

GUTES AUS DER BENEDIKTINERABTEI MARIA LAACH



Vor Ort **einkaufen** oder im Kloster-Onlineshop **bestellen**: www.segensreich.de

Stand 04-2023 · Frühjahr & Sommer 2023



Kunst trifft Handwerk

Ganz den Worten Benedikts folgend, werden im Kloster Maria Laach auch heute noch viele Produkte in Handarbeit hergestellt; mit größter Sorgfalt von Brüdern wie Mitarbeitenden.

Keramikmanufaktur, Genussmanufaktur, Buchbinderei, Kunstschmiede sowie die Konditorei des Seehotels sind traditionsreiche Handwerksbetriebe innerhalb der Laacher Gemeinschaft.

In der Keramikwerkstatt unter Leitung von Bruder Stephan Oppermann OSB entstehen Geschirr, Vasen, Urnen und keramische Kunstgegenstände nach am Bauhaus entwickelten und perfektionierten Verfahren. Jedes ist ein Unikat. Denn: Der Ton wird von Hand aufgeschlagen, der Guss von Hand angesetzt. Laacher Keramik wird handgedreht, handgegossen, von Hand weiterverarbeitet. Die Glasur erfolgt in Handarbeit, die Motive, Muster oder Verzierungen werden größtenteils von Hand gemalt und von Hand veredelt.

In der Genussmanufaktur kommt Obst aus dem größten Naturschutzgebiet in Rheinland-Pfalz als Grundlage für Fruchtaufstriche, Gelees, Senfe, Chutneys sowie diversen Essigsorten zum Einsatz. Die Veredelung des Obstes erfolgt in Handarbeit; bis hin zur Abfüllung. Im Laufe der Zeit hat sich gezeigt, dass dabei nur eine bestimmte Menge gleichzeitig verarbeitet werden kann. Sonst leiden Qualität und Geschmack.

In der Buchbinderei restauriert Bruder Jakobus heute noch Bücher in Handarbeit. Auch feine Schreibgeräte wie Füllfederhalter, Kugelschreiber oder Tintenroller entstehen hier mit Sorgfalt und Präzision. In vielen Arbeitsgängen werden diese gebohrt, gesägt, gefeilt, poliert, geölt und von Hand montiert und verpackt.

"Sie sind nur dann Mönche, wenn sie von ihrer eigenen Hände Arbeit leben."

Regel des Heiligen Benedikt

Die Handarbeit der Kunstschmiede ist weit über die Landesgrenzen hinaus im westlichen Europa bekannt. Nach alter Handwerkstradition und mit modernen Maschinen wird in der Laacher Kunstschmiede Metall geschmiedet und getrieben. Das elementare Geschehen des Schmiedens wird dabei mit künstlerischer Raffinesse verbunden. Nicht nur Kraft, sondern auch Fingerspitzengefühl bedarf es beim Team der Schmiede rund um Edgar Rader, Leiter der Laacher Kunstschmiede.

Das Konditor-Handwerk hat in Maria Laach eine seit 1865 währende Tradition. Auch heute noch werden dort täglich bis zu zwanzig verschiedenen Kuchen und Torten sowie Gebäck und weitere Köstlichkeiten für das Seehotel hergestellt. Besonders beliebt ist der Laacher Klosterstollen, der zu Weihnachten auch online über den Klostershop verfügbar ist. In der Konditorei entstehen neben Klassikern in modernem Gewand auch immer wieder neue und einzigartige Tortenkreationen. Selbstverständlich in feinster Handarbeit.



Verehrter Gast, liebe Besucherin, lieber Besucher,

Maria Laach ist ein Ort der lebendigen Begegnung und der benediktinischen Gastfreundschaft. Diese erstreckt sich vom Erlebnis des größten Naturschutzgebietes in Rheinland-Pfalz, über kulturelle Events bis hin zu spirituellen Angeboten wie Beichtgelegenheiten und bis zu fünf Gottesdiensten und Gebetszeiten täglich in der Abteikirche. "Beten und Arbeiten" sind die Grundpfeiler einer jeden benediktinischen Gemeinschaft.

Auch in unseren Klosterprodukten aus Laacher Manufakturen möchten wir diese historische Vielfalt eines Klosters für Sie erlebbar machen. Für alle Sinne. Handwerkskunst, dessen hohe Qualität Sie, liebe Gäste, sehen, fühlen, riechen, hören und – im Falle unserer Konditorei bzw. Genussmanufaktur – auch schmecken können. Jedes hier in Maria Laach entstandene Produkt ist durch die Handarbeit ein echtes und typisches Laacher Unikat geworden. Dafür stehen Brüder wie die Mitarbeitenden in den Klosterbetrieben ein.



Einen Eindruck von den Klosterbetrieben können Sie sich übrigens im Film "Ora et labora" in der ARD-Mediathek machen. Dieser Film ist auch auf unserer Webseite:

www.klosterbetriebe-maria-laach.de für Sie eingebunden.

Ich grüße Sie herzlich und freue mich, Sie in Maria Laach begrüßen zu können.

Ihr Philipp Lohse M.A.

Geschäftsführer Abtei und Klosterbetriebe

Inhalt

1

Keramik aus Maria Laach

Vorratsgefaße	. /
Urnen	11
Dekor Myrte	12
Dekor Refektorium	14
Dekor Sommerwind	16



2

Genuss aus dem Kloster

Fruchtaufstriche	19
Chutneys und Senfe	21
Gutes aus Laacher Äpfeln	. 22
Klostergin	. 24
Kräutersalze	26
Tee	27
Backwaren	20

3

Laacher Klosterbier

1	1/1	22
Laacher	Kiosterbier	 32



4

Stifte und Kladden

Feine Schreibgeräte	34
Füller	35
Kladden	36
Tintenroller	37

5

Kreativ und vielseitig, mit viel Liebe zum Detail

Kunstschmiede 38



Keramik aus Maria Laach

Die Herstellung von keramischen Gegenständen hat in unserem Kloster eine lange Tradition. Im frühen zwanzigsten Jahrhundert erlebte die Keramikwerkstatt eine erste Blütezeit durch Pater Theodor Bogler OSB. Nach längerer Pause wird die Keramikwerkstatt seit 2012 wieder betrieben. Seit der Übernahme durch Bruder Stephan Oppermann OSB im Jahr 2014 entstehen in der Werkstatt Keramiken unter Anwendung von am Bauhaus entwickelten und damals typischen Fertigungsverfahren. Alle Produkte der Keramikmanufaktur sind Westerwälder Feinsteinzeug. Laacher Keramikgeschirr ist, wenn nicht anders angegeben, lebensmittelecht und spülmaschinenfest.







Das Team der Keramikmanufaktur: Gaby Schönberger, Marcus Stein, Andrea Lange, Monika Weber und Bruder Stephan Oppermann OSB (von links nach rechts).

