



GUTES AUS KLÖSTERN



Katalog
2006/2007

MANUFACTUM.

GUTES AUS KLÖSTERN

Liebe Leserin, lieber Leser,

der vorliegende Katalog „Gutes aus Klöstern“ geht auf eine Idee von Peter Seewald zurück, der 1997 begann, Waren aus europäischen Klöstern zusammenzutragen und sie mit viel

Erfolg in einem Katalog zu präsentieren. Wenn Manufactum sich seit sechs Jahren der Weiterentwicklung dieser Idee angenommen hat, so liegen dem vielfältige Motive zugrunde.

Zum einen: Der Beitrag, den die Klöster ab dem 6. Jahrhundert zur geistigen, aber eben auch zur materiellen Kultur Europas leisteten, kann gar nicht hoch genug eingeschätzt werden. Was etwa die Zisterzienser der europäischen Baugeschichte hinzugefügt haben, ihr Anteil an der Entwicklung von Landwirtschaft, Weinbau, Metallurgie und Heilkunde, ist immens. Die Geschichte der Klöster ist ein wesentlicher Teil der Arbeitsgeschichte Europas.

Und immer war dies eine Arbeit, ein Werk, ein Schaffen, das sich als eine creatio continua verstand, als Fortsetzung der Schöpfung mit menschlichen Mitteln, als ein Mitbauen an einer höheren Ordnung, deren Gesetze zwar nicht wirklich verstanden, wohl aber schöpferisch nachempfunden werden können. Und wie tief dieses „Nachempfinden“ gelingen kann, ist bis heute ablesbar an der Schönheit und der inneren Harmonie sowohl der profanen und sakralen Bauwerke dieser Epoche als auch der europäischen Landschaften, deren Anmut wir ja zum größeren Teil nicht der Natur verdanken, sondern einer mehr als eintausendjährigen, nicht zuletzt klösterlich beeinflussten Agrikultur.

Zum anderen: Der Wirkungskreis der Ordensleute erstreckte sich schnell über ganz Europa, von Spanien bis Pommern, von Irland bis Italien. Die Art und Weise, in der sich klösterliche Kultur mit ihren Baustilen, Arbeitsverfahren, Erfindungen und Verbesserungen ausbreitete, sich dabei aber immer wieder regional „auflud“, anreicherte und modifizierte, ist nicht weniger als der Kern jener berühmten kulturellen „Einheit in der Vielfalt“, die das Europäische an Europa geradezu ausmacht – und heute, milde gesprochen, an einem Europa der bürokratischen und zentralistischen Normierung Schaden zu nehmen droht.

Die Produkte klösterlicher Ökonomien, die wir in diesem Katalog versammelt haben, liegen also in mancher Hinsicht quer zu den Tendenzen einer reichlich wildgewordenen globalisierten Ökonomie, die alle regionalen Eigenheiten und Traditionen, alle kulturellen und geistigen Rückbindungen im Produzieren und Gebrauchen als lästige und zu beseitigende Schlaglöcher auf dem Highway zu weltweiten Märkten betrachtet.

Gerade deshalb halten wir diese Produkte für reizvoll, interessant und förderungswürdig.

Wir hoffen: Sie auch.

Mit herzlichen Grüßen

Thomas Hoof



Klösterliche Hausmittel
Seite 1-6



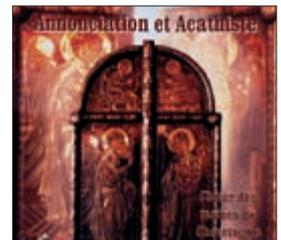
Körperpflege
Seite 7-12



Feinkost
Seite 13-22



Wein und Branntwein
Seite 23-34



Bücher und CDs
Seite 35-37



Klosterhandwerk
Seite 38-40

Klösterliche Hausmittel



Auf der Schwäbischen Alb, in der Benediktiner-Erzabtei Beuron, ist noch ein richtiger großer Klostergarten in Betrieb, der sowohl Gemüse als auch Kräuter und Heilpflanzen liefert. Gärtnermeister Br. Felix – hier links im Bild, zusammen mit einem Mitbruder – widmet sich dort nicht ausschließlich der Gärtnerkunst, sondern beschäftigt sich auch mit der sinnvollen Weiterverarbeitung der natürlich gezogenen Pflanzen. So entstehen seine Kräuterweine und Hautpflegemittel, die sich durch einen hohen Anteil primärer Wirkstoffe auszeichnen und deshalb zuverlässig und erfolgreich in der Anwendung sind.

