



Ehemalige Benediktinerabtei Seligenstadt

Veranstaltungsprogramm
2019
Erwachsene

**Für alle Veranstaltungen – soweit nicht anders vermerkt – ist eine Anmeldung erforderlich unter
Tel.: 06182 – 22640, 06182 – 9935128 oder
E-Mail: kloster-seligenstadt@schloesser.hessen.de
Treffpunkt: Klosterladen**

März

So. 17.03. 11:00 bis 12:30 Uhr

Condimentum – Pfeffer, Bertram und Wacholder

Familienführung und Gewürzworkshop mit Alexandra Fritzsche

Seit Urzeiten verfeinerte der Mensch seine Nahrung mit Gewürzen, um sie schmackhafter und bekömmlicher zu machen. Für welche Zwecke man die Gewürze außerdem nutzte, warum es im Mittelalter noch kein „Pommes-Gewürz“ gab und was es mit „Drogen“ auf sich hatte: Das alles erfahren wir beim Besuch der alten Klosterküche und der Klosterapotheke.

Im anschließenden Gewürzworkshop stellen wir unsere eigene Gewürzmischung her und es stehen gewürzte Leckereien zum Kosten bereit.

Kinder 7,00 € / Erwachsene 10,00 €

Mindestanzahl: 8 Personen

So. 24.03. 14:30 bis 15:30 Uhr

Äbte, Kaiser, Biographen – große Persönlichkeiten der Klostergeschichte

Führung durch die Klosteranlage mit Malin Bechtloff

Lassen Sie sich in die Zeit und Welt der Kaiser, Erzbischöfe und Äbte entführen! Entdecken Sie in einer Führung durch die Klosteranlage, welche bedeutenden Persönlichkeiten die Abtei über die Jahrhunderte besucht und nachhaltig geprägt haben. Hören Sie Geschichten von baufreudigen Äbten bis hin zu dichtenden Prioren und erfahren Sie, welchen Stellenwert Kloster und Stadt über die Jahrhunderte einnahmen.

7,00 € pro Person

Mindestanzahl: 7 Personen

Do. 28.03. 18:00 bis 20:00 Uhr

Gemeinsames Backen in der historischen Klosterbackstube

Rezepte nach Hildegard von Bingen – Backkurs für Erwachsene mit Alexandra Fritzsche

Der Besuch der historischen Backstube kommt einer kulinarischen Reise in vergangene Zeiten gleich. In diesem Ambiente erhalten Sie unter fachkundiger Anleitung die Möglichkeit, Rezepte aus der Hildegard-Küche herzustellen und zu genießen. So entstehen leckere Dinkelbrötchen und -kekse, die im Anschluss gemeinsam verkostet werden.

20,00 € pro Person

Mindestanzahl: 6 Personen

Sa. 13.04. 17:00 bis 18:30 Uhr

**Nunc est bibendum –
Klösterliche Brautradition in Deutschland**

Klosterführung und Bierprobe mit Hedi Schmitt

„Nunc est bibendum“ – mit diesem Trinkspruch bewiesen die Mönche schon früh, dass sie ein gutes Getränk zu schätzen wussten. Bereits ab dem 7. Jahrhundert stellten die ersten Mönche auf deutschem Boden ihr eigenes Bier her. Spätestens ab dem Hochmittelalter musste dann jedes Kloster, das etwas auf sich hielt, eine eigene Brauerei besitzen. In der Blütezeit der Klosterbrauereien, im 18. Jahrhundert, brauten Mönche (und manchmal auch Nonnen) in rund 350 Klosterbrauereien Bier, die meisten davon in Bayern. Heute wird nur noch von neun Ordensgemeinschaften in Deutschland Bier gebraut, meist unter erheblichem Einsatz von Nichtmönchen. Eine Auswahl dieser Biere wird im Anschluss an einen Rundgang durch die Klosteranlage verkostet.