Aus Westerwälder Feinsteinzeug gegossen \cdot innen und außen glasiert \cdot spülmaschinenfest \cdot lebensmittelecht



Bogler Vorratsdose groß cremeweiß

cremeweiß · Höhe 18 cm ·
Durchmesser 15 cm · Volumen ca. 1,6 l

139801/14 109,00€



Bogler Vorratsdose groß schwarz

basaltschwarz · Höhe 18 cm ·

Durchmesser 15 cm · Volumen ca. 1,6 l

139801/28 109,00 €



Bogler Vorratsdose groß Refektorium

transparent \cdot handbemalt in Laacher Blau \cdot Höhe 18 cm \cdot Durchmesser 15 cm \cdot Volumen ca. 1,6 l

139801/5 129,00 €



Bogler Vorratsdose groß Kaffee

cremeweiß \cdot mit typischem Schriftzug \cdot Höhe 18 cm \cdot Durchmesser 15 cm \cdot Volumen ca. 1,6 l

139802 129,00 €



Bogler Vorratsdose groß Mehl

cremeweiß · mit typischem Schriftzug · Höhe 18 cm · Durchmesser 15 cm · Volumen ca. 1,6 l

139803 129,00€



Bogler Vorratsdose groß Zucker

cremeweiß \cdot mit typischem Schriftzug \cdot Höhe 18 cm \cdot Durchmesser 15 cm \cdot Volumen ca. 1,6 l

139804 129,00€



Bogler Vorratsdose groß Reis

cremeweiß \cdot mit typischem Schriftzug \cdot Höhe 18 cm \cdot Durchmesser 15 cm \cdot Volumen ca. 1,6 l

139805 129,00€



Bogler Vorratsdose groß Tee

cremeweiß \cdot mit typischem Schriftzug \cdot Höhe 18 cm \cdot Durchmesser 15 cm \cdot Volumen ca. 1,6 l

139806 129,00€





Bogler Vorratsdose klein cremeweiß

cremeweiß · Höhe 11,5 cm · Durchmesser 8,5 cm · Volumen ca. 250 ml

139813/14 70,00 €



"Eine gute Form braucht keine aufwendige Glasur."

Pater Theodor Bogler zugeschrieben



Bogler Vorratsdose klein schwarz

basaltschwarz · Höhe 11,5 cm · Durchmesser 8,5 cm · Volumen ca. 250 ml

139813/2870,00€



Bogler Vorratsdose klein Refektorium

transparent \cdot handbemalt in Laacher Blau \cdot Höhe 11,5 cm \cdot Durchmesser 8,5 cm \cdot Volumen ca. 250 ml

139813/5 79,00 €



Bogler Vorratsdose klein Salz

cremeweiß \cdot mit typischem Schriftzug \cdot Höhe 11,5 cm \cdot Durchmesser 8,5 cm \cdot Volumen ca. 250 ml

139814 79,00€



Bogler Vorratsdose klein Pfeffer

cremeweiß \cdot mit typischem Schriftzug \cdot Höhe 11,5 cm \cdot Durchmesser 8,5 cm \cdot Volumen ca. 250 ml

139815 79,00€



Bogler Vorratsdose klein Ingwer

cremeweiß \cdot mit typischem Schriftzug \cdot Höhe 11,5 cm \cdot Durchmesser 8,5 cm \cdot Volumen ca. 250 ml

139816 79,00€



Bogler Vorratsdose klein Zimmet

cremeweiß \cdot mit typischem Schriftzug \cdot Höhe 11,5 cm \cdot Durchmesser 8,5 cm \cdot Volumen ca. 250 ml

139817 79,00 €

100 Jahre Vorratsgefäße



Vor 100 Jahren erblickten die Vorratsgefäße für das Haus am Horn das Licht der Welt. Der junge Bauhauskeramiker Bogler hatte sie als Werkstücke für die Musterausstellung des Bauhauses entwickelt.

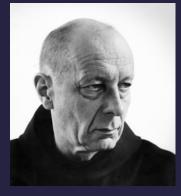
Die zeitlose Formgebung, die den Originalgefäßen ihre unverwechselbare Optik geben, beruht auf der Kombination von zwei einfachen Formen. Eine Halbkugel sowie eines Konus, der jedoch mehr zylindrisch anmutet. Getreu der Bauhaus-Maxime: Schön. Funktional. Einfach. Im Gespräch mit jungen Besuchern wird der Deckelgriff immer wieder gerne mit Handy Pop-Sockets verglichen.

Sowohl die Dosen als auch die Flaschen haben eine unerreichte Handhabbarkeit. Es sollte möglich sein, auf kleinstem Raum (vgl. Frankfurter Küche) viele Zutaten unterzubringen. Die Gefäße sind mit einer Hand greifbar und sollten so die Arbeit erleichtern.

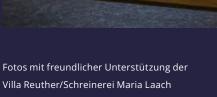
Seite 2019 werden die Bogler Vorratsgefäße wieder an Boglers letzter Wirkungsstätte hergestellt: In der Keramikwerkstatt der Benediktinerabtei Maria Laach. Leiter Bruder Stephan Oppermann OSB hat es dabei geschafft, die von Bogler als zurückhaltend konzipierte cremeweiße Glasur in die Moderne zu übersetzen – ganz ohne optische Aufheller, die heute einem Weiß-Ton zugesetzt werden. Bei den schwarzen Vorratsgefäßen geht der junge Benediktinermönch seinen

eigenen, jedoch im Gedächtnis Boglers bleibenden Weg: Heimischer Basalt wird gemahlen und in einer Glasur verarbeitet. Die dabei entstehende Textur ist einzigartig.

Da die Vorratsgefäße komplett in Handarbeit mit Bauhaus-typischen Fertigungsverfahren entstehen, ist jedes ein Unikat. Die Vorratsdosen sind in zwei Größen neben den Flaschen erhältlich. Die Gefäße sind z.T. mit der bekannten und markanten Schrift versehen.









Bogler Flasche cremeweiß

cremeweiß · Höhe 28 cm · Durchmesser 10,5 cm · Volumen ca. 1 l

139823/14 109,00 €



Bogler Flasche schwarz

basaltschwarz · Höhe 28 cm · Durchmesser 10,5 cm · Volumen ca. 1 l

139823/28 109,00€



Bogler Flasche Refektorium

transparent \cdot handbemalt in Laacher Blau \cdot Höhe 28 cm \cdot Durchmesser 10,5 cm \cdot Volumen ca. 1 l

139823/5 129,00 €



1 Bogler Flasche Oel 1

cremeweiß \cdot mit typischem Schriftzug \cdot Höhe 28 cm \cdot Durchmesser 10,5 cm \cdot Volumen ca. 1 l

139825 129,00 €

2 Bogler Flasche Oel 2

cremeweiß · mit typischem Schriftzug · Höhe 28 cm · Durchmesser 10,5 cm · Volumen ca. 1 l

139826 129,00€

3 Bogler Flasche Essig

cremeweiß \cdot mit typischem Schriftzug \cdot Höhe 28 cm \cdot Durchmesser 10,5 cm \cdot Volumen ca. 1 l

139824 129,00 €

Urnen aus Maria Laach

Neben keramischem Geschirr, Vasen und anderen Gegenständen des täglichen Bedarfs entstehen in der Keramikmanufaktur auch Urnen. Diese werden von Hand auf der Töpferscheibe im Kloster Maria Laach von unseren Kunsthandwerkern gefertigt. Jede ist damit ein Unikat. Aus Liebe zum Detail und zu unserer Arbeit entstehen erlesene Werkstücke: Handgedreht, handbemalt oder handglasiert.