Kräuterwein von der Schwäbischen Alb.

Würzweine wie dieser Kräuterwein aus der Abtei Beuron wurden in mittelalterlichen Klöstern beinahe häufiger genossen als nichtaromatisierte Weine. Die Artischocke gedeiht im Donautal erstaunlich gut. Ihre Blätter – und nur diese werden zur Herstellung von verdauungsfördernden Mitteln verwendet – enthalten Bitterstoffe, die besonders einer guten Verdauung zuträglich sind. Sie werden bei voller Reife geerntet, gründlich gereinigt, zerkleinert und mit einem guten Likörwein angesetzt. So werden die Wirkstoffe alsbald extrahiert und der Wein kann abgeseiht und von Hand auf Flaschen gezogen werden.

ARTISCHOCKE-WEINGETRÄNK

Die Mönche empfehlen ein Likörglas vor dem Essen.
12,5 Vol.-% Alk., 0,375-l-Flasche.
Bestell-Nr. **5576 2822** € **8,10**
(GP 1 l = € 21,60)



Naturreine Hautcremes aus Beuron.

Im Beuroner Klostergarten finden sich große Kulturen von Ringelblume, Kamille und Beinwell. Diese Pflanzen dienen zur Herstellung von hochkonzentrierten Extrakten, die in einem speziellen Vergärungsverfahren ohne Alkoholauszug gewonnen werden. Als Salbengrundlage dient Wollwachs. In der Aluminiumtube sind die Cremes gut geschützt und bedürfen schon von daher keiner Konservierung. Auch sind sie frei von Duft- oder Farbstoffen.

RINGELBLUMENCREME

Von alters her ist Ringelblume, *Calendula officinalis*, ein bevorzugtes Mittel bei trockener, spröder Haut.
Bestell-Nr. **5576 0822** € **5,50**
(GP 100 ml = € 11,00)

KAMILLENCREME

Eine hochkonzentrierte Kamillenpflegecreme für den ganzen Körper. Hält die Haut geschmeidig, hilft bei kleinen Hautproblemen und geröteter Haut.
50-ml-Tube.
Bestell-Nr. **7911 4822** € **5,50**
(GP 100 ml = € 11,00)

BEINWELLCREME

Wie der volkstümliche Name vermuten lässt: Beinwell entfaltet seine wohltuende Wirkung vor allem an den Knochen, kann also bei Blutergüssen und Verstauchungen Linderung bringen.
50-ml-Tube.
Bestell-Nr. **5576 1822** € **5,50**
(GP 100 ml = € 11,00)



Hochprozentig ist so mancher Klostertrunk – und so beginnen wir auch gleich mit einem der stärksten, dem berühmten Arquebuse, dessen Name sich nicht umsonst von einer frühneuzeitlichen Handfeuerwaffe herleitet. In vielen traditionsreichen Hausmitteln, die der Erfahrung der Klöster entspringen, ist der Alkohol notwendig, um die wirksamen Inhaltsstoffe aus Kräutern zu gewinnen und zu konservieren. Und wer mit einem hochprozentigen Getränk auf seine Gesundheit anstößt, der tut auch etwas fürs Allgemeinwohl, denn ein Liter reinen Alkohols wird mit einer Steuer von 13,03 Euro belegt. Beim Arquebuse sind das Flasche für Flasche 4,56 Euro – oder pro Gläschen 13 Cent. Wohl bekomm's!

Arquebuse. Legendäres Universalmittel aus über dreißig Kräutern.

