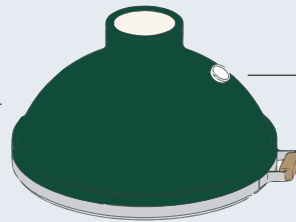
## BASIS

Hitzeisolierendes Unterteil aus Keramik, das außen mit einer Glasurschutzschicht versehen ist.



## REGGULATOR

Gusseiserne Scheibe: Regulierung des Luftstroms sowie genaue Temperaturkontrolle.



## THERMOMETER

Zeigt die Temperatur im EGG auch bei geschlossenem Deckel genau an.



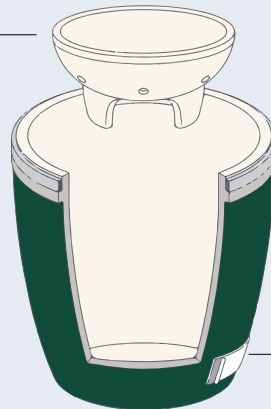
## EDELSTAHL GRILLROST

In der Basisausführung aus Edelstahl. Auch aus Gusseisen erhältlich.



## KOHLEROST

Der Rost liegt in der Brennkammer. Durch die Öffnungen im Rost strömt die Luft nach oben, die Asche fällt in das Unterteil und lässt sich über das Zuluftventil leicht entfernen.



## ZULUFTVENTIL

In Kombination mit dem rEGGulator reguliert das Zuluftventil die Sauerstoffzufuhr. Hierdurch können Sie die Temperatur kontrollieren. Außerdem lässt sich die Asche über den Luftzufuhrregler leicht aus dem EGG entfernen.

Erhältlich in  
der Buch- und  
Kunsthandlung  
und in der Kloster-  
gärtnerei



## Rezepte für das Big Green Egg

125 Grillrezepte von klassisch bis modern, von einfach bis extravagant. Zahlreiche Step-by-Step-Anleitungen und -Fotografien, Grundrezepte, eine ausführliche Einführung zum Thema Grillen mit dem Kamado-Grill und nützliche Infos zum Handling des Green Egg komplettieren das Buch. Mit diesem Buch lernen Sie schnell und mit viel Spaß, wie Sie mit dem Big Green Egg begeistern können.

Best.-Nr. 9783959613835 | Susann Kreihe: Grillen mit dem Big Green Egg  
320 Seiten, gebunden, 23 x 27 cm | 49,90 Euro





# Klösterlich Köstliches – für lauschige Sommerabende

Wenn sich die Kompetenz der Braumeister der Vulkanbrauerei Mendig und der gute Geschmack der Benediktiner zusammenschließen, dann kann nur etwas Besonderes entstehen. Reinstes Wasser aus der klostereigenen Forstquelle und beste Rohstoffe aus der Region werden in der Vulkanbrauerei Mendig, nur fünf Kilometer von der Benediktinerabtei entfernt, zu einem untergärigen hellen Bier gebraut. Dass das Laacher Klosterbier ausgezeichnet schmeckt, finden nicht nur seine Fans: Das helle trägt die



## Helles Laacher Klosterbier

im Sechserpack

Best.-Nr. 134007 | 5,3% | 6 x 0,33 l  
14,90 € (Grundpreis: 7,53 €/l)

Bronze-Auszeichnung des World Beer Award. Im Oktober 2022 hat die Abtei sogar die Bio-Zertifizierung zum Ausschank von Bio-Fassbier erfolgreich bestanden. Bei Ihrem nächsten Besuch in Maria Laach können Sie das Bio-Fassbier in der Klostergaststätte und im Seehotel genießen. Für die heimische Grillparty ist das helle Laacher Klosterbier in der Flasche vor Ort erhältlich als Einzelflasche, Vierpack, Klingelbeutel oder in der Zwölfer-Kiste. In unserem Onlineshop bieten wir das Klosterbier als Sechserpack an.



## Dunkles Laacher Klosterbier

im Sechserpack

Best.-Nr. 134008 | 5,3% | 6 x 0,33 l  
14,90 € (Grundpreis: 7,53 €/l)





Carsten Bengel, Leiter der Klosterküche, empfiehlt zum Chutney aus der Genussmanufaktur gebratene Kalbfleischbällchen.