So einzigartig wie der Mensch selbst.

Die Urnen tragen Symbole der Hoffnung. Diese Zeichen können auch in Ihren Alltag eingehen. Gedenken und Erinnerung sind so bei Ihnen gegenwärtig, ob als Wandschmuck, Handschmeichler oder in Form eines Schmuckstücks.

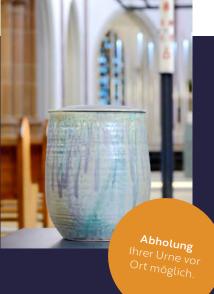
"Mit den Urnen von Maria Laach erzählen wir Geschichten. Jede einzigartig-wie die Urnen. So entdeckt jeder unserer Gäste seine eigene Sprache-seine Lieblingsurne."

Hilke von Mach-Eickhorst, Bestattungs-Institut Wellborg, Achim/Bremen











Mehr Informationen im Web: www.urnen-aus-maria-laach.de



 $außen\ glasiert\cdot sp\"{u}lmaschinenfest\cdot lebensmittelecht$



Speiseteller klein Myrte

Ø ca. 21,5 cm

130003/242,00€



Mandelschale klein Myrte

ca. 11 x 26 cm



Becher Myrte

Durchmesser ca. 8,5, Höhe ca. 11 cm \cdot Volumen ca. 250 ml

130006/2 51,00 €



Tasse Myrte

Durchmesser ca. 8,5 cm, Höhe ca. 11 cm · Volumen ca. 250 ml

130007/2 54,00 €



Teeschale Myrte

Durchmesser ca. 11,5 cm, Höhe ca. 10 cm

130024/2 50,00€



Kanne groß Myrte

Höhe ca. 20 cm · Volumen ca. 1,35 l

130012/2 63,00€



Teekanne Myrte

ca. 15 x 22,5 cm · Volumen ca. 1 l

130013/2 83,00€



Alle Produkte sind:

Aus Westerwälder Feinsteinzeug gegossen \cdot innen und außen glasiert \cdot spülmaschinenfest \cdot lebensmittelecht



Speiseteller klein Refektorium

Ø ca. 21,5 cm



Becher Refektorium

Ø ca. 8,5, Höhe ca. 11 cm · Volumen ca. 250 ml



Tasse Refektorium

Ø ca. 8,5 cm, Höhe ca. 11 cm \cdot Volumen ca. 250 ml

130007/5 40,00 €



Refektoriumstasse

Höhe ca. 8,5 cm · Volumen ca. 200 ml

130016/5 39,00 €



Teekanne Refektorium

Breite 24 cm x ca. 15 cm Durchmesser x ca. 11,5 cm Höhe · Volumen ca. 1 l

130013/565,00€



Teeschale Refektorium

Ø ca. 11,5 cm, Höhe ca. 10 cm



KERAMIK | DEKOR REFEKTORIUM



Einfach und doch besonders. Schlicht und doch elegant. Reduziert auf das Wesentliche und doch nicht alltäglich. Das ist unsere Kollektion Refektorium. Tatsächlich wird dieses Geschirr im altehrwürdigen Speisesaal der Mönche von Maria Laach verwendet.



2 Teetasse Bogler Refektorium

Ø ca. 8,5 cm, Höhe ca. 11 cm · Volumen ca. 250 ml

130008/5 39,00 €

3 Teekanne Lederriemen Refektorium

Höhe ca. 13 cm, Durchmesser ca. 19 cm \cdot mit Ledergriff

139001/5 176,00€

24,00€

1 Untertasse Bogler

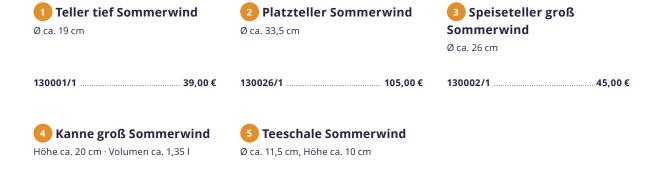
Refektorium

Ø ca. 15 cm

130022/5

130012/154,00€





Aus Westerwälder Feinsteinzeug gegossen \cdot innen und außen glasiert \cdot spülmaschinenfest \cdot lebensmittelecht



Mandelschale klein Sommerwind

Ø 11 x 26 cm



Becher Sommerwind

Ø ca. 8,5, Höhe ca. 11 cm · Volumen ca. 250 ml

130006/1 39,00 €



Tasse Sommerwind

Ø ca. 8,5 cm, Höhe ca. 11 cm · Volumen ca. 250 ml

130007/1 43,00 €



Teekanne Sommerwind

ca. 15 x 22,5 cm · Volumen ca. 1 l

130013/1 89,00 €



Platzteller Sommerwind

Ø ca. 33,5 cm

130026/1 105,00 €



Pastateller Sommerwind

Ø ca. 35 cm

130028/1 110,00€



Genuss aus dem Kloster

Der klösterliche Obstgarten im Laacher Seegebiet, dem größten Naturschutzgebiet in Rheinland-Pfalz, ist Heimat typischer Eifel-Obstsorten. Auf dem vulkanischen Boden im schönen Laacher Seetal wachsen neben knapp zehn Apfelsorten auch Steinobst wie Kirschen, Mirabellen und Pflaumen. Die Gaben der Natur sind Grundlage für leckere Fruchtaufstriche, Chutneys und Senfe. Aus dem Kräutergarten der Abtei kommen die Grundlagen für Würzmischungen und Kräutersalze.