25,00 € pro Person

Mindestanzahl: 6 Personen

Mi. 24.04. 19:00 bis 20:30 Uhr

Mit allen Sinnen Kräuter erleben

Führung durch Apothekergarten &

anschließende Verköstigung mit Uschi Lüft

Kräuter erkennen, schmecken, riechen: Führung und Vortrag von Uschi Lüft über die Verwendung von Kräutern in Medizin und Küche und ihre Rolle in Mythologie und Aberglaube. Zum Abschluss stehen in der Klosterapotheke verschiedene Kräuterleckereien zum Kosten bereit.

10,00 € pro Person

Mindestanzahl: 6 Personen

So. 28.04. 11:00 bis 15:00 Uhr

Mittelalterliche Tafelfreuden

Kochkurs für Erwachsene mit Alexandra Fritzsche und Malin Bechtloff

Der Kochkurs in der Klosterküche ist eine kulinarische Zeitreise ins Mittelalter unter Anleitung unserer Kochexperten. Die klösterliche Küche ist zwar von Askese geprägt, kann aber durchaus auch schmackhafte Gerichte bieten. Anhand überlieferter Rezepte wird in der historischen Küche mit zeittypischem Geschirr gemeinsam ein Menü zubereitet, das einen Überblick über die authentischen Lebensmittel und deren Verarbeitung, Garmethoden und Geschmacksrichtungen bietet. Im Anschluss wird gemeinsam gegessen.

45,00 € pro Person

Mindestanzahl: 10 Personen

Mi. 08.05. 19:00 bis 20:30 Uhr

Mit allen Sinnen Kräuter erleben

Führung durch Apothekergarten & anschließende Verköstigung mit Uschi Lüft

Kräuter erkennen, schmecken, riechen: Führung und Vortrag von Uschi Lüft über die Verwendung von Kräutern in Medizin und Küche und ihre Rolle in Mythologie und Aberglaube. Zum Abschluss stehen in der Klosterapotheke verschiedene Kräuterleckereien zum Kosten bereit.

10,00 € pro Person

Mindestanzahl: 6 Personen

Mi. 15.05. 18:00 bis 19:30 Uhr

Kirche, Küche und Kapaun ...

man rühre es drei Ave Maria lang

Klosterführung mit Gila Bechtloff-Vollmer und Malin Bechtloff

Gila Bechtloff-Vollmer führt zum Thema Genuss und Verdross an klösterlichen Tafeln. Dabei erfahren Sie unter anderem, warum der Bär im Mittelalter zwei Beine verlor und wie aus fünf Eiern mindestens fünfundfünfzig Eier werden konnten. Im Anschluss an die Führung bietet sich die Gelegenheit, einige Leckerbissen aus der mittelalterlichen Küche zu probieren.

10,00 € pro Person

Mindestanzahl: 6 Personen



Mi. 22.05. 18:00 bis 19:00 Uhr

Über das Leben und Wirken des hl. Benedikt von Nursia

Erwachsenenführung mit Dominique Deeg

Lassen Sie sich in die Zeit des hl. Benedikt von Nursia entführen und lernen Sie nicht nur Spannendes über das Kloster, sondern auch Interessantes über das Leben und Wirken des bekannten Begründers des Benediktinerordens. Folgen Sie den historischen Quellen und Legenden und erfahren Sie mehr über den Patron des ehemaligen Benediktinerklosters Seligenstadt und seine bedeutenden „Regulae Benedicti“.

7,00 € pro Person

Mindestanzahl: 6 Personen

So. 26.05. 14:30 bis 15:30 Uhr

Auf den Spuren von Abt Franciscus II. Blöchinger

Eine Führung auf dem Außengelände des Wasserschlosses mit Malin Bechtloff

Kommen Sie mit auf eine Zeitreise vom Mittelalter über den Barock bis heute und erfahren Sie, wie aus der einstigen Wasserburg ein Schloss wurde. Während eines Spazierganges werden Sie die Seligenstädter Umgebung neu entdecken und hören die eine oder andere Anekdote.