Mit seinen aus über dreißig Kräutern und Heilpflanzen (von denen die herstellenden Mönche nur Kamille, Melisse, Pfefferminze, Arnika, Fenchel, Johanniskraut, Thymian und wenige mehr bekanntgeben) durch Destillation gewonnenen ätherischen Ölen und einem Alkoholgehalt von 50% ist der Arquebuse ein fast feurig zu nennendes Kräuterreindestillat, das sich neben dem Geschmack vor allem durch die reichhaltige Wirkung auszeichnet – und dem Ganzen den Charakter eines „Universalmittels“ gibt. Es hilft in der kalten Jahreszeit und regt die Verdauung an, belebt innerlich und äußerlich. Begeisterte Anwender – das wissen wir aus persönlichen Berichten – würden keine Reise antreten ohne zumindest „ein Viertel“ Arquebuse dabei zu haben.

Vor ca. 150 Jahren wurden Rezeptur und Verfahren von französischen Maristen entwickelt, heute wird der Arquebuse von Brüdern des gleichen Ordens im niederbayrischen Furth (bei Landshut) hergestellt.

An Verfahren und Wirkung hat sich nichts geändert – worauf der auf die Hakenbüchse, eine Handfeuerwaffe des 15. Jahrhunderts, zurückgehende Name verweist.

ARQUEBUSE

50 Vol.-% Alk., 0,7-l-Flasche.
Bestell-Nr. 5541 8822 € 20,50
(GP 1 l = € 29,29)



Tinctura Sacra.

Im Gegensatz zu vielen hochprozentigen Klosterlikören hier ein besonders milder Magenbitter aus Italien mit lediglich 12,5 Vol.-% Alkoholgehalt. Das Rezept aus alter klösterlicher Tradition der Karmeliten, heute von der Firma Coima im italienischen Bastia weitergeführt, beschreibt einen im Mittelalter „Tinctura Sacra“ genannten Likör. Er wirkt dank Mariendistel, Enzian, Löwenzahn und anderer Kräuter äußerst wohltuend und verdauungsfördernd. Sie erhalten ihn in Deutschland nur bei uns und zu einem Sonderpreis.

HERBILIS

12,5 Vol.-% Alk., 0,7-l-Flasche.
Bestell-Nr. 5561 3822 € 15,90
(GP 1 l = € 22,71)



TRAUBENWERMUT

Wermut- und Würzweine haben im klösterlichen Umfeld eine sehr lange Tradition; heute trinkt man Wermutwein aufgrund seiner verdauungsfördernden Wirkung natürlich vor allem als Aperitif. Die Augustiner-Chorherren des Stifts Klosterneuburg in Österreich (s. auch S. 26) lassen auch diesem Getränk ihre bewährte Sorgfalt walten, was in einem ausgewogenen, frisch-natürlichen Geschmack resultiert.

Trocken, 15 Vol.-% Alk., 0,75-l-Flasche.
Bestell-Nr. 5763 3822 € 8,00
(GP 1 l = € 10,67)



SCHWEIKLBERGER GEIST

Für den Schweiklberger Geist, seit 1922 in der niederbayrischen Benediktinerabtei Schweiklberg bei Vilshofen hergestellt, werden Muskat, Zimt, Nelken, Wacholder, Enzian, Kalmus und Ginseng zusammen mit Melisse und Zitrone angesetzt; nach zwei Wochen folgt die Destillation, die über zwei Tage andauert. Man nimmt ihn auf Zucker ein oder in Tee oder heißem Wasser, aber keinesfalls pur!

65-ml-Flasche, 77 Vol.-% Alk.
Bestell-Nr. 5574 7822 € 5,90
(GP 100 ml = € 9,08)



ECHTER REGENSBURGER KARMELITENGEIST

Bereits im 14. Jahrhundert soll das Rezept dieses „extraordinären Schlagwassers“ der Karmeliter entstanden sein, eines der ältesten Melissengeiste überhaupt. Gesicherte Nachricht findet man im 17. Jahrhundert in Frankreich; nach vielen Experimenten wurde dann 1721 der echte Regensburger Karmelitengeist aus der Taufe gehoben. Das Geheimnis der rechten Mischung seiner 12 Kräuter teilen sich auch heute noch lediglich zwei Patres.

