

Verwaltung der Staatlichen  
Schlösser und Gärten

HESSEN



# Ehemalige Benediktinerabtei Seligenstadt

Veranstaltungsprogramm  
2020  
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**

## Februar

**So. 02.02. 11:00 bis 12:00 Uhr**

### **Auf den Spuren der Benediktinermönche**

*Kostümierte Klosterführung für Familien mit Malin Bechtloff*  
Was ist ein Kloster? Wer lebte hier? Was hat man hier gemacht? Schlüpf in eine Mönchskutte und lasst euch in die Vergangenheit entführen. Entdeckt bei einem spannenden Rundgang, wie das Leben in einem Kloster früher aussah, welche Aufgaben die Mönche zu verrichten hatten und was es für sie zu essen gab. Bei dieser Mitmachführung erfahrt ihr alles rund um den Tagesablauf im Kloster und noch einiges mehr.

*Kinder 5,50 € / Erwachsene 7,00 €, Mindestanzahl: 6 Personen*

**So. 16.02. 14:30 bis 15:30 Uhr**

### **Äbte, Kaiser, Biographen – große Persönlichkeiten der Klostersgeschichte**

*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 Priestern und erfahren Sie, welchen Stellenwert Kloster und Stadt über die Jahrhunderte einnahmen.

*7,00 € pro Person, Mindestanzahl: 6 Personen*



**So. 15.03. 14:30 bis 16:00 Uhr**

## **Das Buch zu Einhard's Zeiten**

*Vortrag und Workshop für Erwachsene mit Uschi Lüft*

Im frühen Mittelalter waren Bücher keine Massenware. Jedes Buch war ein Unikat und existierte nur ein Mal. Zu Zeiten Einhard's, dem Schreiber Karls des Großen, war die Entstehung eines Buches eine langwierige und kostspielige Angelegenheit. Erfahren Sie Interessantes zum Thema „Buch und Schrift“ anhand des Seligenstädter Evangeliars von 830. Und testen Sie selbst das Schreiben auf Schiefer- und Wachstafeln und beschreiben Sie eine Urkunde mit Feder und Tinte.

*10,00 € pro Person, Mindestanzahl: 6 Personen*

**Mi. 25.03. 18:00 bis 20:00 Uhr**

## **Condimentum – Pfeffer, Bertram und Wacholder**

*Führung und Gewürzworkshop für Erwachsene 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.

*15,00 € pro Person, Mindestanzahl: 7 Personen*



# März

**So. 29.03. 14:30 bis 16:30 Uhr**

## **Ich wasche meine Hände in Unschuld**

*Führung und Workshop für Erwachsene mit Malin Bechtloff*  
Erfahren Sie bei einem kleinen Rundgang durchs Kloster, welche Bedeutung das Waschen früher für die Benediktiner hatte und welche Rituale und Regeln damit einhergingen. Anschließend können Sie in der Klosterwerkstatt Ihre eigene Seife herstellen und mit Kräutern aus dem Klostergarten sowie wohlriechenden ätherischen Ölen, verfeinern.  
*15,00 € pro Person, Mindestanzahl: 6 Personen*

# April

**Do. 02.04. 18:00 bis 20:30 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*

**So. 05.04. 14:30 bis 17:00 Uhr**

## **Osterdeko mit Frühlingsblüten**

*Workshop für Erwachsene mit Bianca Limburg*  
Im Klostergarten beginnt es überall zu blühen und schon bald ist auch wieder Ostern. Damit es zum Fest bei Ihnen Zuhause genauso schön blüht, wie im Seligenstädter Klostergarten, dreht sich im Workshop alles um das Thema Osterdekoration mit Frühlingsblühern. Zur Einstimmung geht es bei einem kleinen Spaziergang durch den wunderschönen Klostergarten. Im anschließenden Workshop gestalten wir wunderschöne, blühende Osterdekorationen.  
*25,00 € pro Person, Mindestanzahl: 6 Personen*

**Mi. 15.04. 19:00 bis 21:00 Uhr**

## **Mit allen Sinnen Kräuter erleben**

*Führung durch den Apothekergarten & anschließende Verköstigung mit Uschi Lüft*  
Kräuter erkennen, schmecken, riechen: Uschi Lüft berichtet 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.  
*15,00 € pro Person; Mindestanzahl: 6 Personen*



**Do. 23.04. 18:00 bis 20:00 Uhr**

## **Klosterbier und Bürgerbräu**

*Führung und Bierprobe mit Dominique Deeg und Dieter Distel*

Ein Mönch und eine Brauermagd führen in einem Zwiegespräch durch die Geschichte des Bieres und des Brauens in Seligenstadt. Bei einem Rundgang durch die Klosteranlage lernen Sie klösterliche und bürgerliche Brautraditionen kennen und erfahren z.B., welche Kräuter man nutzte, um Biere zu würzen, bevor der Gebrauch von Hopfen üblich wurde.