7,00 € pro Person

Treffpunkt: Klein-Welzheimer Straße, Beginn des Schlossparks der Wasserburg

Mindestanzahl: 6 Personen



Sa. 08.06. 18:00 bis 19:30 Uhr

Mönchspfeffer – Mord im Kloster

Krimiführung und Verkostung mit Malin Bechtloff

„Die Natur kennt kein Gut und Böse – allein der Mensch macht Pflanzen zum Heilmittel oder zum Gift.“ Pater Salomon wurde tot im Klostergarten gefunden. Alles weist darauf hin, dass es sich hier um keinen Unfall handelt. Einen ersten Hinweis liefert ein Stück Pergament, das bei dem Toten gefunden wurde ... Sie erwartet eine spannende Kriminalführung angelehnt an das Buch von Roman Kempf mit anschließender kleiner Verköstigung.

10,00 € pro Person

Mindestanzahl: 6 Personen



So. 23.06. 11:00 bis 15:00 Uhr

Barocke Tafelfreuden

Kochkurs für Erwachsene mit Alexandra Fritzsche und Malin Bechtloff

Der Barockkochkurs in der Klosterküche ist eine kulinarische Zeitreise ins 17.-18. Jahrhundert unter Anleitung unserer Kochexperten. Die klösterliche Küche ist zwar von Askese geprägt, kann aber durchaus auch schmackhafte Gerichte bieten. Anhand überlieferter Rezepte wird in der historischen Küche mit zeittypischem Geschirr gemeinsam ein Menü zubereitet, das einen Überblick über die authentischen Lebensmittel und deren Verarbeitung, Garmethoden und Geschmacksrichtungen bietet. Im Anschluss wird gemeinsam gegessen.

45,00 € pro Person

Mindestanzahl: 10 Personen

Do. 04.07. 19:00 bis 20:30 Uhr

Reben, Rosen und Rabatten

*Erweiterte Gartenführung &
anschließende Verköstigung mit Uschi Lüft*

Abendliche Führung durch die Gärten der Seligenstädter Abtei. Als Erfrischung stehen zum Abschluss der Führung im Weinkeller ein „Kalter Bischof“ und „ebbes zum Mumbele“ bereit.

10,00 € pro Person

Mindestanzahl: 6 Personen



August

Mi. 14.08. 19:00 bis 20:30 Uhr

Reben, Rosen und Rabatten

Erweiterte Gartenführung & anschließende Verköstigung mit Uschi Lüft

Abendliche Führung durch die Gärten der Seligenstädter Abtei. Als Erfrischung stehen zum Abschluss der Führung im Weinkeller ein „Kalter Bischof“ und „ebbes zum Mumble“ bereit.

10,00 € pro Person

Mindestanzahl: 6 Personen

So. 25.08. 11:00 bis 15:00 Uhr

Barocke Tafelfreuden

Kochkurs für Erwachsene mit Alexandra Fritzsche und Malin Bechtloff

Der Barockkochkurs in der Klosterküche ist eine kulinarische Zeitreise ins 17.-18. Jahrhundert unter Anleitung unserer Kochexperten. Die klösterliche Küche ist zwar von Askese geprägt, kann aber durchaus auch schmackhafte Gerichte bieten. Anhand überlieferter Rezepte wird in der historischen Küche mit zeittypischem Geschirr gemeinsam ein Menü zubereitet, das einen Überblick über die authentischen Lebensmittel und deren Verarbeitung, Garmethoden und Geschmacksrichtungen bietet. Im Anschluss wird gemeinsam gegessen.

45,00 € pro Person

Mindestanzahl: 10 Personen



September

Sa. 07.09. 19:00 bis 20:30 Uhr

Der Mönch lebt nicht vom Brot allein

Führung kombiniert mit Weinprobe mit Uschi Lüft

Dass dieser Ausspruch durchaus einiges an Wahrheit in sich trägt, können die Besucher dieser Sonderführung erfahren. Bei diesem Rundgang wird nicht nur vom Aufbau, von der Versorgung und dem Leben im Kloster berichtet. Die Besucher werden mit kleinen Leckereien und Weinen der ehemaligen Klosterweinberge bewirtet, die an verschiedenen Stationen wie dem Konventgarten, der Mühle oder der Klosterküche verkostet werden.