70-ml-Flasche, 75 Vol.-% Alk.
Bestell-Nr. 5553 6822 € 6,90
(GP 100 ml = € 9,86)

Ein Trappistenmönch der Abtei Aiguebelle in der Provence – rechts im Bild – ist gerade dabei, die richtige Mischung der Kräutereextrakte für das Stärkungsgetränk Alexion anzusetzen. Französische Klöster scheinen eine Vorliebe für kräftigende Spezialmittel entwickelt zu haben. Das sind keine Kreationen aus hochtechnisierten Labors, sondern die Rezepte entstammen einem Erfahrungsschatz, in dem sich lang erprobtes Wissen und Intuition immer wieder gegenseitig befruchtet haben. Und nicht zuletzt haben alle Rezepturen ihren besonderen, frischen, von Aromastoffen unverfälschten Geschmack.



Es dämpft die Bitterkeit des Herzens, und es macht deinen Geist fröhlich und mindert alle schädlichen Säfte.

Aus der Bretagne:

St. Hildegards Energieplätzchen. Dinkel und die Gewürze Zimt, Muskat und Nelken – allesamt durch ihre Inhaltsstoffe und durch ihr Aroma anregend – sind die Grundbestandteile dieser Kekse, die von den Benediktinerinnen der französischen Abtei Kergonan nach einem Rezept der hl. Hildegard von Bingen gebacken werden. Ihr zu Beginn womöglich als etwas streng empfundener Geschmack erinnert daran, daß eben im 12. Jahrhundert gaumenschmeichlerische, aber

langweilige Einheitsgewürzmischungen noch nicht auf dem Markt waren. Daß die Plätzchen in Handarbeit hergestellt werden, erklärt nicht nur ihren Preis, sondern auch gelegentlich eintretende Lieferausfälle, für die wir um Verständnis bitten.

HILDEGARDS ENERGIEPLÄTZCHEN

Karton zu 400 g. Bestell-Nr. **5726 0822** € 14,00 (GP 1 kg = € 35,00)



Ginseng aus Flandern.

Von den Prämonstratensern. In den ausgedehnten Gärten der Prämonstratenserabtei Postel werden die imposanten Stauden des Amerikanischen Ginseng (*Panax quinquefolius*) kultiviert. Die Mönche verarbeiten die Wurzeln zu Pulver, das, in Kapseln eingenommen, der täglichen Nahrungsergänzung dient. Zur Stärkung und allgemeinen Kräftigung empfehlen sich morgens und mittags je 2 Kapseln.

GINSENG-KAPSELN

30 Gelatine-Kapseln mit je 390 mg reiner, gemahlener Ginsengwurzel. Bestell-Nr. **6141 8822** € 17,50 (GP 1 Kapsel = € 0,58)

Klösterlicher „Pemmikan“ – aber aus Frankreich.

Die Indianer Nordamerikas kennen schon seit Jahrhunderten eine Kraft- und Reisenahrung aus getrocknetem Fleisch, nämlich den Pemmikan. Nun, ein wenig jünger ist das Produkt der französischen Abtei Notre Dame des Dombes wohl, aber nicht weniger nahrhaft. Im Jahr 1868 entwickelten Professor Fuster aus Montpellier und der Arzt Dr. Guichon diese Kraftpastillen, bestehend aus bestem Rinder-Muskelfleisch, Quitten- und Orangenkonfitüre, Zucker und Honig. Das Fleisch wird ohne Hitzeeinwirkung unter Erhaltung seiner ganzen Nährstoffe getrocknet. Musculine enthält – im Gegensatz zum Pemmikan – kaum Fett. Die Mönche empfehlen zur Kräftigung über drei bis vier Wochen hinweg täg-

Das bringt Sie wieder auf die Beine – alkoholfrei.

