

Stiftung Kloster Eberbach Stiftungsverwaltung D-65346 Eltville im Rheingau

Stiftung Kloster Eberbach
65346 Eltville im Rheingau
Martin Blach
Vorsitzender des Vorstandes

Tel.: 06723 9178-114
Fax: 06723 9178-28-114

E-Mail: Martin.Blach@Kloster-Eberbach.de

www.Kloster-Eberbach.de

Pressemitteilung

Kloster Eberbach, 11. November 2019

Künftige gastronomische Angebote im Kloster Eberbach vorgestellt / keine Schließung!

Die Stiftung Kloster Eberbach und die neue Pächterin Consortium haben das gastronomische Angebot auf dem Klostergelände für das Jahr 2020 vorgestellt. „Einfach, ehrlich, gut“ lautet die Devise für die Klostergastronomie, die von der Consortium-Tochtergesellschaft 11te Generation GmbH betrieben wird.

Die Gäste des Klosters werden ab dem 13. Januar 2020 im neu gestalteten Pfortenhaus kulinarisch verwöhnt. Die Klosterschänke wird zunächst noch vom bisherigen Pächter bis zum 16. Dezember 2019 betrieben, anschließend grundsaniert und 2021 in neuem Gewande wiedereröffnet. Eine weitere Neuerung sind gastronomische Angebote auf dem gesamten Areal des Klosters: Picknick im Garten, Pop-Up Bars auf dem Gelände, kulinarische Themen-Events und vieles mehr.

„Die Mischung aus saisonal-regionalen Zutaten und einer modernen Form der Zubereitung führt zu einer innovativen, frischen Küche mit Gerichten bodenständiger Natur“, erklärt der Consortium-Projektleiter Sven Messerschmidt. Messerschmidt ist in der Region als früherer Küchenchef von Burg Schwarzenstein (Johannisberg) und ehemaliger Sternekoch bekannt.

Martin Blach, Vorsitzender des Vorstandes der Stiftung Kloster Eberbach, ergänzt: „Wir sind glücklich, dass unsere Gäste ein kulinarisches Angebot genießen können, dass die Waage zwischen Trend und Tradition hält und zugleich der Tradition des Ortes gerecht wird.“

Katharina Thureau aus dem Consortium Event-Team DIE KÖCHE leitet als zukünftige Gastgeberin die Gastronomie im Kloster Eberbach. „Wir wünschen uns ein Kloster als Lebensraum für Jung und Alt aus dem Rheingau und dem Rhein-Main-Gebiet. Neben den vielen internationalen Touristen möchten wir junge Familien und Städter mit einem frischen und vielfältigen Angebot ansprechen. Erlebnisse schaffen – immer als Teil der zeitlosen Schönheit der Klosteranlage, ihrer Historie und der Küche der Zisterzienser.“, erläutert Katharina Thureau Ihre Vision.



Vorsitzende des Kuratoriums:
Staatsministerin Priska Hinz

Vorsitzender des Vorstandes:
Martin Blach
Mitglied des Vorstandes:
Timo Georgi

Bankverbindung
IBAN: DE91 5109 1500 0042 2000 00
BIC: GENODE51RGG
Rheingauer Volksbank eG

**Gewinner deutscher Stiftungspreis
KOMPASS**

Kategorie Stiftungsmanagement
Mitglied im Bundesverband Deutscher Stiftungen

Pressemitteilung vom 21. März 2019

Neuer Gastronom im Kloster Eberbach

Consortium übernimmt Betrieb der Klosterschänke

Ab Januar 2020 wird das Wiesbadener Cateringunternehmen Consortium neuer Pächter der Klosterschänke in Kloster Eberbach. Der Gastronom konnte sich im Wettbewerb gegen weitere Bewerber durchsetzen.

„Wir freuen uns sehr, neuer Pächter der Klostergastronomie zu werden und die Stiftung Kloster Eberbach dabei unterstützen zu dürfen, die Gäste so zu bewirten, dass sie sich bei uns und im Kloster wohl fühlen“, erklärt Rolf Laudenbach, geschäftsführender Gesellschafter von Consortium. Der in Wiesbaden ansässige Caterer, der für seine regionalen, frischen Produkte bekannt ist, bietet seinen Gästen Esskultur in einer Atmosphäre, die begeistert. Seit über fünfzehn Jahren ist Consortium auf dem gastronomischen Markt tätig und bekannt für kreative, bodenständige Küche.

Martin Blach, Vorstandsvorsitzender der Stiftung Kloster Eberbach, ist mit der Auswahl des neuen Partners in der Gastronomie sehr zufrieden: „Wir haben einen tollen neuen Betreiber gewinnen können und freuen uns auf die Zusammenarbeit ab 2020. Das Gesamtkonzept und die Qualität von Consortium haben sich am Ende des Auswahlverfahrens gegen andere gute Bewerber durchgesetzt.“

Gleichzeitig bedankt sich Blach bei Mathias Marscholke, der als bisheriger Pächter die Klosterschänke geführt hat: „Wir hatten eine langjährige, vertrauensvolle Zusammenarbeit mit Herrn Marscholke, dessen hervorragende Küche immer wieder sehr gelobt worden ist. Bei aller Freude, die wir dem neuen Pächter entgegenbringen, bedauern wir durchaus, dass die Pächterfamilie Marscholke sich nicht erneut für die Bewirtschaftung beworben hat.“

Marscholke war seit 1995 Pächter der Klostergastronomie. Der Gastronom prägte die Klosterschänke sowie die Hotellerie über Jahrzehnte kulinarisch und serviceorientiert. Gemeinsam mit seiner Familie leistete Mathias Marscholke in der damals frisch sanierten Klosterschänke sowie im damals neu eröffneten Hotel eine sehr gute Aufbauarbeit und begleitete gemeinsam mit der Stiftung Kloster Eberbach die Entwicklung des Klosters zu einem Ort des Erlebnisses und Genusses.