25,00 € pro Person

Mindestanzahl: 6 Personen



So. 08.09. 11:00 bis 12:00 Uhr

Über das Leben und Wirken des hl. Benedikt von Nursia

Erwachsenenführung mit Dominique Deeg

Lassen Sie sich in die Zeit des hl. Benedikt von Nursia entführen und lernen Sie nicht nur Spannendes über das Kloster, sondern auch Interessantes über das Leben und Wirken des bekannten Begründers des Benediktinerordens. Folgen Sie den historischen Quellen und Legenden und erfahren Sie mehr über den Patron des ehemaligen Benediktinerklosters Seligenstadt und seine bedeutenden „Regulae Benedicti“.

7,00 € pro Person

Mindestanzahl: 6 Personen

September

Sa. 14.09. 17:00 bis 18:30 Uhr:

**Nunc est bibendum –
 Klösterliche Brautradition in Deutschland**

Klosterführung und Bierprobe mit Hedi Schmitt

„Nunc est bibendum“ – mit diesem Trinkspruch bewiesen die Mönche schon früh, dass sie ein gutes Getränk zu schätzen wussten. Bereits ab dem 7. Jahrhundert stellten die ersten Mönche auf deutschem Boden ihr eigenes Bier her. Spätestens ab dem Hochmittelalter musste dann jedes Kloster, das etwas auf sich hielt, eine eigene Brauerei besitzen. In der Blütezeit der Klosterbrauereien, im 18. Jahrhundert, brauten Mönche (und manchmal auch Nonnen) in rund 350 Klosterbrauereien Bier, die meisten davon in Bayern. Heute wird nur noch von neun Ordensgemeinschaften in Deutschland Bier gebraut, meist unter erheblichem Einsatz von Nichtmönchen. Eine Auswahl dieser Biere wird im Anschluss an einen Rundgang durch die Klosteranlage verkostet.

25,00 € pro Person

Mindestanzahl: 6 Personen

So. 22.09. 14:30 bis 15:30 Uhr

**Äbte, Kaiser, Biographen –
 große Persönlichkeiten der Klostergeschichte**

Führung durch die Klosteranlage mit Malin Bechtloff

Lassen Sie sich in die Zeit und Welt der Kaiser, Erzbischöfe und Äbte entführen! Entdecken Sie in einer Führung durch die Klosteranlage, welche bedeutenden Persönlichkeiten die Abtei über die Jahrhunderte besucht und nachhaltig geprägt haben. Hören Sie Geschichten von baufreudigen Äbten bis hin zu dichtenden Prioren und erfahren Sie, welchen Stellenwert Kloster und Stadt über die Jahrhunderte einnahmen.

7,00 € pro Person

Mindestanzahl: 7 Personen



September

Do. 26.09. 18:00 bis 20:00 Uhr

Gemeinsames Backen in der historischen Klosterbackstube

Rezepte nach Hildegard von Bingen – Backkurs für Erwachsene mit Alexandra Fritzsche

Der Besuch der historischen Backstube kommt einer kulinarischen Reise in vergangene Zeiten gleich. In dieser Ambiente erhalten Sie unter fachkundiger Anleitung die Möglichkeit, Rezepte aus der Hildegard-Küche herzustellen und zu genießen. So entstehen leckere Dinkelbrötchen und -kekse, die im Anschluss gemeinsam verkostet werden.

20,00 € pro Person

Mindestanzahl: 6 Personen



Sa. 28.09. 16:00 bis 18:00 Uhr

Kloster & Gesang

Führung mit Uschi Lüft durch die Klosteranlage mit Gesangseinlagen des Gesangsvereins Germania 03 Seligenstadt e.V.

Zu einem besonderen Rundgang durch die Klosteranlage lädt Gästeführerin Uschi Lüft an diesem Abend ein. An einzelnen Stationen trägt der kleine Chor des Seligenstädter Gesangsvereins Germania 03 eine Auswahl musikalischer Stücke vor. Besonders beeindruckend ist das Zusammenspiel zwischen Architektur und dem Gesang des Männerchores. Aber nicht nur für die Augen und die Ohren wird etwas geboten. Passend zu den einzelnen Stationen wird ein Wein des Hörsteiner Abtsberges mit kleinen Köstlichkeiten gereicht. Die musikalische Führung findet ihren Ausklang im historischen Weinkeller der Abtei.