Alexion ist der berühmte Stärkungs- und Aufbautrink der Zisterziensermönche der provenzalischen Abtei Aiguebelle. Erste Versuche, ein solches Kraftelixier herzustellen, wurden schon Ende des 19. Jahrhunderts unternommen, während das Getränk in seiner heutigen Form seit über 20 Jahren mit inzwischen überwältigendem Erfolg hergestellt wird. Ganz ohne Alkohol und Konservierungsstoffe tun in ihm 52 Kräuter und Wurzeln ihre Wirkung. Es sind Pflanzen, die eine besonders aufbauende und anregende Wirkung haben, wie etwa Ginseng, Zimt oder Koriander. Dazu kommen Mineral- und Vitaminspender wie Zitrone und ganz besonders Hundsrose (Hagebutte), die bekanntlich reich an Vitamin C ist. Ob bei Streß, Müdigkeit oder zur Regeneration: ein kleines Wasserglas (100 bis 125 ml), zweimal täglich genossen, bringt Sie wieder auf die Beine. Die Mönche empfehlen eine Kur von drei Wochen Dauer, und da Alexion zu allem Überfluß auch noch frisch und natürlich schmeckt, braucht's dazu keinerlei Überwindung.

ALEXION

Ohne Alkohol, gesüßt mit Fruchtzucker. 0,75-l-Flasche. Bestell-Nr. **5553 7822** € 13,00 (GP 1 l = € 17,33) ab 6 Flaschen (ausreichend für eine dreiwöchige Kur) je Flasche € 12,00 (GP 1 l = € 16,00)



lich 15 bis 20 Pastillen portionsweise zu kauen. Musculine ist auch ausgezeichnet geeignet für Sportler, auf Reisen und Wanderungen, als kleine, schnell sättigende Zwischenmahlzeit. Und der Geschmack? Angenehm mild, leicht süß, mit dem pikanten Aroma des Fleisches im Hintergrund.

MUSCULINE KRAFTNAHRUNG

Packung mit 250 g. Bestell-Nr. **7589 7822** € 9,90 (GP 1 kg = € 39,60)



„Laboratorio Santa Ildegarda“ – „Werkstatt St. Hildegard“: so nennen die Benediktinerinnen im italienischen Städtchen Orte ihre Manufaktur allerfeinster Naturmittel auf der Basis von Bienenwachs und Olivenöl. Die Cremes und Tinkturen enthalten ausschließlich natürliche pflanzliche Wirkstoffe in hoher Konzentration. Die Kräuterextrakte werden aus frischen Pflanzen, die in der Mittagszeit, dem Moment der höchsten Wirkstoffkonzentration, geerntet werden, gewonnen und sorgfältig von Hand verarbeitet.



HAUTBALSAM „PRATI“
Pflegt angegriffene Haut besonders nach Insektenstichen. Diese – wie alle Produkte aus Orte – Creme auf Bienenwachsgrundlage enthält Wirkstoffe aus Salbei, Minze und Wegerich. Sie kühlt und beruhigt die betreffende Hautpartie. Sparsam anwenden und dünn auftragen!
Tiegel zu 40 g.
Bestell-Nr. 7905 6822 € 10,90
(GP 100g = € 27,25)



GESICHTSCREME „SOLLEONE“
Diese Creme in einzigartiger Zusammensetzung basiert auf Lanolin und Bienenwachs. Sie pflegt die Haut mit Kamille und schützt sie vor Lichteinwirkung (nicht vor Sonnenbrand!). Auszüge aus Karotte und grüner Walnußschale unterstützen die natürliche Bräunung der Haut.
Tiegel zu 40 g.
Bestell-Nr. 7905 7822 € 11,90
(GP 100 g = € 29,75)



SCHWIELENBALSAM „SANDALINO“
Zur Aufweichung von Hornhaut und Schwielen, enthält diese Creme neben Salicylsäure Extrakte aus Schöllkraut, Felsen-Nabelkraut und Minze. Dünn auftragen und abdecken, bis die verhornte Stelle aufgeweicht ist.
Tiegel zu 40 g.
Bestell-Nr. 7605 1822 € 9,90
(GP 100 g = € 24,75)