Während der abschließenden Bierprobe im Gewölbekeller der Abtei stehen bei einem kleinen Imbiss verschiedene klösterliche und bürgerliche Biere zum Verkosten bereit.

*20,00 € pro Person, Mindestanzahl: 6 Personen*

**So. 26.04. 11:00 bis 15:00 Uhr**

## **Barocke Tafelfreuden**

*Kochkurs für Erwachsene mit Alexandra Fritzsche und Malin Bechtloff*

Der Barock-Kochkurs in der Klosterküche ist eine kulinarische Zeitreise ins 17. und 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*

**Mi. 29.04. 19:00 bis 21:00 Uhr**

## **Mit allen Sinnen Kräuter erleben**

*Führung durch den Apothekergarten und anschließende Verköstigung mit Uschi Lüft*

Kräuter erkennen, schmecken, riechen: Uschi Lüft berichtet 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.

*15,00 € pro Person, Mindestanzahl: 6 Personen*



**Sa. 09.05. 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 Führung angelehnt an den historischen Krimi von Roman Kempf mit anschließender kleiner Verköstigung.

*10,00 € pro Person, Mindestanzahl: 6 Personen*

**So. 10.05. 14:30 bis 17:00 Uhr**

## **Muttertag: Minigarten**

*Führung und Workshop für Familien mit Bianca Limburg*

Eigentlich müsste jeder Tag Muttertag sein, denn Mama ist wirklich die Beste! Grund genug, um ihr einmal „Danke“ zu sagen. Nach einem kleinen Spaziergang durch den wunderschönen Klostergarten, werden wir im anschließenden Muttertags-Workshop kreativ. Hier können Kinder ab 6 Jahren gemeinsam mit ihren Müttern einen Miniaturgarten für Mama gestalten. Denn welche Mama könnte nicht manchmal einen kleinen Garten zum Entspannen gebrauchen?

*10,00 € pro Kind / 15,00 € pro Erwachsenen /  
25,00 € Familienpreis (2 Erwachsene, 2 Kinder)  
Mindestanzahl: 6 Personen*

**So. 10.05. 14:30 bis 15:30 Uhr**

## **Das Wasserschloss der Seligenstädter Äbte**

*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 bekommen die eine oder andere Anekdote zu hören.

*7,00 € pro Person, Treffpunkt: Klein-Welzheimer Straße,  
Beginn des Schlossparks der Wasserburg  
Mindestanzahl: 6 Personen*

**Mi. 13.05. 18:00 bis 20:00 Uhr**

## **Kirche, Küche und Kapaun ... man rühre es drei Ave Maria lang**

*Führung 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.

*15,00 € pro Person, Mindestanzahl: 6 Personen*

**So. 17.05. 13:00 bis 20:00 Uhr**

## **Internationaler Museumstag**

Unter dem Motto „Das Museum für alle“ sind heute alle großen und kleinen Gäste eingeladen, neugierige Blicke in das Kloster zu werfen.

*Eintritt frei*

**Mi. 20.05. 19:00 bis 22:00 Uhr**

## **Der Mönch lebt nicht vom Brot allein**

*Führung und Weinprobe mit Uschi Lüft*

Dass dieser Ausspruch durchaus einiges an Wahrheit in sich trägt, können die Besucher in dieser Sonderführung erfahren. Der Rundgang berichtet nicht nur vom Leben im Kloster, seinem Aufbau und seiner Versorgung. Die Besucher werden auch 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. 24.05. 14:30 bis 16:30 Uhr**

## **Bienen – die Nutztiere der Mönche**

*Führung und Workshop für Erwachsene mit Alexandra Fritzsche*

Bienen haben im Kloster zu Seligenstadt Tradition. Schon die Benediktiner wussten die Produkte der Nutztiere und deren Wirkung zu schätzen. Wie wir dazu beitragen können, dass Bienen uns noch lange begleiten, erfahren wir bei einem Spaziergang durch den Klostergarten. Wir lernen Pflanzen kennen, die unseren Bienen zu den verschiedenen Jahreszeiten zur Verfügung stehen und die wir selbst auch nutzen können. Im anschließenden Workshop stellen wir unser eigenes Kräutersalz aus diesen „Bienenpflanzen“ her. Natürlich darf sich jeder Teilnehmer seine eigene Würze mit nach Hause nehmen.

*15,00 € pro Person, Mindestanzahl: 8 Personen*



**So. 07.06. 14:30 bis 17:00 Uhr**

## **Tierisches Klosterleben**

*Führung und Workshop für Familien mit Bianca Limburg*

Im Kloster lebten nicht nur Mönche. Es gab auch eine ganze Reihe tierischer Bewohner innerhalb der Klostermauern! Da gab es Schafe, Pferde, Hühner und noch viele andere Tiere. Bei einem Spaziergang durch das Kloster entdecken wir, welche Tiere heute noch im Seligenstädter Kloster leben und lernen welche Bedeutung sie früher für die Mönche hatten.