Apfel Gelee

Zutaten: Apfel Fruchtsaft (ohne Zuckerzusatz), Zucker, Zitrone Fruchtsaft,
Pektine

138015



Apfel-Holunder Fruchtaufstrich

Zutaten: Zucker, Apfel Fruchtsaft (ohne Zuckerzusatz), Holunderbeere Konzentrat, Zitrone Fruchtsaft, Pektine

138015



Apfel-Ingwer Gelee

Zutaten: Zucker, Apfelmus, Zitrone Fruchtsaft, Pektine, Ingwerpulver

138017



Mirabellen Fruchtaufstrich

Zutaten: Zucker, Mirabelle Tiefgefroren, Zitrone Fruchtsaft, Pektine

138023



Rote Johannisbeere Fruchtaufstrich

Zutaten: Zucker, Johannisbeere Rot roh, Zitrone Fruchtsaft, Pektine

138041



Pflaumen Fruchtaufstrich

Zutaten: Zucker, Pflaumen Tiefgefroren, Zitrone Fruchtsaft, Pektine

138045



Quitten Fruchtaufstrich

Zutaten: Zucker, Quitte Tiefgefroren, Apfel Fruchtsaft (ohne Zuckerzusatz), Pektine

138053



Fruchtaufstrich Apfel-Holunderblüte

Zutaten: Zucker, Apfelmus, Holunderbeere Fruchtsaft, Pektine

138042



Apfel-Minze Fruchtaufstrich

Zutaten: Zucker, Apfelmus, Apfel Fruchtsaft (ohne Zuckerzusatz), Pektine, Pfefferminze getrocknet

138037

im Glas zu je 220 g abgefüllt





Rumtopf Fruchtaufstrich

Zutaten: Zucker, Apfelmus, Sauerkirsche roh, schwarze Johannisbeere tiefgefroren, Johannisbeere Rot Tiefgefroren, Pflaumen Tiefgefroren, Rum, Zitrone Fruchtsaft, Pektine

138025



Bratapfel Fruchtaufstrich

Zutaten: Zucker, Apfelmus, Zitrone Fruchtsaft, Rum, Marzipan Rohmasse (Nüsse), Rosinen, Pektine, Zimt, Gemahlene Nelken, Vanilleschote

138031



Pflaume-Birne-Spekulatius Fruchtaufstrich

Zutaten: Zucker, Pflaumen Tiefgefroren, Birne Tiefgefroren, Pektine, Spekulatius Aus Mürbeteig (**Weizen, Milch**)

138032



Apfel-Zimt Fruchtaufstrich

Zutaten: Zucker, Apfelmus, Apfel Fruchtsaft (ohne Zuckerzusatz), Zitrone Fruchtsaft, Pektine, Zimt

138038



Apfel-Zimt-Vanille Fruchtaufstrich

Zutaten: Zucker, Apfelmus, Apfel Fruchtsaft (ohne Zuckerzusatz), Zitrone Fruchtsaft, Zimt, Pektine, Vanilleschote

138040



GENUSS | FRUCHTAUFSTRICHE

im Glas zu je 200 g abgefüllt





Apfel-Zwiebel Chutney

Zutaten: Apfelmus, Zwiebeln roh, Apfelessig, Zucker, Rosinen, Salz, Currypulver (**Senf**), Chili (Cayennepfeffer), gemahlene Nelken, Piment **138054**

Apfel-Zwiebel-Bärlauch Chutney

Zutaten: Apfelmus, Zwiebeln roh, Apfelessig, Zucker, Salz, Bärlauch roh, gemahlene Nelken, Kurkuma getrocknet, Piment **138056**

Apfel-Zwiebel-Ingwer Chutney

Zutaten: Apfelmus, Zwiebeln roh, Apfelessig, Zucker, Balsamicoessig, Senfkorn gelb (Senf), Salz, Ingwerpulver, Knoblauch, Chili (Cayennepfeffer), Kurkuma getrocknet 138055

Apfel-Zwiebel-Wachholder Chutney

Zutaten: Zwiebeln roh, Apfelmus, Apfelessig, Zucker, Salz, gemahlene Nelken, Wacholder, Piment, Lorbeerblatt getrocknet **138057**





Apfel Senf

Zutaten: Apfelmus, Apfelessig, Senfpulver **(Senf)**, Apfel Fruchtsaft (Ohne Zuckerzusatz), Senfkorn gelb **(Senf)**, Speisesalz, Kurkuma getrocknet

138058

Birnen Senf

Zutaten: Birne Tiefgefroren, Apfelessig, Senfpulver (**Senf**), Birne Fruchtsaft, Senfkorn Gelb (**Senf**), Salz, Kurkuma Getrocknet

138060

Apfel-Senf mit Ingwer

Zutaten: Apfelmus, Apfelessig, Senfpulver **(Senf)**, Apfel Fruchtsaft (ohne Zuckerzusatz), Senfkorn gelb **(Senf)**, Speisesalz, Ingwerpulver, Kurkuma getrocknet **138059**

Birnen-Wacholder-Lorbeer Senf

Zutaten: Birne tiefgefroren, Apfelessig, Senfpulver (**Senf**), Birne Fruchtsaft, Senfkorn gelb (**Senf**), Wacholderbeere, Salz, Kurkuma getrocknet, Lorbeer

138061



Apfelsaft Bag-in-Box

Das Obst dieses naturtrüben Apfelsaftes kommt direkt dem klösterlichen Obstgarten von Maria Laach. Dieser liegt im Naturschutzgebiet Laacher See. Der naturtrübe Apfelsaft ist ein Direktsaft mit 100 % Fruchtgehalt. Mit dem ganzen Geschmack eines herrlichen Laacher Sommers.

Apfelsaft Bag-in-Box 3 l

naturtrüb · Direktsaft mit 100 % Fruchtgehalt · mit Obst aus dem Naturschutzgebiet Laacher See

134046 8,90€

Apfelsaft Bag-in-Box 5 I

naturtrüb · Direktsaft mit 100 % Fruchtgehalt · mit Obst aus dem Naturschutzgebiet Laacher See

134047 12,90 €

Zutaten: 100 % Direktsaft

Anbau/Herkunft: Obstgarten Abtei Maria Laach, 56653 Maria Laach

Mostbetrieb: Schwaab Fruchtsaft, 56072 Koblenz

Abgefüllt von: Brauweiler Fruchtsäfte, Krötenpfuhl 8, D-53340 Meckenheim-Altendorf **Aufbewahrung:** Nach dem Öffnen gekühlt aufbewahren, 2 – 3 Monate geöffnet haltbar.

Kloster Apfelchips

Süß und lecker. Ein gesunder Snack für Zwischendurch: Zu Hause, auf der Arbeit, in Schule, Kindergarten oder als Proviant auf der nächsten Wanderung. Einfach und praktisch zu transportieren. "An apple a day keeps the doctor away" sagt der Engländer und auch hier zu Lande ist der Apfel das beliebteste Obst. Eine gesunde Alternative zu Schokolade oder Kartoffelchips. Das Obst dieser naturbelassenen Apfelchips kommt direkt dem klösterlichen Obstgarten von Maria Laach. Dieser liegt im Naturschutzgebiet Laacher See. Die Apfelchips wurden durch Trocknen haltbar gemacht.





90 g · luftgetrocknet · 100 % sortenrein · aus Laacher Topaz Äpfeln · naturbelassen · ohne Zusätze

134018 5,70 € / 63,33 €/kg

Kloster Apfelchips Zimt

90 g \cdot luftgetrocknet \cdot 100 % sortenrein \cdot aus Laacher Topaz Äpfeln \cdot mit Zimt verfeinert

134019 5,70 € / 63,33 €/kg

Anbau/Herkunft: Obstgarten Abtei Maria Laach, 56653 Maria Laach

Aufbewahrung: Unter 18° Celcius lagern.