ARNIKA-CREME
Als Salbengrundlage dient Bienenwachs in Kombination mit Olivenöl. Neben Arnika enthält diese Creme zur Pflege der Haut und der Gelenke Hamamelis, Kamille, Rittersporn, Johanniskraut, Schafgarbe und Ringelblume. Einen leicht kühlenden Effekt bewirkt Minze.
Tiegel zu 60 g.
Bestell-Nr. 7605 0822 € 14,90
(GP 100 g = € 24,83)



Kräutertee. Klösterliche Spezialmischungen aus Italien.
Bemerkenswert sind diese Teemischungen durch die Reichhaltigkeit ihrer Zusammenstellung; sie enthalten sowohl Kräuter aus dem eigenen Anbau der Schwestern als auch, da selbst ein mittellitalienischer Garten nicht über sämtliche Gewächse der Welt verfügen kann, Zugaben aus fernen Ländern. Grundsätzlich gilt für Kräutertees, die Mischung öfters, z.B. alle sechs Wochen, zu wechseln – nicht so sehr des Geschmacks wegen, als vielmehr, um dem Körper nicht einseitig die Pflanzenwirkstoffe zuzuführen.

KRÄUTERTEE „ROSEUM“
Ein sanft-würziger Tee auf der Grundlage der Blüten von wilder Rose, angereichert mit Hibiskus, Jasmin, Holunder, Lindenblüten, Zimt und Orangenschale. 1 Teelöffel auf 200 ml kochendes Wasser genügt, etwa 10 Minuten ziehen lassen.
Beutel zu 100 g.
Bestell-Nr. 7604 8822 € 9,50
ab 3 Beutel je Beutel € 8,90

KRÄUTERTEE „BETULA“
Reinigend und entschlackend durch Birkenblätter. Weitere Zusammensetzung der Mischung: Algen, Ananas, Andorn, Anis, Orangenschale. Davon zwei Eßlöffel in kochendes Wasser

geben, 4 Minuten mitkochen, anschließend 10 Minuten ziehen lassen und abseihen. 2 bis 3 Tassen täglich.
Beutel zu 100 g.
Bestell-Nr. 7604 7822 € 9,50
ab 3 Beutel je Beutel € 8,90

KRÄUTERTEE „AL TIMO“
Besonders während der kühlen Jahreszeit und am Abend eine Wohltat mit Thymian, Pfefferminze, Majoran, Melisse, Malve, Fenchel, Anis, Schafgarbe, Kamille und Hopfen. 1 Teelöffel auf 200 ml kochendes Wasser, 10 bis 15 Minuten ziehen lassen.
Beutel zu 100 g.
Bestell-Nr. 7604 6822 € 9,50
ab 3 Beutel je Beutel € 8,90



Für kräftiges Haupthaar.
Ein überaus wirkungsvolles Mittel zur Kräftigung des Haars und Pflege der Kopfhaut ist diese alkoholische Tinktur, in der in vernünftiger Weise diejenigen Wirkstoffe kombiniert sind, die auf Haar und Kopfhaut einen entscheidenden Einfluß ausüben können. Es sind dies: Brennessel, Birke, Klette, Thymian, Rosmarin, Beifuß und Propolis, letzteres in einer Konzentration von 10%. Die kostbare Tinktur kann und soll sparsam angewendet werden: ein paar Tropfen ins feuchte Haar, anschließend einmassieren, frisieren und trocken lassen.

BRENNESEL-PROPOLIS-HAARTINKTUR
Flasche zu 60 ml.
Bestell-Nr. 7605 2822 € 10,50
(GP 100 ml = € 17,50)

Eine lange Tradition kennzeichnet viele klösterliche Produkte: sie konnten ausreifen und werden heute noch mit ebensoviel Sorgfalt produziert wie vor Jahrzehnten oder Jahrhunderten. Besonders möchten wir Sie auf die Cremes und Salben der Kapuzinerinnen im schweizerischen Gonten bei Jakobsbad hinweisen. Ihre hochwirksamen und gut verträglichen Pflegemittel sind hierzulande noch nahezu unbekannt, in der Appenzeller Region jedoch, wo sich das Kloster befindet, seit Jahrzehnten hochgeschätzt. Die Verpackung im Violettglas gibt den Produkten optimalen Schutz.