## Apfel-Zwiebel-Bärlauch Chutney

mit Äpfeln aus dem Klostergarten

Das fruchtig-würzige Chutney aus der Genussmanufaktur Maria Laach ist der ideale Begleiter zu gegrilltem Fleisch und Geflügel und schmeckt auch vorzüglich zu würzigem Käse oder kaltem Braten.

Best.-Nr. 138056 | Glas mit 200 g Inhalt  
6,50 Euro (32,50 €/kg)



## Apfelessig mit Rosmarin

Die Aromen der Äpfel aus dem Klostergarten verbinden sich in diesem Essig mit dem Rosmarin zu einer äußerst schmackhaften Komposition. Eine Delikatesse aus der Klosterküche, die jedem Dressing das gewisse Etwas verleiht.

Best.-Nr. 138079 | 500 ml | 15,90 Euro (31,80 €/l)



## Kalbfleischbällchen

1 Brötchen (vom Vortag)  
2 Zwiebeln  
750 g Hackfleisch vom Kalb  
1 Ei  
1 EL Senf  
Salz  
Pfeffer  
ca. 3 EL Öl  
etwas gehackte Petersilie  
und Koriander

Brötchen in Wasser einweichen.  
Zwiebeln schälen, fein würfeln.  
Brötchen ausdrücken und zusammen  
mit Hackfleisch, Zwiebelwürfel, Ei  
und Senf in eine Schüssel füllen.  
Kräuter dazugeben, die Hackmasse  
mit Salz und Pfeffer würzen, sorgfältig  
verkneten und ca. 20 kleine Frikadellen  
daraus formen.

Öl in einer großen Pfanne erhitzen.  
Frikadellen darin bei mittlerer Hitze  
unter gelegentlichem Wenden 8 bis 10  
Minuten braten.

Mit Apfel-Zwiebel-Bärlauch Chutney  
aus der Genussmanufaktur und etwas  
Koriander servieren.



# Einfach heilen mit der Natur

Heilpflanzen, Wasser, Erholung, Rhythmus und Ernährung können uns Menschen so viel Kraft und Gesundheit geben. Doch wie schafft man es, all dies in den Alltag zu integrieren? Und welche Lebensmittel oder Anwendungen haben wirklich die Power, uns gesund zu halten oder wieder werden zu lassen? Die bekannte Ärztin und Bestseller-

autorin Franziska Rubin ist selbst fasziniert von der erstaunlichen Heilkraft der Natur. Am 26. Juni 2023 spricht sie im Laacher Forum darüber, wie wir diese Kraft täglich nutzen können und natürlich gesund bleiben.

**D**ie Heilkraft der Natur begeistert mich immer wieder mit all ihren Facetten wie Heilpflanzen, Wasser, Erholung, Rhythmus und Ernährung, die uns Menschen so viel Kraft und Gesundheit geben können. Doch wie schafft man es, all dies ins Wohnzimmer zu holen? In unsere geschäftige und naturarme Zeit? Und welche Lebensmittel oder Anwendungen haben wirklich die Power, uns gesund zu erhalten oder wieder werden zu lassen?

Lavendel hilft beim Schlafen, Kohlwickel nehmen Knien den Schmerz, Honig wirkt besser gegen resistente Keime als Antibiotika und Äpfel senken das Cholesterin – all das haben wissenschaftliche Studien



bewiesen. In den vergangenen 10 Jahren haben viele naturheilkundliche universitäre Kliniken weltweit und insbesondere in Deutschland die Wirksamkeit naturheilkundlicher Verfahren und pflanzlicher Mittel untersucht. Die Ergebnisse sprechen eine klare Sprache: Die Natur heilt – und zwar oft besser als herkömmliche Schulmedizin!

## Wie kann Natur heilen?

Doch wie kann denn Natur überhaupt heilen, also was ist das, Naturheilkunde?

Wir Menschen sind ja im Verlauf der Evolutionsgeschichte nicht immer nach der Geburt in Häkeldeckchen gewickelt worden, haben auf lauten Spielplätzen mit viel Beton getobt, sind im Auto gefahren oder haben zwischen Computer und Kühlschrank pendelnd den Tag verbracht. Wir waren mal viel näher an der Natur, wussten instinktiv um die Kraft, die aus der Ruhe kommt, wie Wasser unseren Körper anregt oder entspannt (denken Sie mal an die alten Römer oder Griechen in ihren Bädern), welche Pflanzen gut für uns sind und welche nicht. Bewegung war an der Tagesordnung, um zu überleben, genauso wie soziale Kontakte, die das Über- und Weiterleben sicherten. Ein natürlicher Rhythmus mit tiefem Schlaf war einfacher einzuhalten ohne Glühbirnen in unserer erleuchteten Welt. Die Naturheilkunde umfasst all dies: Ernährung, Bewegung, Heilpflanzen, Lebensrhythmus und -ordnung, Wasser, Luft, Sonne, Wärme und Kälte ... Sie stärkt und heilt, wenn man weiß, wie man sie sich zunutze macht. Dabei werden hier nicht einzelne Abläufe im Körper repariert, sondern das ganze Körper-Geist-Seele-System wird trainiert.