Hergestellt durch: Bleichhof, 67149 Meckenheim





Apfelessig

Geschmackvoll komponiert. Aus der Klosterküche Maria Laach.



Apfelessig mit roter **Johannisbeere** 138071



Apfelessig mit Quitte

138070





Apfelessig mit Rosmarin

138079

Die Essige aus der Laacher Manufaktur sind fruchtig im Geschmack und ergeben ein feines Dressing – pur oder mit Öl und Gewürzen gemischt. Der feine Geschmack von Äpfeln in Verbindung mit den Essigaromen macht aus einem feinen Salat eine Delikatesse. Für eine Vinaigrette empfiehlt sich die Kombination mit Laacher Senfen.



Klostergin

Ein Gin, der den Namen Klostergin wahrhaft verdient: Komponiert aus dem Destillat von Laacher Äpfeln, Wacholder, ausgewählten Botanicals und einer geheimen Zutat. Der klare Gin präsentiert eine typische Wacholdernote, die sich auf Basis der auf vulkanischem Boden gereiften Äpfel aus dem größten Naturschutzgebiet von Rheinland-Pfalz, dem Laacher Seetal, perfekt inszeniert. Am Gaumen entfaltet die geheime Zutat ihre aromatische Wirkung in Gänze. Bei der Herstellung hat das Weingut Hans Wirsching mit Rat und Tat zur Seite gestanden. Seit 1630 werden dort Weine und andere feine Erzeugnisse produziert. Der Gin wird mit einer Trinktemperatur von ca. 8° serviert.

Hergestellt für: Klosterbetriebe Maria Laach GmbH & Co. KG, Maria Laach 0, 56653 Glees (Maria Laach) **Abgefüllt von:** Weingut Hans Wirsching, Ludwigstraße 16, 97346 Iphofen

In Erinnerung an den Künstlerbruder zeigt die Flasche ein Motiv von Oswald Kettenberger.



Klostergin

Gin aus Laacher Äpfeln \cdot mit Weihrauch-Note \cdot 500 ml \cdot 42 % Alkohol \cdot 500 ml

134045 38,00 € / 76,00 €/I







wurde 1927 in Traunstein in Oberbayern geboren. "Ich habe mich darum bemüht, den natürlichen Atem der Stille im Bild der Landschaft einzufangen." Sein Wunsch war verwegen: "Ich wollte fotografierend auf Gott aufmerksam machen." Kettenbergers Talent in der Fotografie als Kunst und sein untrügliches Gespür für Motive, Situationen und den richtigen Augenblick lassen auch heute noch seine Bilder zeitlos erscheinen. Bruder Oswald entschlief 2020.

Wie Maria Laach: Ein Original



Eine runde Sache: Hochwertige Materialien und Nachhaltigkeit

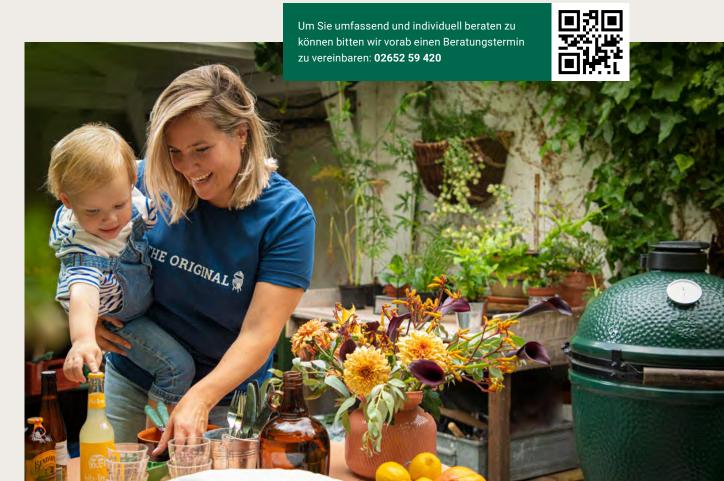




Die Abtei Maria Laach und besonders die Klostergärtnerei stehen für nachhaltiges Handeln. Stauden und Gehölze waren seit jeher die Grundlage für einen sorgsamen Umgang mit der Schöpfung im Gartenbau. Die seit einigen Jahren bekannten bienen- und insektenfreundlichen Gärten wurden immer schon in Maria Laach kultiviert. Mit der Natur im Einklang. Der **Big Green Egg** Kamado-Grill ist ebenfalls ein perfektes Beispiel für Nachhaltigkeit. Er ist aus modernen Materialen und hochwertigen Teilen gefertigt. Die Keramik wurde u.a. mit der Weltraumbehörde NASA entwickelt. Durch die spezielle Konstruktion ist das Egg effizient im Umgang mit der entstehenden Hitze. Dadurch wiederum ist dieser Kamado-Grill ressourcenschonend in Bezug auf die benötigte Menge Grill-Kohle. Das Big Green Egg ist der letzte Grill, den Sie jemals kaufen werden. Warum? Das erfahren Sie gerne im Beratungsgespräch vor Ort.

Ab März 2023 erhältlich in der Klostergärtnerei Maria Laach: The Big Green Egg.

Anfahrt mit dem Auto: 2 Minuten von der A61, Abfahrt Mendig.



GENUSS | KRÄUTERSALZE & TEE

Salz mit getrockneten Kräutern aus dem Klostergarten. Im Glas zu je 190 g abgefüllt.



des Klaudensche Grandensche Kräutersalz

Etwas ganz Besonderes sind die Salze der Genussmanufaktur. Hochwertiges Siedesalz wird mit Kräutern aus dem klösterlichen Garten kombiniert. Brüder des Laacher Konvents pflanzen zu Beginn jeden Frühlings ihre Lieblingskräuter. Der Anbau erfolgt im Kräutergarten innerhalb der Klausurmauern. Das Jahr über werden die Kräuter gehegt und gepflegt. Die Kräuterernte erfolgt Ende des Sommers. Laacher Kräuter zeichnen sich durch ein volles Aroma aus. Das Genussmanufaktur-Team verarbeitet die Kräuter unmittelbar nach der Ernte. Und: Es wird nur so viel Kräutersalz jeweils hergestellt, wie auch das jeweilige Kraut je Saison in Maria Laach wächst.

Die Laacher Kräutersalze finden nicht nur im Refektorium, dem Speisesaal der Mönche, der Klosterküche, sondern auch mittlerweile in den Küchen von Köchen in ganz Europa Verwendung.