25,00 € pro Person

Mindestanzahl: 6 Personen

Oktober

Sa. 12.10. 18:00 bis 19:30 Uhr

Mönchspfeffer – Mord im Kloster

Krimiführung mit Verkostung mit Malin Bechtloff

„Die Natur kennt kein Gut und Böse – allein der Mensch macht Pflanzen zum Heilmittel oder zum Gift.“ Pater Salomon wurde tot im Klostergarten gefunden. Alles weist darauf hin, dass es sich hier um keinen Unfall handelt. Einen ersten Hinweis liefert ein Stück Pergament, das bei dem Toten gefunden wurde ... Sie erwartet eine spannende Kriminalführung angelehnt an das Buch von Roman Kempf mit anschließender kleiner Verkostigung.

10,00 € pro Person

Mindestanzahl: 6 Personen

So. 20.10. 11:00 bis 15:00 Uhr

Mittelalterliche Tafelfreuden

Kochkurs für Erwachsene mit Alexandra Fritzsche und Malin Bechtloff

Der Kochkurs in der Klosterküche ist eine kulinarische Zeitreise ins Mittelalter unter Anleitung unserer Kochexperten. Die klösterliche Küche ist zwar von Askese geprägt, kann aber durchaus auch schmackhafte Gerichte bieten. Anhand überlieferter Rezepte wird in der historischen Küche mit zeittypischem Geschirr gemeinsam ein Menü zubereitet, das einen Überblick über die authentischen Lebensmittel und deren Verarbeitung, Garmethoden und Geschmacksrichtungen bietet. Im Anschluss wird gemeinsam gegessen.

45,00 € pro Person

Mindestanzahl: 10 Personen

November

Mi. 06.11. 17:00 bis 18:30 Uhr

Kirche, Küche und Kapaun ...

man rühre es drei Ave Maria lang

Klosterführung mit Gila Bechtloff-Vollmer und Malin Bechtloff

Gila Bechtloff-Vollmer führt zum Thema Genuss und Verdross an klösterlichen Tafeln. Dabei erfahren Sie unter anderem, warum der Bär im Mittelalter zwei Beine verlor und wie aus fünf Eiern mindestens fünfundfünfzig Eier werden konnten. Im Anschluss an die Führung bietet sich die Gelegenheit, einige Leckerbissen aus der mittelalterlichen Küche zu probieren.

10,00 € pro Person

Mindestanzahl: 6 Personen

November

So. 10.11. 14.30 bis 15.30 Uhr

Gelebte Regeln – geregeltes Leben

Klosterführung mit Uschi Lüft

Rundgang durch die Ordensregel des Heiligen Benedictus in Wort und Raum. Uschi Lüft erzählt von der Organisation des Klosters und des täglichen Klosterlebens auf der Grundlage der Benediktinerregel. Zusätzlich werden ausgewählte Passagen der Ordensregel vorgetragen, um den Besuchern auch den Klang der Regula Benedicti näher zu bringen.

6,00 € pro Person

Mindestanzahl: 6 Personen

So. 17.11. 11:00 bis 12:30 Uhr

Condimentum – Pfeffer, Bertram und Wacholder

Familienführung und Gewürzworkshop mit

Alexandra Fritzsche

Seit Urzeiten verfeinerte der Mensch seine Nahrung mit Gewürzen, um sie schmackhafter und bekömmlicher zu machen. Für welche Zwecke man die Gewürze außerdem nutzte, warum es im Mittelalter noch kein „Pommes-Gewürz“ gab und was es mit „Drogen“ auf sich hatte: Das alles erfahren wir beim Besuch der alten Klosterküche und der Klosterapotheke.

Im anschließenden Gewürzworkshop stellen wir unsere eigene Gewürzmischung her und es stehen gewürzte Leckereien zum Kosten bereit.

Kinder 7,00 € / Erwachsene 10,00 €

Mindestanzahl: 8 Personen



November

Sa. 30.11. 17:00 bis 19:00 Uhr

Adventswerkstatt: Weihnachtsgeschenke aus Filz

Workshop für Erwachsene mit Malin Bechtloff

Weihnachten rückt näher und es ist wieder Zeit, langsam alle Weihnachtsgeschenke zusammenzutragen. Aber was bereitet mehr Freude als Selbstgemachtes? Wir wollen sehen, was man aus Wolle alles zaubern kann! Ob Nikoläuse, Eiszapfen oder Wichtel – fertigen Sie einzigartigen Geschenke aus Bastelfilz und Schafswolle an.