Erstaunlicherweise können wir auf diese Weise sogar die biologische Uhr zurückdrehen, Depressionen bekämpfen, Herz und Hirn schützen und vieles mehr.

**Dr. med. Franziska Rubin** ist ganzheitliche Ärztin, TV-Moderatorin und Bestsellerautorin. Von 1998 bis 2015 moderierte sie wöchentlich „Hauptsache Gesund“, das Gesundheitsmagazin des MDR. Sie ist Kneipp Gesundheits-Preisträgerin und gefragte Referentin. Ihr Anliegen ist es, möglichst vielen Menschen kompetent Rat und Hilfe zu bieten und über die faszinierenden Möglichkeiten der Naturheilkunde und Komplementärmedizin zu informieren.

## Auf die Lebensweise kommt es an

Je älter ich werde, desto klarer wird mir auch als Ärztin, dass unsere Erkrankungen und Problemchen keineswegs aus dem Nichts kommen. Klar hat man Gene, aber am Ende entscheidet unsere Lebensweise darüber, ob sie uns zugutekommen oder schaden. Dabei meine ich nicht nur Ernährung, Bewegung oder Stressabbau, sondern auch eine geistige Haltung und ein offenes Herz.

Die Natur kann uns enorm dabei unterstützen, in Balance zu bleiben, zu wissen, was wir wollen. Natur kann uns nicht nur erden und uns Kraft und Ruhe geben, sondern durch sie und in Verbundenheit mit ihr sind wir mehr wir selbst, so wie wir sein wollen. Unsere beste Version sozusagen.

Hätten Sie gedacht, dass »An apple a day keeps the doctor away« (»Ein Apfel am Tag macht den Arzt überflüssig«) nicht nur ein kluger Spruch ist, sondern seine Befolgung im Rahmen einer auch sonst gesunden Lebensweise tatsächlich Herzinfarkt und Schlaganfall vorbeugen kann wie ein fettsenkendes Medikament? Dass tägliche Entspannungsübungen auch den Augendruck (wichtig beim Glaukom) nachhaltig senken? Oder dass Pflanzenfarben unser Gehirn vor Demenz schützen und bei Rauchern die Krebsentstehung bremsen? Staunen Sie mit mir gemeinsam, wie komplex und einfallsreich unser Körper ist und was er wirklich braucht.

Wir danken dem Droemer Knaur Verlag für die freundliche Erlaubnis zum Abdruck.



**Dr. med. Franziska Rubin stellt ihr Buch am 26. Juni 2023 um 20 Uhr im Laacher Forum vor.**

### KARTENVORVERKAUF

**Ticket Regional  
0651 / 97 90 777**

Alle aktuellen Veranstaltungen finden Sie unter [www.laacherforum.de](http://www.laacherforum.de)

**Franziska Rubin  
Einfach heilen  
mit Natur!  
Die wirksamsten  
Heilmittel – wissen-  
schaftlich belegt**

Best.-Nr. 9783426658956  
192 Seiten, 20 Euro

**Erhältlich in der Buch- und Kunsthandlung.  
Oder reservieren Sie sich Ihr Exemplar  
telefonisch unter 02652 / 59 365**



# Mit benediktinischen Werten in die Zukunft

Mit ihren vierzehn Werk- und Arbeitsstätten trägt die Abtei Maria Laach Verantwortung für bis zu 250 Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen. Es braucht viel Fingerspitzengefühl, um die über 900 Jahre währende Klostergeschichte mit den Ansprüchen zu verbinden, die so ein mittelständischer Betrieb in heutiger Zeit erfüllen muss. Weil dies in Maria Laach gelingt, hat hier die Tradition eine Zukunft.