Bärlauch Kräutersalz

Liebstöckel Kräutersalz 138012 Lavendel Kräutersalz 138010

Thymian Kräutersalz

Rosmarin Kräutersalz

Salbei Kräutersalz 138014



Monte Cassino Kräutersalz-Mischung 138050 In der Mischung Monte Cassino geben Bärlauch, Lavendel, Rosmarin und Thymian einen feinherben Geschmack und erinnern an das Leben des benediktinischen Mutterklosters. In der Mischung Maria Laach repräsentieren Lauchzwiebel, Sellerie, Liebstöckel und Petersilie das Klosterleben in der Vulkaneifel. Die Brot-Gewürzmischung panis monacorum gibt mit den Zutaten Anis, Fenchel, Koriander und gemahlenem Kümmel auch Pizzaböden oder Soßen das gewisse Extra.

Maria Laach Kräutersalz-Mischung 138051



panis monachorum Gewürzmischung 138008



in aurora Früchte-Kräutertee

Tee zur Morgenstunde

Zutaten: Zitronengras, Hagebutten, Hibiskus, Holunderbeeren, Apfelstücke und Orangenschale

138001



ad nonam Kräutertee

Tee zum Nachmittag

Zutaten: Brennnessel, Fenchel, Spitzwegerich, Kamillenblüten, Salbei

138002



ad vesperas Kräutertee

Fenchel, Anis, Kümmel

Bittertee · Brotzeittee Zutaten: Melisse, Zitronenverbene,

138003



in paradisum Kräutertee

Tee zur Entspannung

Zutaten: Himbeer-, Brombeer-, Erdbeerund Haselnussblätter, Sonnenblumen-, Ringelblumen- und Rosenblüten, Anis, Hagebutte, Apfel, Anis-Honig-Aroma, Melisse, Spitzwegerich, Heublumen und Pfefferminze

138005



in adventum Früchtetee-Mischung

Wintertee

Zutaten: Hagebutte, Hibiskusblüte, Apfel, Kamillenblüte, Orangenschale, Nana Minze, Ingwerbruch, Zimtbruch

138007



ad kompletorium Kräutertee

Tee zur Abendstunde

Zutaten: Melisse, Verbene und

Zitronengras

138004

Teekannen aus der Laacher Keramikmanufaktur erhalten Sie im **Onlineshop wie auch vor Ort im Kloster-Laden**.





Nusskuchen nach Adenauer

Nusskuchen \cdot ca. 500 g \cdot 17 cm Durchmesser \cdot in wertiger Holzkiste

135003......19,90€



Handwerkskunst seit 1865. Seit der Gründung des Seehotels gibt es eine eigene Konditorei vor Ort. Bis zu 20 Torten und Kuchen sowie andere Backwerke werden dort täglich in Handarbeit gefertigt.

Ein delikater, schmackhafter Nusskuchen. Kreiert nach einem Lieblingsrezept von Konrad Adenauer. Gebacken in der Konditorei im Seehotel. Unsere Konditorei wurde von der 2019 stattfindenden Ausstellung "Glaube und Politik - Konrad Adenauer und die Abtei Maria Laach" zu dieser Kreation inspiriert. Grundlage ist Konrad Adenauers Lieblingskuchen "Schwedische Nusstorte". Der Kuchen wiegt ca. 500 g und hat einen Durchmesser von ca. 17 cm. Zutaten: Hühnerei Vollei Roh (Ei), Puderzucker, Haselnuss Mehl (Nüsse), Zartbitter Callets, Mehl (Weizen), Backpulver



Laacher Mandelgebäck

aus der Konditorei des Seehotel Maria Laach · 200 g

135005 6,50 € / 32,50 €/kg

Mandel-feiner, nicht zu süßer Genuss. Locker leicht gebacken. Mit einem überraschend samtweichen Kern. Perfekt zu Laacher Tees oder Kaffee. Zutaten: Marzipan Rohmasse (Nüsse), Zucker, Hühnerei Eiweiß Roh (Ei), Zitrone



Gebäckdose

Durchmesser: ca. 13,5 cm · Höhe: ca. 11 cm

130061/10......55,00€



Osterlamm

140 g · mit Marzipan · in Konditorqualität 135012.......8,90 € / 63,57 €/kg Nicht zu süß, klassisch mit Puderzucker umhüllt und mit einem Herz aus feinstem Marzipan ist das Osterlamm auch auf der sonntäglichen Kaffeetafel ein Genuss. In bester Konditormeister-Qualität ist der Teig des Osterlamms luftig locker und ein Geschmackserlebnis der besonderen Art.

Zutaten: Marzipanrohmasse (Mandeln, Zucker, Wasser, Invertzuckersirup), Hühnerei, Butter, Weizenmehl, Puderzucker, Vanille, Zitronenschale, Salz

Laacher Klosterstollen

Zur Weihnachtszeit wurde in der seit über 150 Jahren bestehenden Konditorei im Seehotel Maria Laach diese leckeren Christstollen kreiert. Nicht zu süß, klassisch mit Puderzucker umhüllt und mit Mandeln, Orangeat und Zitronat verfeinert, ist er ein himmlischer Genuss auf der adventlichen Kaffeetafel. Nicht nur bei den Laacher Mönchen.

Der Laacher Klosterstollen ist von **Ende Oktober** bis an **Weihnachten** vor Ort und im Onlineshop erhältlich.



Laacher Klosterstollen

550 g, klassisch

135007 11,90 € / 21,64 €/kg

700 g, mit Marzipan

135008 13,90 € / 19,86 €/kg

1100 g, klassisch

135001 20,90 € / 19 €/kg

1300 g, mit Marzipan

135006 ... 23,90 € / 18,38 €/kg

Teller nicht im Lieferumfang enthalten. Wir empfehlen einen zeitnahen Verzehr, da diese Produkte ohne Konservierungsstoffe in der Laacher Konditorei frisch vor der Auslieferung zubereitet werden.

Unser Firmen-Kunden Tipp

Statt Schokolade und Pralinen sind die Stollen aus der Traditionskonditorei als Geschenk für Mitarbeiter und Partner immer willkommen. Hochwertige Handarbeit, unvergleichlicher Geschmack und für Früh-Bucher sogar mit Preisvorteil.

Firmenkunden bestellen gerne das ganze Jahr vorab: **02652 59 376.** Die Auslieferung findet dann zum Wunschtermin in der Adventszeit statt.

Ergänzt werden können die Geschenke z.B. mit Fruchtaufstrichen oder Säften mit Ihrem Firmen Logo. Interessierte Firmenkunden lassen sich vor Ort oder per Telefon beraten.





Laacher Klosterbier



Entstanden ist unser Klosterbier in Kooperation mit der Vulkan Brauerei in Mendig. Die Rezeptur wurde in einer umfangreichen Verkostung gemeinsam mit den Laacher Mönchen entwickelt. Damit ist das Laacher Klosterbier ein absolut regionales und authentisches Klosterprodukt – inspiriert von einer jahrhundertelangen Tradition.