Ab 2020 wird die bisherige Klosterschänke zunächst renoviert werden. „Nach so vielen Jahren in Vollzeit-Betrieb müssen vor allem technische Einrichtungen überholt und erneuert werden. Dennoch werden unsere Gäste selbstverständlich auch in dieser Zeit wie gewohnt auf dem Gelände speisen können. Wir werden eine kreative Location hier aufbauen“, kündigt Martin Blach an. Zu Einzelheiten werde man sich äußern, wenn die Konzeption gemeinsam mit Consortium abschließend entwickelt sei.

Das Gästehaus des Klosters wird ab dem 1. Januar 2020 von der gemeinnützigen Stiftung Kloster Eberbach betrieben. Ganz ohne Steuergelder oder sonstige Zuschüsse verantwortet diese den Erhalt und die Pflege der Klosteranlage. Auch die Erweiterung des Hotelgeschäftsbetriebes soll in Zukunft zusätzliche Einnahmequellen bieten.



Vorsitzende des Kuratoriums:
Staatsministerin Priska Hinz

Vorsitzender des Vorstandes:
Martin Blach
Mitglied des Vorstandes:
Timo Georgi

Bankverbindung
IBAN: DE91 5109 1500 0042 2000 00
BIC: GENODE51RGG
Rheingauer Volksbank eG

**Gewinner deutscher Stiftungspreis
KOMPASS**

Kategorie Stiftungsmanagement
Mitglied im Bundesverband Deutscher Stiftungen

Über das Kloster Eberbach und die Stiftung

Das knapp 900 Jahre alte, ehemalige Zisterzienserkloster Eberbach im Rheingau ist ein magischer Ort, an dem Tradition und Zukunft, Begegnung und Dialog, Werte und Ideen eine fruchtbare Symbiose eingehen. Der Schutz und Erhalt dieses herausragenden Kulturdenkmals ist die Kernaufgabe der gemeinnützigen Stiftung Kloster Eberbach. Dazu gehören, neben dem aufwendigen Unterhalt und Betrieb der denkmalgeschützten Klosteranlage, die Förderung kultureller Projekte und die Öffnung für die breite Öffentlichkeit. Besucherinnen und Besucher im Kloster die Bedeutung von Kulturgut erlebbar zu machen und zukunftsrelevant zu vermitteln, ist das Ziel. Der traumhafte Ort bietet den idealen Rahmen für inspirierende Begegnungen von Menschen jeden Alters, die Vermittlung von Werten und auch die Auseinandersetzung mit den Themenfeldern Kultur, Gesellschaft und Tradition. So versucht die Stiftung in authentischer Weise ihrer Rolle als Impulsgeber für geistig-kulturellen und gesellschaftlichen Fortschritt gerecht zu werden.

Parallel zur einmaligen Generalsanierung (begonnen im Jahr 1986) übertrug das Land Hessen 1998 die gesamte Liegenschaft Kloster Eberbach auf die öffentlich-rechtliche gemeinnützige Stiftung, die seitdem die Mittel für die dauerhafte Erhaltung und für die laufenden Kosten der historischen Klosteranlage selbst erwirtschaften muss. Sie finanziert sich über Eintrittsgelder, Spenden, Führungen, Veranstaltungen, Miet- und Pachteinnahmen. Die historischen Klosterräume kann man für Veranstaltungen oder Tagungen mieten. Die Einnahmen fließen in den Erhalt der Klosteranlage. Tagen und feiern also für den guten Zweck!

Der Stiftungsauftrag: Werte erhalten, Zukunft gestalten, Dialog fördern

Über Consortium

Esskultur in einer Atmosphäre die begeistert: das bietet Consortium ihren Gästen in Lunch-Restaurants, Restaurants, an der Espressobar, im Tagungs- und Konferenzservice sowie im Event-Catering. Consortium ist ein mittelständisches Unternehmen mit Sitz in Wiesbaden, das sich auf hochwertiges Business Catering spezialisiert hat. Die zu Consortium gehörende Marke „11te Generation“ begeistert Gäste und Kunden mit selbstentwickelten, traditionell hergestellten Produkten wie z.B. der regional bekannten 11te-Bratwurst.

Seit über 15 Jahren erfolgreich am Markt zählen zu dem Kundenkreis namhafte deutsche und internationale Unternehmen. Die Unternehmenskultur von Consortium ist geprägt durch einen sehr hohen Qualitätsanspruch, leidenschaftliches Engagement, gegenseitigen Respekt, Flexibilität, nachhaltiges Handeln und Schnelligkeit. Diese Kultur leben die rund 800 Mitarbeiter in über 60 Betrieben täglich.



Vorsitzende des Kuratoriums:
Staatsministerin Priska Hinz

Vorsitzender des Vorstandes:
Martin Blach
Mitglied des Vorstandes:
Timo Georgi

Bankverbindung
IBAN: DE91 5109 1500 0042 2000 00
BIC: GENODE51RGG
Rheingauer Volksbank eG

**Gewinner deutscher Stiftungspreis
KOMPASS**

Kategorie Stiftungsmanagement
Mitglied im Bundesverband Deutscher Stiftungen