Seit jeher finden Gäste in Maria Laach eine Atmosphäre, die Stille und innere Einkehr ermöglicht, in den Klostergärten werden Obstbäume und Kräuter gehegt und gepflegt, und auch die über allem ragende Basilika scheint seit dem Tag ihrer Vollendung unverändert. Doch die Welt wandelt sich, und die Abtei mit ihr. Getragen von den uralten klösterlichen Traditionen des Gartenbaus, des Handwerks und der Beherbergung von Gästen ist im Laufe der Zeit eine Vielzahl von Klosterbetrieben entstanden. Menschen aus nah und fern freuen sich heute über die Angebote von Hotellerie, Gastronomie, Genussmanufaktur, Buchhandel, Gärtnerei, Kunstschmiede und genießen weitere vielfältige Möglichkeiten.

## Was trägt uns wirklich?

Philipp Lohse ist Geschäftsführer der insgesamt vierzehn Laacher Klosterbetriebe, die acht verschiedenen Branchen angehö-



ren. Für ihn stehen die je nach Saison bis zu 250 Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen im Zentrum seines Wirkens. „Sie sind das Herz von Maria Laach“, sagt er. „Ihnen ein hohes Maß an Stabilität zu bieten, ist mein größtes Ziel.“ Doch wie gelingt es, einerseits eine Atmosphäre der Entschleunigung zu schaffen und traditionell klösterliche Produkte anzubieten, aber andererseits die Erwartungen und Wünsche vieler Tausend Besucher möglichst umfassend und effizient zu erfüllen? Wie gelangt man zu der Entscheidung, dass zum Beispiel modernste Technik es heute möglich macht, dass Gäste – wenn gewünscht – per Handy im Seehotel einchecken und mit ihm auch ihre Zimmertüren öffnen können, es bestimmte in Übersee hergestellte Produkte jedoch nicht in die Regale von Genussmanufaktur und Kloster-Laden schaffen? Und wie bekommt man Mitarbeiter unterschiedlichster Branchen unter einen Hut? „Man muss nicht alle Manager-Moden mitmachen“, sagt Philipp Lohse. „Aber in jeder Gemeinschaft, in jedem Unternehmen





braucht es ein gemeinsames Wertegerüst, an dem sich alle orientieren können.“ Lange Zeit war er in einer internationalen Konzernfunktion dafür zuständig, neue Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen an die bestehende Unternehmenskultur heranzuführen. Auch dort lautete die Frage: Was verbindet uns? Denn ein simples „Wir wollen wirtschaftlich erfolgreich sein“ eignet sich nicht als gemeinsames Ziel, das über die Zeiten tragen soll – nicht in der konventionellen Arbeitswelt und erst recht nicht in einem Kloster.

### Ein Kompass für die Zukunft

Lohses Erfahrungen kommen heute Maria Laach zugute. Auf seine Anregung hin nahmen sich die hiesigen Betriebsleiter und Betriebsleiterinnen bewusst die Zeit, um gemeinsam einen Kompass zu erarbeiten, der viele Fragen beantwortet: Was verbindet uns? Was macht unsere Produkte besonders? Was genau suchen Kunden und Besucher bei uns? Was unterscheidet uns von anderen Superior-Hotels, von Freizeitparks und Gartencentern? Es wurde konstruktiv diskutiert und am Ende stand eine Zusammenstellung von Werten und Eigenschaften, an denen sich alles, was in Maria Laach geplant wird und umgesetzt werden soll, messen lassen muss. Von Authentizität bis Zusammenhalt – die Aufzählung bietet Orientierung: Genügt das Neue unseren Zielen und Werten? Sind wir noch auf Kurs? Es zeigte sich, dass sich die für die Laacher Werk- und Arbeitsstätten gefundenen Begriffe allesamt an zentralen benediktinischen Grundwerten orientieren. „Dieser Bezug ergab sich wie von allein“, lächelt Philipp Lohse. „Wir hatten in unseren Gesprächen gar nicht darauf abgezielt.“

In Form eines kleinen Büchleins, das in jede Tasche passt und so jederzeit greifbar ist, wurde eine Zusammenstellung dieser Werte an alle Menschen verteilt, die

in Maria Laach arbeiten. Sie alle haben diese Checkliste auch ganz buchstäblich „auf dem Schirm“ – als Bildschirmhintergrund auf ihren Rechnern. Lieferanten und Besucher wurden ebenfalls in den Prozess eingebunden und informiert; so wie von den Beschäftigten kam auch von ihnen viel positive Resonanz.