Im anschließenden Workshop dürft ihr dann kreativ werden und eure eigenen tierischen Begleiter gestalten! Eurer Phantasie und Kreativität sind dabei keine Grenzen gesetzt!

12,00 € pro Kind / 15,00 € pro Erwachsenen /

25,00 € Familienpreis , Mindestanzahl: 6 Personen

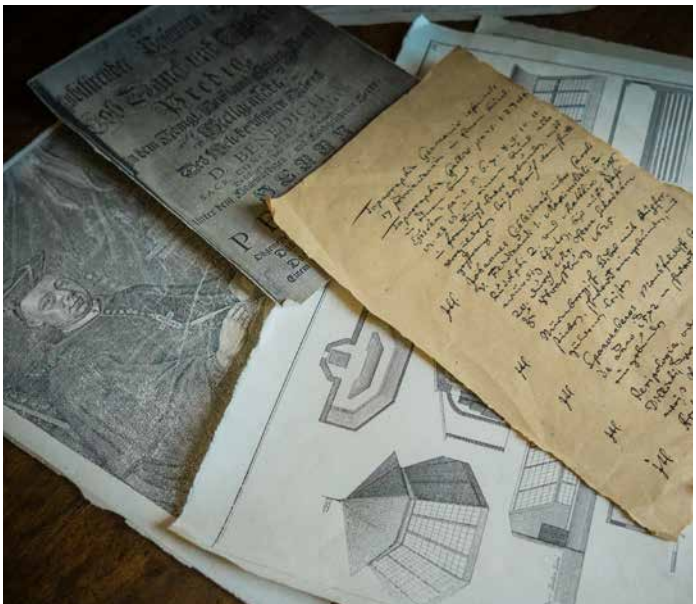
**Fr. 12.06. 18:00 bis 19:30 Uhr**

## **Das „ideale“ Kloster**

*Führung mit Dieter Distel*

Wie viel vom „idealen“ Kloster steckt in der Seligenstädter Benediktinerabtei? Wer zwar den Begriff „St. Galler Klosterplan“ schon einmal gehört hat, sich aber bislang nichts darunter vorstellen konnte, ist bei dieser Themenführung genau richtig. Aber auch alle anderen werden bei diesem Rundgang erfahren können, was es mit diesem „Idealplan“ eines Klosters auf sich hat und inwieweit der St. Galler Klosterplan als Vorlage für den Aufbau des Seligenstädter Klosters diene. Zur Veranschaulichung bekommt jeder Teilnehmer eine Kopie des St. Galler Planes ausgehändigt.

10,00 € pro Person, Mindestanzahl: 6 Personen





**So. 14.06. 10:30 bis 14:00 Uhr**

## **Das Seligenstädter Kloster und der Weinbau**

*Fahrradführung zum Hörsteiner Abtsberg mit Vesper und Weinprobe im Weinberg mit Bianca Limburg*

Vermutlich um das Jahr 1000 erwarb die Seligenstädter Abtei ihren ersten Weinberg in Hörstein auf der gegenüberliegenden Mainseite. In den folgenden Jahrhunderten kamen mehr und mehr Weinberge an den Südwesthängen des Hahnenkamms hinzu. Hier kultivierten die Seligenstädter Mönche ihren Wein, der später in den Kellern unterhalb des Klosters lagerte. Bei einer Fahrradtour zum Hörsteiner Abtsberg lernen Sie viele interessante Aspekte zum Weinanbau der Seligenstädter Mönche kennen. In Hörstein angekommen werden wir uns in die ehemaligen Weinberge des Klosters begeben und den Blick über den Main nach Seligenstadt genießen. Bei einer Vesper stärken wir uns schließlich für die Rückfahrt nach Seligenstadt.

*25,00 € pro Person, Mindestanzahl: 8 Personen*



**So. 18.06. 18:00 bis 20:00 Uhr**

## **Alte Schätze aus Klöstern**

*Führung und Workshop für Erwachsene mit Alexandra Fritzsche*

Hinter den Mauern der Benediktinerklöster wurde ein Teil des antiken Wissens über Medizin und Gartenbau ins mittelalterliche Europa transportiert und somit gerettet. Mönche und Nonnen trugen dies zusammen und sicherten das Pflanzenwissen in Büchern. Seinerzeit waren sie es, die für die medizinische Versorgung vieler Menschen verantwortlich waren. Nach einer informativen Führung durch Apothekergarten und Apotheke, erhalten wir im Rahmen eines Workshops Einblick in einige Rezepturen dieser Zeit. Bei einem Tee versetzen wir uns zurück in die Zeit der Klostermedizin und stellen zum Beispiel Lutschpastillen aus Andorn sowie Engelwurz-Balsam her.