JAKOBSBADER FUSS-WOHL
Eine Creme zur Pflege müder, beanspruchter Füße mit Kamille, Ringelblume und Hamamelis. Die regelmäßige Anwendung hilft, Hornhaut- und Schwielenbildung zu vermindern. Violettglas-Tiegel zu 60 g.
Bestell-Nr. **7918 2822** € **18,00**
(GP 100 g = € 30,00)



JAKOBSBADER BEIN-WOHL
Roßkastanie in Verbindung mit Arnika, Hamamelis, Rosmarin und Thymian wirkt belebend und stärkend auf müde und schwere Beine, kräftigt das Bindegewebe. Violettglas-Tiegel zu 60 g.
Bestell-Nr. **7918 1822** € **18,00**
(GP 100 g = € 30,00)



WEIHRAUCH-CREME
Diese Creme enthält Extrakte aus Weihrauch, dessen ätherische Öle das körperliche Wohlbefinden unterstützen und auch anregend und belebend auf die Atemwege wirken. Hamamelis und Süßmandelöl verstärken die Pflegewirkung. Violettglas-Tiegel zu 60 g.
Bestell-Nr. **7918 0822** € **19,90**
(GP 100 g = € 33,17)



MAMMUTBAUMKNOSPEN-CREME
Ein Extrakt aus den frischen Knospen des Mammutbaumes pflegt die Haut und verleiht dem Körper Schutz und Vitalität. Es empfiehlt sich, die Creme sehr sparsam, aber mehrmals täglich anzuwenden und unter leichtem Druck einzumassieren. Violettglas-Tiegel zu 60 g.
Bestell-Nr. **7917 9822** € **34,00**
(GP 100 g = € 56,67)

Smaragdwasser aus Frankreich.
Seit dem 17. Jahrhundert gibt es das Smaragdwasser der Benediktinerinnen in Bouzy-la-Forêt, ein Universalmittel zur Mund- und Hautpflege. Die Hauptbestandteile sind Honig, Spanischer Salbei, Rosmarin und Pfefferminze in alkoholischer Lösung. Sie können es als Mund- und als Rasierwasser benutzen, für Umschläge, als Massagelotion, als Zusatz zu Teilbädern nach sportlicher Anstrengung und bei vielen anderen Gelegenheiten. Das Smaragdwasser enthält keine künstlichen Farbstoffe oder Konservierungsstoffe.

SMARAGDWASSER
100-ml-Flasche, 50 Vol.-% Alk.
Bestell-Nr. **5552 7822** € **9,00**
ab 3 Stück je Flasche € **8,00**



NEUSTIFTER KRÄUTERTEE
In der reinen Südtiroler Bergluft, in 1300 Meter Höhe, kultiviert das Kloster Neustift Pfefferminze, Melisse, Salbei, Ringelblume, Malve, Kornblume und Kamille. Eine wohlabgestimmte Mischung dieser Pflanzen und die sorgfältige Behandlung bei Trocknung und Lagerung ergeben diesen außergewöhnlich aromatischen, frisch schmeckenden Tee, der sowohl heiß als auch kalt genossen werden kann. Auch in diesem Jahr ist die für uns reservierte Menge auf einige hundert Päckchen begrenzt. 30-g-Packung.
Bestell-Nr. **5561 4822** € **6,30**
(GP 100 g = € 21,00)



Handbuch der Klosterheilkunde.
Langjährige Arbeiten der Würzburger Forschergruppe Klostermedizin haben dieses in seiner Vollständigkeit und Ausführlichkeit einmalige Handbuch hervorgebracht. Über 100 Pflanzenporträts sind aus den spätantiken und mittelalterlichen Quellen erarbeitet und für die Anwendung in unserer Zeit aufbereitet worden. Insbesondere in den therapeutischen Teil des Buches flossen auch praktische Erfahrungen des Benediktinermönchs und Heilpraktikers



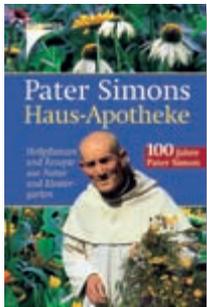
P. Kilian Saum aus St. Ottilien ein. Die übersichtliche grafische Gestaltung macht aus diesem Handbuch ein Hausbuch der Naturmedizin.