### Tradition bewahren und lebendig halten

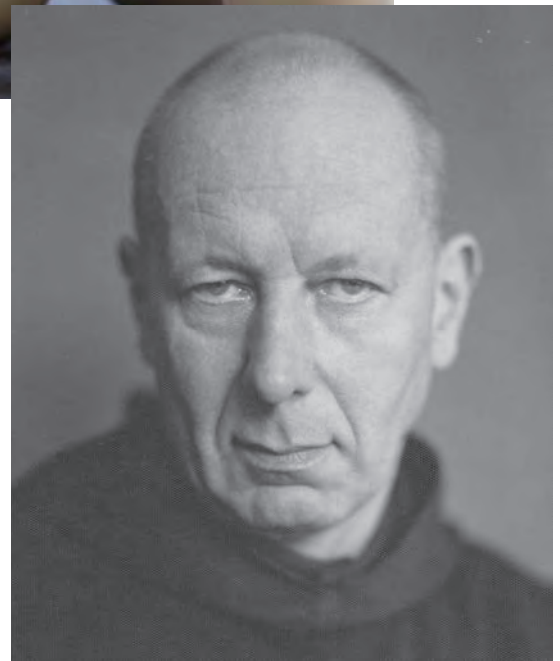
Sich auf gemeinsame Werte zu einigen, ist das eine. Aber finden sie auch wirklich ihren Weg in das Denken und Handeln der Menschen? „Ich merke, dass Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen im Gespräch mit mir immer wieder Bezug auf diese Werte nehmen“, sagt Philipp Lohse. Tag für Tag wird nicht nur auf Leitungsebene darüber nachgedacht, ob Entscheidungen im Einklang mit ihnen stehen, auch die Beschäftigten der einzelnen Betriebe melden sich zu Wort, wenn sie im Zweifel darüber sind, ob ein Auftrag ins Bild passt.

„Corona hat uns allen noch einmal bewusst gemacht, wie wichtig es ist, dass die Maria-Laach-Familie aus eigener Kraft für den Fortbestand des Klosters sorgen kann“, meint Philipp Lohse. Denn wie jedes andere Kloster erhält auch Maria Laach keine direkte finanzielle Unterstützung aus Mitteln der Kirchensteuer oder von staatlicher Seite. Um weiter seinen wichtigen kulturellen Beitrag leisten zu können, ist es neben Spenden vor allem auf die eigene wirtschaftliche Leistungsfähigkeit angewiesen. Die gemeinsamen Werte haben die Menschen in Maria Laach noch mehr zusammengeschweißt. Ihnen allen ist nun klar, was zuvor unbewusst und unausgesprochen in ihren Herzen lebte: „Wir arbeiten täglich engagiert daran, die historische Vielfalt eines Klosters heute erlebbar zu machen. Unser Auftrag ist die Bewahrung eines lebendigen benediktinischen Ortes.“



# In jedem Alter zeitgemäß

## *100 Jahre Bogler'sche Vorratsgefäße*



Salz, Zucker, Mehl, Ingwer, Nudeln oder Kaffee steht in schwarzem, gut lesbarem Schriftzug auf den cremeweißen Vorratsdosen. Theodor Bogler hat die auf geometrischen Grundelementen basierenden Keramikdosen 1923 für die Küche des Bauhaus-Musterhauses Am Horn in Weimar entworfen. Heute, 100 Jahre später, zählen sie zu den Klassikern der Moderne.

In der Keramikmanufaktur Maria Laach werden sie immer noch hergestellt, weitgehend nach dem Bauhaus-typischen Verfahren.

## Vom Bauhaus ins Kloster

Von Weimar nach Maria Laach – das war auch Theodor Boglers Weg. Nach einer Offizierslaufbahn im Ersten Weltkrieg absolvierte er am Staatlichen Bauhaus in Weimar den Vorkurs bei Johannes Itten, bevor er nach München ging, um Architektur zu studieren. Er beendete das Studium nicht, sondern kehrte ans Bauhaus zurück und erlernte in der Keramikwerkstatt in Dornburg das Töpferhandwerk. Bald nahm er dort eine leitende Position ein.

Der Tod seiner Frau gab Boglers Biografie eine neue Richtung. Tief erschüttert fand er Halt im katholischen Glauben. Fasziniert von der „Liturgischen Bewegung“ um Romano Guardini kam er nach Maria Laach, wo er 1927 in die Gemeinschaft eintrat.