*20,00 € pro Person, Mindestanzahl: 6 Personen*

**So. 21.06. 14:30 bis 16:00 Uhr**

## **Symbolik und Allegorie**

*Führung mit Dieter Distel*

Was können uns die Gemälde und Statuen des Klosters auf den zweiten Blick erzählen? Wie viel Informationen in einem Gemälde, einer Figur oder in einem Ornament stecken können, zeigt Dieter Distel im Rahmen dieser Themenführung. Der Rundgang beginnt am Engelsgärtchen und setzt sich mit einem kurzen Besuch des Gartens fort. Anschließend begeben wir uns in die Prälatur mit ihren großformatigen Gemälden, um dann die Führung mit dem Kreuzgang und dem Sommerrefektorium zu beschließen.

*10,00 € pro Person, Mindestanzahl: 6 Personen*



**Fr. 26.06. 18:00 bis 20:00 Uhr**  
**„Sitzkissen-Führung“**

*Führung und Verköstigung für Familien mit  
Alexandra Fritzsche*

Während eines spannenden Rundgangs über das Gelände der ehemaligen Abtei wird gemeinsam erkundet, wo in früheren Zeiten Wasser geholt, gekocht und gespeist wurde. Geschichten laden zum kurzen Verweilen ein (Sitzkissen dürfen mitgebracht werden). Im Anschluss stellen wir in der historischen Klosterküche leckere Teigfladen am offenen Feuer her.

*10,00 € pro Kind / 12,00 € pro Erwachsenen /*

*20,00 € Familienpreis*

*Mindestanzahl: 6 Personen*

**So. 28.06. 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 war zwar von Askese geprägt, bot aber durchaus auch schmackhafte Gerichte. Anhand überlieferter Rezepte bereiten wir in der historischen Küche mit zeittypischem Geschirr gemeinsam ein Menü zu, das einen Überblick über die authentischen Lebensmittel und deren Verarbeitung, Garmethoden und Geschmacksrichtungen bietet. Im Anschluss essen wir gemeinsam.

*45,00 € pro Person, Mindestanzahl: 10 Personen*



**So. 05.07. 14:30 bis 17:00 Uhr**

## **Minigarten**

*Führung und Workshop für Familien mit Bianca Limburg*

Mit diesem Workshop holt ihr euch den Garten ins Wohnzimmer! Nach einem kleinen Spaziergang durch den wunderschönen Kloostergarten werden wir im anschließenden Workshop kreativ. Hier können Kinder ab 6 Jahren, gemeinsam mit ihren Eltern einen Miniaturgarten für zuhause gestalten. Denn wer könnte nicht manchmal einen kleinen Garten zum Entspannen gebrauchen?

*12,00 € pro Kind / 15,00 € pro Erwachsenen /*

*25,00 € Familienpreis , Mindestanzahl: 6 Personen*

**Mi. 08.07. 19:00 bis 21:00 Uhr**

## **Reben, Rosen und Rabatten**

*Erweiterte Gartenführung und 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.

*15,00 € pro Person, Mindestanzahl: 6 Personen*





**Fr. 10.07. 18:00 bis 19:30 Uhr**

## **Das „ideale“ Kloster**

*Führung mit Dieter Distel*

Wie viel vom „idealen“ Kloster steckt in der Seligenstädter Benediktinerabtei? Wer den Begriff „St. Galler Klosterplan“ schon einmal gehört hat, sich aber bislang nichts darunter vorstellen kann, ist bei dieser Themenführung genau richtig. Aber auch alle anderen werden bei diesem Rundgang erfahren können, was es mit diesem „Idealplan“ eines Klosters auf sich hat und inwieweit der St. Galler Klosterplan als Vorlage für den Aufbau des Seligenstädter Klosters diente. Zur Veranschaulichung bekommt jeder Teilnehmer eine Kopie des St. Gallener Planes ausgehändigt.

*10,00 € pro Person, Mindestanzahl: 6 Personen*



**Sa. 18.07. 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 Führung angelehnt an den historischen Krimi von Roman Kempf mit anschließender kleiner Verköstigung.

*10,00 € pro Person, Mindestanzahl: 6 Personen*



**So. 19.07. 14:30 bis 16:00 Uhr**

## **Symbolik und Allegorie**

*Führung mit Dieter Distel*

Was können uns die Gemälde und Statuen des Klosters auf den zweiten Blick erzählen? Wie viel Informationen in einem Gemälde, einer Figur oder in einem Ornament stecken können, zeigt Dieter Distel im Rahmen dieser Themenführung. Der Rundgang beginnt am Engelsgärtchen und setzt sich mit einem kurzen Besuch des Gartens fort. Anschließend begeben wir uns in die Prälatur mit ihren großformatigen Gemälden, um dann die Führung mit dem Kreuzgang und dem Sommerrefektorium zu beschließen.