Zutaten: Wasser, Gerstenmalz, Hopfen, Hefe

Alkoholgehalt: 5,3 %

Abgefüllt: 0,3 l in der Glasflasche

Vor Ort erhältlich als:

Einzelflasche, 4er Pack, Klingelbeutel oder in der 12 Kiste.

Gebraut und abgefüllt bei: Vulkan Brauerei GmbH & Co.KG, Laacher-See-Straße 2, 56743 Mendig



Online erhältlich als:

Dunkles Laacher Helles Laacher Klosterbier 5,3 % Klosterbier 5,3 %

6er Pack

6er Pack

134008 134007







Zum Laacher Klosterbier gehört natürlich auch ein passender Klosterbier-Becher. Dieser wird in Handarbeit in der Klostermanufaktur Maria Laach hergestellt und bemalt.

Der exklusive Becher wird nach einem Entwurf von Pater Theodor Bogler, der am Weimarer Bauhaus studierte, gefertigt.



Bogler Becher

Aus Westerwälder Feinsteinzeug gegossen \cdot handbemalt \cdot innen und außen glasiert \cdot Höhe ca. 11 cm \cdot Durchmesser ca. 9,5 cm \cdot spülmaschinenfest \cdot lebensmittelecht

139027/5 19,90 €

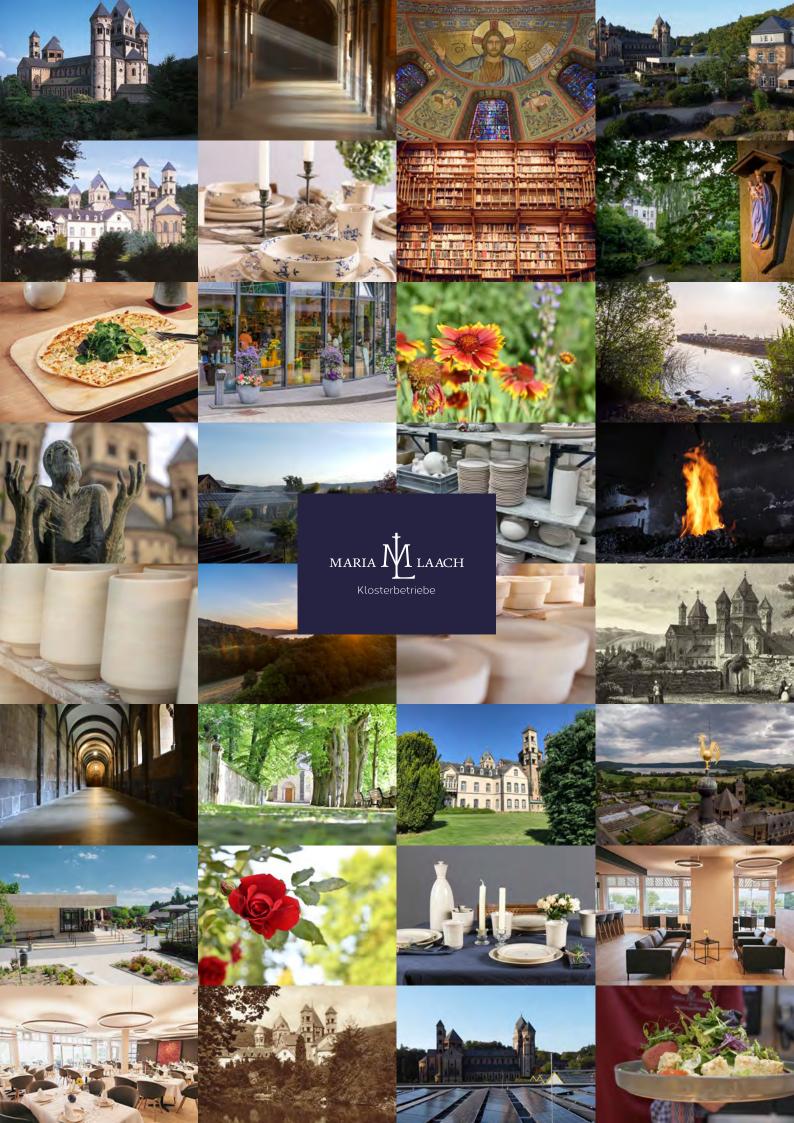
Das Leitbild der Klosterbetriebe



Authentizität kunstfertig







Feine Schreibgeräte

Bruder Jakobus leitet die Buchbinderei in der Benediktinerabtei Maria Laach. Neben der Restauration von alten Büchern für die klostereigene Bibliothek, Firmen sowie Privatleute gibt er Buchbindekurse mit verschiedensten Themen. Eine aktuelle Kursübersicht gibt es auf www.maria-laach.de.

Der gelernte Schreiner fertigt in seiner Werkstatt hochwertige Füllfederhalter, Tintenroller und Kugelschreiber. Eine große Auswahl findet sich im Kloster-Laden Maria Laach.

Ergänzt wird das Sortiment durch handgemachte Kladden mit Graspapier, die in seiner Buchbinderei entstehen. Im Klosterverlag der Abtei entstehen ebenfalls Kladden und Notizbücher.









Füller Rosenholz gold

Rosenholz · Länge ca. 130 mm · Durchmesser bis zu 15 mm

136001/199,90 €



Füller Rosenholz silber

Rosenholz · Länge ca. 130 mm · Durchmesser bis zu 15 mm

136002/1 99,90 €



Füller Ebenholz gold

Ebenholz · Länge ca. 130 mm · Durchmesser bis zu 15 mm



Füller Ebenholz silber

Ebenholz · Länge ca. 130 mm · Durchmesser bis zu 15 mm

136002/2 99,90 €



Füller Birkenmaser-Holz gold

Birkenmaser-Holz · Länge ca. 130 mm · Durchmesser bis zu 15 mm

136003/699,90 €



Füller Birkenmaser-Holz silber

Birkenmaser-Holz · Länge ca. 130 mm · Durchmesser bis zu 15 mm

136004/6 99,90 €



Füller Königisholz gold

Birkenmaser-Holz \cdot Länge ca. 130 mm \cdot Durchmesser bis zu 15 mm

136001/5 99,90 €



Füller Königisholz silber

 $\label{eq:Birkenmaser-Holz} \mbox{ L \"{a}nge ca. 130 mm} \cdot \\ \mbox{ Durchmesser bis zu 15 mm}$

136002/5 99,90 €



Kladden aus der Buchbinderei

Deckel-Papier aus den 50er Jahren · Schraubverbindung · Graspapier im Inneren · 40 Blatt, Grammatur 90 g/m²













136101 65,00 €



Kladde mit Graspapier, A5

136102 39,00 €

Graspapier ist ein Erlebnis für die Sinne. Haptik und Geruch sind unvergleichlich mit normalen Papier aus Holz. Schlägt man die Kladde auf, verbreitet sich der dezente Geruch einer im Sommer gemähten Wiese aus. Graspapier wird aus schnell nachwachsenden Rohstoffen hergestellt und ist daher umweltfreundlicher als herkömmliches Papier. Es ist biologisch abbaubar und recycelbar.