Bogler wurde Priester und blieb Künstler. Er produzierte und entwarf in der Keramikmanufaktur des Klosters weiterhin Keramiken, die ganz dem Bauhaus-Ideal verpflichtet waren: einfach, funktional und schön.

## Einfach, funktional und schön

Seine Vorratsgefäße entsprachen diesem Ideal in Reinform. Bogler setzte sie aus einem Halbkreis sowie einem sich leicht verjüngenden Zylinder zusammen. Diese Form erlaubt es, die Behälter platzsparend auf dem Regal oder

im Schrank unterzubringen – und das bei maximalem Fassungsvermögen für die Vorräte. Bogler setzte bei der Fertigung auf Serienproduktion, denn die Gefäße sollten für alle erschwinglich sein. Erschwinglich, aber nicht billig, das war ihm wichtig. Vielmehr ging es dem Künstler um ein herausragendes Kosten-Nutzen-Verhältnis und eine lange Lebensdauer.

Die Serienproduktion, die damals in Dornburg entwickelt wurde, wird in der Keramikwerkstatt der Benediktinerabtei heute noch angewandt: Für die Herstellung der Vorratsdosen wird flüssiger Ton in Gipsformen gegossen und in drei Durchgängen im Ofen gebrannt. Bruder Stephan Oppermann OSB, dem heutigen Leiter der Keramikmanufaktur, ist es dabei wichtig, dass der Naturwerkstoff Ton dennoch viel von Hand bearbeitet wird. „Denn“, so sagt er, „eine maschinelle Produktion schafft nur Mehr-des-Selben“. Jedes Werkstück jedoch, das die Werkstatt in Maria Laach verlässt, ist ein Unikat. Einzigartig, funktional und von zeitloser Eleganz – ganz im Sinne Boglers.

Die Küche im Haus am Horn, für die Theodor Bogler seine berühmten Vorratsgefäße entworfen hat.



Ab dem 12. August 2023 findet im Klosterforum eine Ausstellung zum 100. „Geburtstag“ der Bogler-Vorratsdosen statt. Die Ausstellung führt die Besucherinnen und Besucher auf einer Zeitreise durch die spannende Geschichte des Bauhaus-Künstlers und Benediktinerpaters Theodor Bogler und seiner Werke.

Mehr Informationen finden Sie auf der Website des Klosters und in der Maria Laach App.



# Design-Klassiker für den Alltag



## Bogler Vorratsdose klein

Aus Westerwälder Feinsteinzeug gegossen  
innen und außen glasiert · Höhe 11,5 cm  
Ø 8,5 cm · Volumen ca. 250 ml

Best.-Nr. 139813/14 | cremeweiß | 70,00 Euro

Best.-Nr. 139813/28 | basaltschwarz | 70,00 Euro

## Bogler Vorratsdose groß

Aus Westerwälder Feinsteinzeug gegossen  
innen und außen glasiert · Höhe 18 cm · Ø 15 cm  
Volumen ca. 1,6 l

Best.-Nr. 139801/14 | cremeweiß | 109,00 Euro

Best.-Nr. 139801/28 | basaltschwarz | 109,00 Euro

### mit typischem Schriftzug

innen und außen cremeweiß glasiert | jeweils 129,00 Euro

Zucker | Best.-Nr. 139804 · Kaffee | Best.-Nr. 139802

Tee | Best.-Nr. 139806 · Reis | Best.-Nr. 139805 · Nudeln | Best.-Nr. 139807





### **Bogler Vorratsdose klein**

Aus Westerwälder Feinsteinzeug gegossen  
innen und außen glasiert · Höhe 11,5 cm  
Ø 8,5 cm · Volumen ca. 250 ml

**mit typischem Schriftzug**

**Salz** | Best.-Nr. 139814 | 79,00 Euro

**Pfeffer** | Best.-Nr. 139815 | 79,00 Euro

### **Bogler Flasche**

Aus Westerwälder Feinsteinzeug gegossen  
innen und außen glasiert · Höhe 28 cm  
Ø 10,5 cm · Volumen ca. 1 l

Best.-Nr. 139823/14 | cremeweiß | 109,00 Euro

Best.-Nr. 139823/28 | basaltschwarz | 109,00 Euro



*Weitere  
Ausführungen,  
auch im Dekor  
Refektorium, finden Sie  
in unserem Online-Shop  
[www.segensreich.de](http://www.segensreich.de)  
und im Kloster-Laden.*