*10,00 € pro Person, Mindestanzahl: 6 Personen*



**So. 26.07. 10:30 bis 14:00 Uhr**

## **Das Seligenstädter Kloster und der Weinbau**

*Fahrradführung zum Hörsteiner Abtsberg mit Vesper und Weinprobe im Weinberg mit Bianca Limburg*

Vermutlich um das Jahr 1000 erwarb die Seligenstädter Abtei ihren ersten Weinberg in Hörstein auf der gegenüberliegenden Mainseite. In den folgenden Jahrhunderten kamen mehr und mehr Weinberge an den Südwesthängen des Hahnenkamms hinzu. Hier kultivierten die Seligenstädter Mönche ihren Wein, der später in den Kellern unterhalb des Klosters lagerte. Bei einer Fahrradtour zum Hörsteiner Abtsberg lernen Sie viele interessante Aspekte zum Weinanbau der Seligenstädter Mönche kennen. In Hörstein angekommen werden wir uns in die ehemaligen Weinberge des Klosters begeben und den Blick über den Main nach Seligenstadt genießen. Bei einer Vesper stärken wir uns schließlich für die Rückfahrt nach Seligenstadt.

*25,00 € pro Person, Mindestanzahl: 8 Personen*

# August

**Sa. 15.08. 14:00 bis 16:30 Uhr**

**Sauer macht lustig. Limoncello auch!**

*Führung und Workshop für Erwachsene mit Bianca Limburg*  
In der Barockzeit waren Südfrüchte wie Orangen, Zitronen und Ananas Luxusgüter, die sich nur der Adel und wenige wohlhabende Bürger leisten konnten. Der damalige Abt des Seligenstädter Klosters, Bonifatius Merget, diese Köstlichkeiten auch genießen und ließ daher 1757 eine Orangerie errichten. Hier kultivierten die Seligenstädter Mönche Ananas und Zitrusfrüchte, deren heilende Wirkung sie bereits damals kannten.

Bei einem kleinen Spaziergang durch den Klostergarten lernen Sie die Geschichte des Anbaus der Zitrusfrüchte kennen und erfahren mehr über ihre Heilwirkung. Im anschließenden Workshop werden wir dann unseren eigenen Limoncello herstellen und so den Geschmack und die Heilkraft der Zitrusfrüchte in Flaschen füllen.

*15,00 € pro Person, Mindestanzahl: 8 Personen*

**So. 16.08. 14:30 bis 17:00 Uhr**

**Sauer macht lustig – Wir stellen Zitronensirup her**

*Führung und Workshop für Familien mit Bianca Limburg*  
Heute können wir Ananas, Orangen und Zitronen in jedem Supermarkt einkaufen. Vor 260 Jahre konnten sich die exotischen Früchte allerdings nur Kaiser, Könige & Co. leisten. Für die normalen Menschen waren sie einfach viel zu teuer!

Bei einem kleinen Spaziergang durch den Klostergarten erfahren wir, welche Früchte die Mönche angebaut haben und warum Orangen und Zitronen damals so wertvoll waren. Im anschließenden Workshop werden wir dann unseren eigenen Zitronensirup herstellen und so den leckeren Geschmack und die heilende Wirkung der Zitronen in Flaschen zaubern.

*12,00 € pro Kind / 15,00 € pro Erwachsenen /  
25,00 € Familienpreis , Mindestanzahl: 6 Personen*



# August

**Mi. 19.08. 19:00 bis 21:00 Uhr**

## **Reben, Rosen und Rabatten**

*Erweiterte Gartenführung und 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.

*15,00 € pro Person, Mindestanzahl: 6 Personen*

**So. 23.08. 14:30 bis 16:30 Uhr**

## **Obst und Gemüse einkochen**

*Workshop für Erwachsene mit Malin Bechtloff*

Heute geht's ans Eingemachte! Pünktlich zur Haupterntezeit machen wir in mittelalterlicher Manier Gemüse und Obst haltbar. Bis zur heutigen Zeit hat sich die Tradition des Einmachens bewährt und erhalten – deshalb wollen wir heute zusammen Marmeladen, Chutneys und Kompott in der historischen Klosterküche kochen. Erfahren Sie außerdem, was das Wort „cumpost“ bedeutet und wie Kompott zu Latwerge wird.

*15,00 € pro Person, Mindestanzahl: 6 Personen*

**Sa. 29.08. 14:00 bis 18:00 Uhr**

## **Körbe binden aus Gräsern und Kräutern**

*Workshop für Erwachsene mit Alexandra Fritzsche*

Mit getrocknetem Heu binden wir Körbe nach altem Handwerk und erlernen diese Fertigkeit. Durch das Einarbeiten von Kräutern lassen sich die Werkstücke kreativ nutzen und verbreiten einen angenehmen Duft. Im Alltag finden sie Verwendung als Obst- oder Brotkörbe.