Notizbuch rot

64 Seiten · 12,5 x 17,8 cm · Cover $\mathsf{mit}\;\mathsf{Goldpr"agung}\;\!\cdot\;\!\mathsf{Wickelverschluss}\;\!\cdot$ handgenähte Fadenheftung · innen 1-farbig gepunktet

700029 5,95€



Kladde Rot

700016 6,95 €



Kladde Blau

700017 6,95 €



Kladde Grün

700018 6,95€

Kladden

Aus dem Klosterverlag · 128 Seiten · liniert · 1 farb. Vignette · mit Goldprägung · 12,5 x 17,8 cm





Tintenroller Rosenholz gold

Rosenholz \cdot Länge ca. 130 mm \cdot Durchmesser bis zu 15 mm \cdot Strichbreite F

136003/195,00€



Tintenroller Rosenholz silber

Rosenholz \cdot Länge ca. 130 mm \cdot Durchmesser bis zu 15 mm \cdot Strichbreite F

136004/1......95,00€



Tintenroller Ebenholz gold

Ebenholz · Länge ca. 130 mm · Durchmesser bis zu 15 mm · Strichbreite F

136003/2 95,00€



Tintenroller Ebenholz silber

Ebenholz · Länge ca. 130 mm · Durchmesser bis zu 15 mm · Strichbreite F

136004/2 95,00€



Tintenroller Birken-Holz gold

Birkenmaserholz · Länge ca. 130 mm · Durchmesser bis zu 15 mm · Strichbreite F

136003/3 95,00 €



Tintenroller Birken-Holz silber

Birkenmaserholz · Länge ca. 130 mm · Durchmesser bis zu 15 mm · Strichbreite F

136004/3 95,00 €



Tintenroller Königsholz gold

Königsholz \cdot Länge ca. 130 mm \cdot Durchmesser bis zu 15 mm \cdot Strichbreite F

136003/5 95,00€



Tintenroller Königsholz silber

Königsholz \cdot Länge ca. 130 mm \cdot Durchmesser bis zu 15 mm \cdot Strichbreite F

136004/5 95,00 €



Kreativ und vielseitig, mit viel Liebe zum Detail

Nach alter Handwerkstradition und mit modernen Maschinen wird in **Maria Laach** Metall geschmiedet und getrieben. Ein elementares Geschehen: An fünf verschieden großen Feuerstellen wird starres Metall bei Temperaturen um die 1100°C zum Glühen und dann auf einem Amboss in Form gebracht. Schmiedekunst in Maria Laach vereint künstlerische Sensibilität und technisches Können. Aktuelle Fertigungsverfahren werden mit traditionellen Arbeitsvorgehen im Entstehungsprozess verbunden.

Das Team der Schmiede um Betriebsleiter Edgar Rader wird daher nicht nur für private Aufträge und sakrale Kunst in Anspruch genommen. Auch weltliche Aufträge in nahezu gigantischen Ausmaßen entstehen in der Kunstschmiede Abtei. So auch die etwa 10 Meter hohe Figur Janara für ein Museum in Bad Rappenau.





Das Team der Kunstschmiede um Betriebsleiter Edgar Rader (vorne rechts).





Spaten

4 mm hochwertiger und verschleißfester Stahl \cdot Blatt von Hand geschmiedet \cdot Höhe ca. 120 cm \cdot Länge ca. 20 cm \cdot Tiefe ca. 5 cm \cdot mit T-Griff \cdot geölt

133006 260,00€





Visitenkarten-Halter

Schmiedebronze · von Hand veredelt · Höhe 22 cm · Länge 15 cm · Breite 18 cm *Lieferung ohne Visitenkarten*

133003 205,00€



Flyer-Halter

Schmiedebronze · von Hand veredelt · Höhe 22 cm · Länge 18 cm · Breite 21 cm *Lieferung ohne Flyer*

133004 235,00€



Teelichthalter

Teelichthalter \cdot Eisen \cdot ca. 7x7 cm \cdot mit einem Teelicht

13300249,50€





Bier und Klöster stehen in einer jahrhundertealten Tradition. In Maria Laach zum Beispiel wurde bis Anfang der 1930er Jahre noch ein Haustrunk gebraut. Im Jahr 2018 startete Philipp Lohse, damals Kaufmännischer Leiter und heute Geschäftsführer von Abtei und Klosterbetrieben, eine Zusammenarbeit mit der damals ebenfalls jungen Vulkan Brauerei in Mendig.

Gemeinsam mit den Laacher Mönchen wurden mehrere Klosterbiere entwickelt. Heute sind helles, dunkles Klosterbier sowie ein Klosterweizen in den Laacher Betrieben erhältlich. Das helle Klosterbier gewann im Jahr 2021 den World Beer Award in Bronze. Für das Laacher Klosterbier hat die Keramikmanufaktur der Abtei den Bogler-Bierbecher wieder aufgelegt.

Es verwundert daher niemanden, dass das Laacher Klosterbier mittlerweile eine große Fangemeinde hat, die weit über die Landesgrenzen hinaus geht. Grund genug, einen Klosterbier Fanclub zu gründen. Der Fanclub bietet regelmäßige Newsletter zu den Themen Bier und Maria Laach. Ebenfalls veranstaltet der Fanclub jährliche und exklusive Grill-Events.

Mitglieder des Fan Clubs können sich einmal pro Jahr ihre ganz persönliche Kiste Bier in Maria Laach kostenfrei zusammenstellen und mitnehmen. Jetzt anmelden unter:



www.maria-laach.de/klosterbier-fanclub

Impressum

Klosterbetriebe Maria Laach GmbH & Co. KG Maria Laach 0, 56653 Glees (Maria Laach)

Handelsregister: HRA 22529

Registergericht: Amtsgericht Koblenz

Vertreten durch:

Maria Laach Verwaltungs-GmbH Maria Laach 0, 56653 Glees (Maria Laach)

Diese vertreten durch: Philipp Lohse M.A.

Handelsregister: HRB 27877

Registergericht: Amtsgericht Koblenz

Telefon: 02652 59277

E-Mail: klosterbetriebe@maria-laach.de

Umsatzsteuer-Identifikationsnummer gemäß § 27 a

Umsatzsteuergesetz: DE337024946

Wenn nicht anders angegeben Verkauf ohne Dekoration. **Preisstand:** März 2023. Irrtümer und Änderungen

vorbehalten.

Mit Bildern von: Kreativrudel, Marco Rothbrust, Matthias Alter, Sebastian M. Kriesmer, Hilke von Mach-Eickhorst -Institut Wellborg, Carlos Albuquerque, Pixabay, Weingut Wirsching, Big Green Egg, Vulkanbrauerei Mendig, Bruder

Stephan Oppermann, Andrea Ordon