15 € pro Person

Mindestanzahl: 5 Personen; maximal 12 Personen



Dezember

Mi. 04.12. 19:00 bis 20:30 Uhr

**Funzelführung mit vorweihnachtlichem Ausklang
im Weinkeller**

Laternenführung durch die Prälatur und anschließender Verköstigung mit Uschi Lüft

Uschi Lüft führt mit der Taschenlampe durch die dunkle Prälatur. Zum anschließenden Aufwärmen stehen im Weinkeller der Abtei Glühwein, Tee und Plätzchen bereit.

10,00 € pro Person

Mindestanzahl: 6 Personen



Mi. 11.12. 19:00 bis 20:30 Uhr

**Funzelführung mit vorweihnachtlichem Ausklang
im Weinkeller**

Laternenführung durch die Prälatur und anschließender Verköstigung mit Uschi Lüft

Uschi Lüft führt mit der Taschenlampe durch die dunkle Prälatur. Zum anschließenden Aufwärmen stehen im Weinkeller der Abtei Glühwein, Tee und Plätzchen bereit.

10,00 € pro Person

Mindestanzahl: 6 Personen

Mi. 18.12. 19:00 bis 20:30 Uhr

**Funzelführung mit vorweihnachtlichem Ausklang
im Weinkeller**

Laternenführung durch die Prälatur & anschließender Verköstigung mit Uschi Lüft

Uschi Lüft führt mit der Taschenlampe durch die dunkle Prälatur. Zum anschließenden Aufwärmen stehen im Weinkeller der Abtei Glühwein, Tee und Plätzchen bereit.

10,00 € pro Person

Mindestanzahl: 6 Personen

Informationen

Öffnungszeiten

Museumsshop, Kasse und Informationsräume der Prälatur

Februar	dienstags bis sonntags	10 bis 16 Uhr
März bis Oktober	dienstags bis sonntags	10 bis 17 Uhr
November bis 22. Dez.	dienstags bis sonntags	10 bis 16 Uhr

Klostergarten

Der Klostergarten ist ganzjährig bis zum Einbruch der Dunkelheit (in den Sommermonaten bis 20:00 Uhr) frei zugänglich.

Klostermühle

Die Klostermühle ist jeden Sonntag von Mai bis zum 2. Sonntag im September von 13:30 bis 17:00 Uhr für Publikumsverkehr geöffnet.

Der Förderkreis Historisches Seligenstadt e. V. erläutert den Besuchern kostenfrei die Funktionsweise der Mühle.

Eintrittspreise

Erwachsene	4,00 € pro Person
Gruppen / Ermäßigte	2,50 € pro Person
Familien	8,00 € pro Familie
Schulklassen	1,50 € pro Schüler
Kindergartengruppen	1,00 € pro Kind

Wir sind Partner der Familienkarte-Hessen.

Hinweise

Brotbacktag

Jeden Donnerstag wird nach altem Rezept im Klosterofen frisches Brot gebacken und vor Ort verkauft.

Gastronomie

Klostercafé (Betreiber: Förderkreis Lichtblick e. V.) Tel.: 061 82 / 898360

Anfahrt

ÖPNV

DB Zielbahnhof Seligenstadt + 15 Min. Fußweg

PKW oder Reisebus

A3 Anschlussstelle Seligenstadt (Parkmöglichkeiten vor dem Friedhof oder am Mainufer + 3-5 Min. Fußweg)

Kontakt

Verwaltung der Staatlichen Schlösser und Gärten

Außenstelle Seligenstadt

Klosterhof 2

63500 Seligenstadt

Tel.: 061 82 / 226 40 oder 82 98 82

Fax: 061 82 / 287 26

E-Mail: info@schloesser.hessen.de

Homepage: www.schloesser-hessen.de

Alle Angaben sind vorläufig. Änderungen sind jederzeit kurzfristig möglich.