*40,00 € pro Person, Mindestanzahl: 6 Personen*

**So. 30.08. 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

**So. 13.09. 14:30 bis 17:00 Uhr**

## **Süßes Klosterleben – Marmelade, Konfitüre & Co.**

*Führung und Workshop für Familien mit Bianca Limburg*

Die Seligenstädter Mönche pflanzten in ihrem Klostergarten viele leckere Obst- und Gemüsesorten an. So hatten sie immer genügend Frisches und Gesundes zu essen. Allerdings kannten sie damals weder Kühl- noch Gefrierschränke! Wie konnten sie die leckeren Früchte und Gemüse haltbar machen? Bei einer Führung durch den Klostergarten erkunden wir, welche Lebensmittel die Mönche anbauten und was sich die Menschen einfallen ließen um ihr Essen zu konservieren. Im anschließenden Workshop werden wir selber ausprobieren, wie man Früchte haltbar machen kann: Wir kochen unsere eigene Marmelade!

Eure selbstgekochte Marmelade dürft ihr natürlich mit nach Hause nehmen.

12,00 € pro Kind / 15,00 € pro Erwachsenen /

25,00 € Familienpreis , Mindestanzahl: 6 Personen



**Do. 17.09. 18:00 bis 20:30 Uhr**

## **Bäume auf dem Klostergelände und ihre Kraft in der Klosterheilkunde**

*Führung und Workshop für Erwachsene mit Alexandra Fritzsche*

Bei einem „Baum-Spaziergang“ über das Klostergelände erlernen wir mystische und heilende Eigenschaften von Bäumen. Im anschließenden Workshop erfahren Sie, wie man Blüte, Blatt, Samen oder Rinde weiterverarbeiten kann. Es wird gemeinsam eine Baum-Salbe hergestellt. Zur abschließenden Stärkung wird eine kleine Vesper gereicht.

20,00 € pro Person, Mindestanzahl: 6 Personen

# September

**Sa. 19.09. 18:00 bis 20:00 Uhr**

## **Klosterbier und Bürgerbräu**

*Führung und Bierprobe mit Dominique Deeg und Dieter Distel*

Ein Mönch und eine Brauermagd führen in einem Zwiegespräch durch die Geschichte des Bieres und des Brauens in Seligenstadt. Bei einem Rundgang durch die Klosteranlage lernen Sie klösterliche und bürgerliche Brautraditionen kennen und erfahren z.B., welche Kräuter man nutzte um Biere zu würzen, bevor der Gebrauch von Hopfen üblich wurde.

Während der abschließenden Bierprobe im Gewölbekeller der Abtei stehen bei einem kleinen Imbiss verschiedene klösterliche und bürgerliche Biere zum Verkosten bereit.

*20,00 € pro Person, Mindestanzahl: 6 Personen*

**Sa. 26.09. 17:00 bis 18:30 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 Führung angelehnt an den historischen Krimi von Roman Kempf mit anschließender kleiner Verköstigung.

*10,00 € pro Person, Mindestanzahl: 6 Personen*

**So. 27.09. 14:30 bis 17:00 Uhr**

## **Tierisches Klosterleben**

*Führung und Workshop für Familien mit Bianca Limburg*

Im Kloster lebten nicht nur Mönche. Es gab auch eine ganze Reihe tierischer Bewohner innerhalb der Klostermauern! Da gab es Schafe, Pferde, Hühner und noch viele andere Tiere. Bei einem Spaziergang durch das Kloster entdecken wir, welche Tiere heute noch im Seligenstädter Kloster leben und lernen welche Bedeutung die sie früher für die Mönche hatten.

Im anschließenden Workshop dürft ihr dann kreativ werden und eure eigenen tierischen Begleiter gestalten! Eurer Phantasie und Kreativität sind dabei keine Grenzen gesetzt!

*12,00 € pro Kind / 15,00 € pro Erwachsenen /*

*25,00 € Familienpreis, Mindestanzahl: 6 Personen*





**Do. 01.10. 18:00 bis 20:00 Uhr**

**Eine Vollmond-Führung auf den Spuren der kräuterkundigen Mönche**

*Führung und Verköstigung in der Klosterküche mit Alexandra Fritzsche*

Bei einer Führung durch Apotheke und Kräutergarten (mit Vollmondbegleitung) erfahren Sie mehr über Kräuter und saisonales „Gemus“ der Benediktiner. Anschließend lassen wir den Abend in der historischen Klosterküche bei herbstlicher Suppe und Punsch am offenen Feuer gemütlich ausklingen.

*15,00 € pro Person, Mindestanzahl: 8 Personen*

**So. 18.10. 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 essen wir gemeinsam.

*45,00 € pro Person, Mindestanzahl: 10 Personen*

**So. 25.10. 14:30 bis 17:00 Uhr**

**Erntezeit im Kloster – Herbstdekorationen**

*Führung und Workshop für Familien mit Bianca Limburg*

Es ist Erntezeit im Seligenstädter Kloster! Nach einem kleinen Spaziergang durch den barocken Klostergarten gestalten wir im anschließenden Workshop individuelle Herbstdekorationen aus allem, was der Spätsommer für uns bereithält: Pflanzen, Früchte und Gemüse, werden von uns in leuchtende Herbst-Arrangements verwandelt.