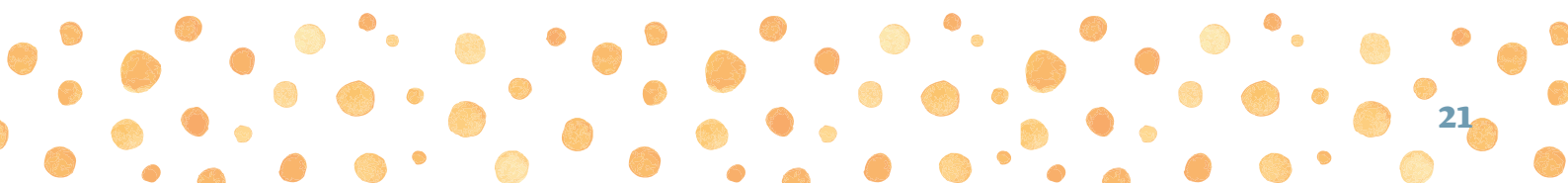
### **Bogler Flasche**

Aus Westerwälder Feinsteinzeug gegossen  
innen und außen glasiert · Höhe 28 cm  
Ø 10,5 cm · Volumen ca. 1 l

**mit typischem Schriftzug**

**Essig** | Best.-Nr. 139824 | 129,00 Euro

**Öl** | Best.-Nr. 139825 | 129,00 Euro





# Gemeinsam für #zerowaste am Laacher See



Die Natur rund um den Laacher See ist einzigartig und kostbar. Sie zu schützen ist der Benediktinerabtei Maria Laach ein Herzensanliegen – und eine herausfordernde Aufgabe, die ohne die Unterstützung vieler Helferinnen und Helfer nicht zu bewältigen wäre.



In einem Beitrag des SWR können Sie Bernd Höper über die Schulter schauen: <https://www.swrfernsehen.de/landesschau-rp/bernd-hoepfer-sammelt-muell-am-laacher-see-100.html>

Sie werden auf die Seite des SWR geleitet.

Sobald es Frühling wird und die wärmenden Sonnenstrahlen nach draußen locken, kommen wieder mehr Menschen ins Laacher Seetal, um die wunderschöne Natur und die beeindruckende vulkanische Landschaft zu genießen. Nach dem eher ruhigen Winter steigt die Zahl der Besucherinnen und Besucher – und mit ihr leider auch die Menge an Müll, die achtlos im Naturschutzgebiet zurückgelassen wird.

Bernd Höper, der seit 20 Jahren bei den Mönchen in Maria Laach arbeitet, kann ein Lied davon singen. Im Sommer fährt er jeden Morgen mit Auto und Anhänger um den See, um den herumliegenden Müll einzusammeln. Es gibt wahrscheinlich nicht viel, was er, ausgerüstet mit einem großen blauen Müllsack in der einen Hand und einer Greifzange in der anderen, nicht schon gefunden hat. Das fängt bei Plastikflaschen an und hört bei Badehosen und Handtüchern längst nicht auf. „Unfassbar“ findet er das. „Schlauchboote, Einweggrills ... ganz schlimm.“ Ihn ärgert die Gedankenlosigkeit einiger Besucher, die zwar kommen, um diesen wunderbaren Ort zu genießen, ihn dann aber mit ihren Hinterlassenschaften belasten.

Es gibt glücklicherweise aber auch jene Besucherinnen und Besucher, die sich ganz bewusst für das Laacher Seetal einsetzen. Regelmäßig kommen Freundinnen und Freunde von Maria Laach in ihrer





## Helpen Sie mit!

Freizeit an den See und sammeln Müll ein – zum Beispiel Mitglieder des Lions Clubs oder von Rotary. Die Mönche sind dankbar für diese engagierte Unterstützung, denn die Pflege des Naturschutzgebietes erfordert viel „Manpower“.

Darüber hinaus kümmert sich die Ordensgemeinschaft etwa darum, dass die Pflanzen rund um den See gepflegt und vor schädigenden Einflüssen geschützt werden. Im angrenzenden Wald werden Nistkästen aufgehängt, um Kleiber, Buchfink und anderen heimischen Vogelarten Rückzugsorte zu bieten. Dies sind nur wenige Beispiele für die vielfältigen Aufgaben rund um den Naturschutz, für die die Mönche Sorge tragen. Weil die Gemeinschaft dafür auch finanzielle Mittel aufbringen muss, freut sie sich über Spenden für den Erhalt des Naturschutzgebietes am Laacher See.