*12,00 € pro Kind / 15,00 € pro Erwachsenen / 25,00 € Familienpreis, Mindestanzahl: 6 Personen*

**Do. 29.10. 18:00 bis 20:00 Uhr**

**Condimentum – Pfeffer, Bertram und Wacholder**

*Führung und Gewürzworkshop für Erwachsene 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.

*15,00 € pro Person, Mindestanzahl: 7 Personen*

# November

**Mi. 04.11. 17:00 bis 19:00 Uhr**

**Kirche, Küche und Kapaun ...  
man rühre es drei Ave Maria lang**

*Führung 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.

*15,00 € pro Person, Mindestanzahl: 6 Personen*

**So. 08.11. 11:00 bis 12:00 Uhr**

**Auf den Spuren der Benediktinermönche**

*Kostümierte Klosterführung für Familien mit Malin Bechtloff*

Was ist ein Kloster? Wer lebte hier? Was hat man hier gemacht? Schlüpf in eine Mönchskutte und lasst euch in die Vergangenheit entführen. Entdeckt bei einem spannenden Rundgang, wie das Leben in einem Kloster früher aussah, welche Aufgaben die Mönche zu verrichten hatten und was es für sie zu essen gab. Bei dieser Mitmachführung erfahrt ihr alles rund um den Tagesablauf im Kloster und noch einiges mehr.

*Kinder 5,50 € / Erwachsene 7,00 €*

*Mindestanzahl: 6 Personen*

**So. 08.11. 14.30 bis 16.00 Uhr**

**Gelebte Regeln – geregeltes Leben**

*Führung 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.

*7,00 € pro Person, Mindestanzahl: 6 Personen*

**Do. 12.11. 18:00 bis 20:30 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*

# November

**So. 15.11. 14:30 bis 16:30 Uhr**

## **Winterlichter**

*Workshop für Familien mit Bianca Limburg*

Nun werden die Tage wieder kürzer und die dunkle Jahreszeit beginnt. Um ein wenig Licht in die winterliche Dunkelheit zu bringen, gestalten wir im Kreativ-Workshop wunderschöne Winterlichter.

*Kinder 10,00 € / Erwachsene 15,00 € / 20,00 € Familienpreis*

*Mindestanzahl: 6 Personen*

**Do. 19.11. 18:00 bis 20:00 Uhr**

## **Historische Baustelle – Vergoldung**

*Führung und Workshop für Erwachsene mit Natalie Schaack*

Wo treffen wir im Kloster auf Gold. Wie und warum wurde es bei der Gestaltung von Objekten und Malereien verwendet? Dieser Kurs beinhaltet eine theoretische Einführung in diese Thematik. Außerdem wird den Teilnehmern die Möglichkeit geboten, Werkstücke mittels moderner Technik zu vergolden.

*15,00 € pro Person, Mindestanzahl: 6 Personen*

**So. 22.11. 14:30 bis 16:30 Uhr**

## **Adventswerkstatt: Adventskranz gestalten**

*Workshop für Familien mit Bianca Limburg*

Seit 180 Jahren gibt es den Brauch des Adventskranzes. Die Tradition geht zurück auf den evangelischen Theologen Johann Hinrich Wichern, der im Jahr 1839 den ersten Adventskranz in einem Hamburger Kinderheim aufstellte, um den Kindern die Zeit bis zum Weihnachtsfest zu „verkürzen“. Heute gehört der Adventskranz in den meisten Familien zur Vorbereitung auf das Weihnachtsfest dazu.

Im Workshop gestalten wir unsere ganz individuellen Adventskränze und erfahren dabei Spannendes über die unterschiedlichen Advents- und Weihnachtsbräuche.

*Kinder 10,00 € / Erwachsene 15,00 € / 20,00 € Familienpreis*

*Mindestanzahl: 6 Personen*

**Do. 26.11. 18:00 bis 20:30 Uhr**

## **Weihnachtsworkshop:**

### **Papeterie – Karten, Geschenkpapier, Girlanden**

*Workshop für Erwachsene mit Bianca Limburg*

Es weihnachtet! Im Papeterie-Workshop dreht sich daher alles um die Vorbereitung auf das Weihnachtsfest. Mit individuellen Weihnachtskarten, selbstgestaltetem Geschenkpapier und schönem Weihnachtsschmuck aus Papier bereiten wir uns auf Weihnachten vor. Ganz nebenbei erfahren wir Spannendes über die vielfältigen Bräuche der Advents- und Weihnachtszeit.

*20,00 € pro Person, Mindestanzahl: 6 Personen*

# Dezember

**Mi. 02.12. 19:00 bis 21:00 Uhr**

**Funzelführung  
mit vorweihnachtlichem Ausklang im Weinkeller**

*Laternenführung durch die Prälatur und anschließende 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.

*15,00 € pro Person, Mindestanzahl: 6 Personen*

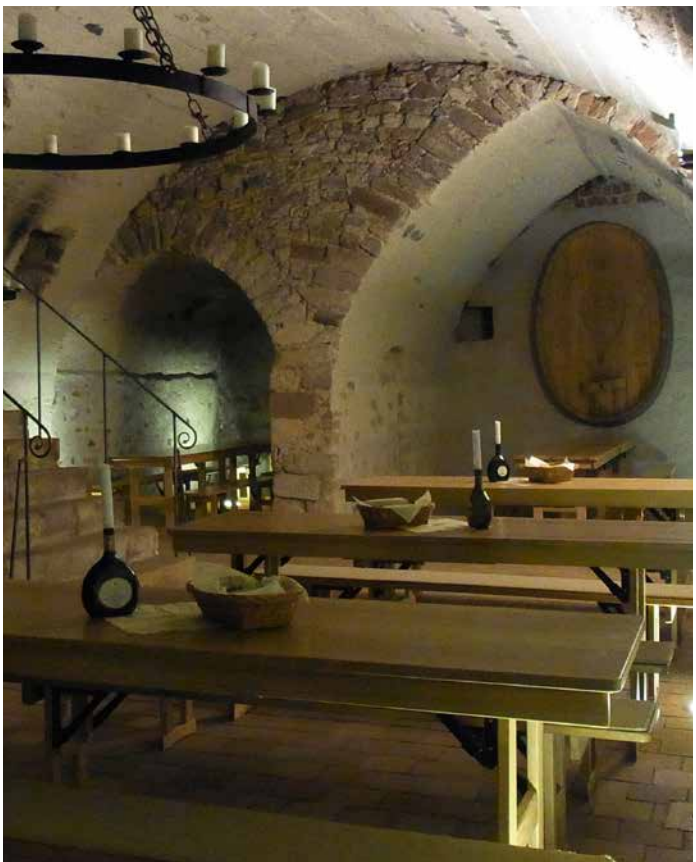
**Mi. 09.12. 19:00 bis 21:00 Uhr**

**Funzelführung  
mit vorweihnachtlichem Ausklang im Weinkeller**

*Laternenführung durch die Prälatur und anschließende 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.

*15,00 € pro Person, Mindestanzahl: 6 Personen*



**Sa. 12.12. 14:00 bis 17:00 Uhr**

## **Das süße Leben der hohen Gäste**

*Barocke Süßigkeiten: Konfekt, Kandierte Blüten und Früchte*  
Führung und Workshop für Erwachsene mit Bianca Limburg  
Heute dreht sich alles um das süße Leben der hohen Gäste! Während die Benediktiner-Regeln die Mahlzeiten der Mönche streng reglementierte und Genügsamkeit vorschrieb, durften die adeligen Gäste des Klosters ungehemmt barocke Köstlichkeiten schlemmen.

Bei einer kleinen Führung erfahren wir, wie die Mönche im Seligenstädter Kloster speisten und wie ihre Gäste tafelten. Im anschließenden Workshop werden wir uns dann selbst an die Zubereitung der süßen Köstlichkeiten wagen, verschiedene Konfekte herstellen und natürlich auch direkt verkosten...  
25,00 € pro Person, Mindestanzahl: 6 Personen

**Mi. 16.12. 19:00 bis 21:00 Uhr**

## **Funzelführung**

### **mit vorweihnachtlichem Ausklang im Weinkeller**

*Laternenführung durch die Prälatur und anschließende 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.  
15,00 € pro Person, Mindestanzahl: 6 Personen

**So. 20.12. 14:30 bis 17:00 Uhr**

## **Weihnachtliches Vorlesen in der Klosterküche**

*Veranstaltung für Familien mit Bianca Limburg*

Wenn es draußen so richtig kalt ist und es schon früh dunkel wird, dauert es nicht mehr lange, bis endlich Weihnachten da ist. Um den Kindern die Wartezeit bis zum Fest zu verkürzen gibt es nichts Schöneres als gemeinsam Weihnachtsgeschichten zu lauschen und dabei warmen Tee zu trinken und Plätzchen zu naschen. Und welcher Ort wäre dafür besser geeignet als die weihnachtliche Klosterküche, durch die der Duft von Bratäpfeln und Weihnachtsplätzchen weht und in der uns ein helles Herdfeuer wärmt?

Kinder 7,00 € / Erwachsene 10,00 €

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](mailto:info@schloesser.hessen.de)

Homepage: [www.schloesser-hessen.de](http://www.schloesser-hessen.de)

**Alle Angaben sind vorläufig. Änderungen sind jederzeit kurzfristig möglich.**