Vielleicht möchten auch Sie bei Ihrem nächsten Ausflug ins Laacher Seetal Abfall einsammeln und sich auf diese Weise für die Umwelt einsetzen? Oder Sie stärken den Naturschutz mit einer Spende an die Benediktinerabtei Maria Laach. So helfen Sie dabei, das wunderschöne Laacher Seetal zu pflegen und zu bewahren, damit es auch in Zukunft ein Ort bleibt, an dem sich Pflanzen, Tiere und Menschen wohlfühlen können.

### Spendenkonto:

IBAN DE38 5765 0010 0098 0638 60  
Kreissparkasse Mayen

### Online-Spende unter:

[www.maria-laach.de/](http://www.maria-laach.de/)  
ihre-spende-fuer-maria-laach





*Maria Laach ist immer einen  
Besuch wert. Sie sind uns  
herzlich willkommen!*

### Gottesdienste

An Wochentagen

5:30 Uhr Morgenhore

7:30 Uhr Konventamt

11:45 Uhr Tageshore

17:30 Uhr Vesper

19:45 Uhr Komplet

An Sonn- und Feiertagen

5:30 Uhr Morgenhore

7:15 Uhr Messfeier

9:00 Uhr Konventamt

11:00 Uhr Messfeier

17:30 Uhr Vesper

19:45 Uhr Komplet

Abweichungen möglich. Infos unter [www.maria-laach.de](http://www.maria-laach.de)

### Gastflügel St. Gilbert

Benediktinische Gastfreundschaft erleben und zur Ruhe kommen. Als Einzelgast oder im Rahmen unseres Kursangebotes. Kontakt: [guests@maria-laach.de](mailto:guests@maria-laach.de)

### Buch- und Kunsthandlung

Die lichtdurchflutete Architektur und ein sorgfältig ausgewähltes Angebot laden zum Innehalten und Stöbern ein. Öffnungszeiten bis zum Jahresende:

Montag bis Sonntag sowie Feiertage: 10:00–18:00 Uhr

### Klostergärtnerei

Im großen Freigelände und im Laden der Klostergärtnerei finden Sie die ganze Vielfalt aus Gottes Gärten und beste Beratung.

Öffnungszeiten: Täglich 10:00–17:30 Uhr

### Kloster-Laden

Gutes aus Laacher Manufakturen: Keramik, feine Schreibgeräte und Feinkost aus der Klosterküche. Öffnungszeiten:

Donnerstag bis Sonntag, jeweils 11:00–17:30 Uhr

### Seehotel

Übernachten, feiern, arbeiten und genießen zwischen Wald und See mit Vier-Sterne-Superior-Komfort.

### Klostergaststätte

Warme Speisen, Kaffee & Kuchen oder ein kühles Klosterbier: der perfekte Platz für eine stärkende Pause, auch für größere Gruppen.

Öffnungszeiten: Täglich 11.00–18.00 Uhr

Reservierung für Gruppen unter 02652 584511

Änderungen möglich. Die jeweils aktuellen

Öffnungszeiten finden Sie unter [www.maria-laach.de](http://www.maria-laach.de)

#### IMPRESSUM

Klosterbetriebe Maria Laach GmbH & Co. KG  
Benediktinerabtei 1  
56653 Maria Laach

Handelsregister: HRA 22529  
Registergericht: Amtsgericht Koblenz  
E-Mail: [klosterbetriebe@maria-laach.de](mailto:klosterbetriebe@maria-laach.de)  
Umsatzsteuer-Identifikationsnummer  
gemäß § 27 a Umsatzsteuergesetz: DE337024946  
Wenn nicht anders angegeben Verkauf ohne Dekoration.

Redaktion und Texte: Andrea Langenbacher, [www.andrealangenbacher.de](http://www.andrealangenbacher.de)  
Text S. 16/17: Bettina Burchardt  
Gestaltung: [www.wunderlichundweigand.de](http://www.wunderlichundweigand.de)  
Umschlagbilder: © Benediktinerabtei Maria Laach  
Irrtümer und Änderungen vorbehalten.

ISSN 2698-4288

**Die nächste Ausgabe  
des Magazins aus  
Maria Laach erscheint  
im Oktober 2023**