HANDBUCH DER KLOSTERHEILKUNDE
Von Johannes Gottfried Mayer, Bernhard Uehleke und Pater Kilian Saum. 432 Seiten, durchgehend farbig bebildert, mit Register. Fester Einband mit Schutzumschlag, 24,5 x 18 cm. Verlag Zabert Sandmann, 9. Auflage 2004.
Bestell-Nr. **6545 9822** € **24,80**



„Aber auch euch hervorragende Brüder spreche ich an, die ihr die Gesundheit des menschlichen Körpers mit eifriger Wißbegierde behandelt. Von jenem werdet ihr den Lohn empfangen, von welchem für Irdisches das Ewige erworben werden kann. Lernet deshalb die Wirkkräfte der Heilkräuter und die Mischungen der Spezereien mit sorgfältiger Überlegung anzuwenden. Aber setzt die Hoffnung nicht in die Kräuter und die Rettung nicht in menschliche Ratschläge, wird doch jener heilen, der das Leben ohne Ende gewährt.“

Cassiodor, Mönch und Gelehrter im 6. Jahrhundert



PATER SIMONS HAUSAPOTHEKE

Auch in unserer Zeit leben Mönche, die nicht nur in alten Folianten das Heilwissen der Vorfahren erforschen, sondern eigene Erfahrungen sammeln und weitergeben. So der 1992 verstorbene Pater Simon aus der slowenischen Zisterzienserabtei Sticna, der sich als heilkundlicher Laie in fünfzigjähriger Tätigkeit einen nahezu legendären Ruf erworben hat. Sein Wissen ist in dieser „Hausapotheke“ gesammelt und prägnant aufbereitet. Teil I behandelt das Sammeln und Bestimmen von Heilpflanzen, Teil II geht auf die verschiedenen Anwendungsmöglichkeiten ein. 584 Seiten, mit 150 farbigen Zeichnungen. Fester Einband, 11,5 x 17,5 cm. Kosmos Verlag 2006. Bestell-Nr. 7302 0822 € 12,95

Hautpflege: aus der einzigen Trappistinnen-abtei Deutschlands.

Die Hautpflegemittel der Trappistinnen aus der Abtei Maria Frieden in der Eifel zeichnen sich durch eine sinnvolle Zusammensetzung aus, enthalten weder Farb- noch Konservierungsstoffe und können gut miteinander kombiniert werden.

HAUTÖL

Zur täglichen Hautpflege: das Gemisch aus Oliven- und Waldkiefernöl hat einen ausgesprochen frischen, natürlichen Duft und eignet sich aufgrund seiner Reinheit auch zur Gesichtspflege. Wenige Tropfen genügen, um spröde, rissige Haut wieder geschmeidig zu machen. 200-ml-Flasche.

Bestell-Nr. 5540 3822 € 12,50 (GP 100 ml = € 6,25)

ROSSKASTANIENAUSZUG

Zur Straffung und Belebung der Haut, besonders an den Beinen nach langem Stehen oder anstrengender Arbeit, eignet sich der alkoholische Roßkastanienauszug.



200-ml-Flasche. Bestell-Nr. 5540 8822 € 12,50 (GP 100 ml = € 6,25)



Provenzalischer Balsam.

Eine Spezialität der provenzalischen Trappisten der Abtei Aiguebelle. Auf einer Grundlage aus Vaseline und Bienenwachs sind ätherische Öle aus Rosmarin, Lavendel, Thymian, Eukalyptus, Pelargonium, Salbei, Waldkiefer, Pinie und Wacholder zu einer stark duftenden Salbe zubereitet. Sie macht trockene, gesprungene oder gereizte Haut sanft und geschmeidig. Nicht nur auf schmerzenden Gelenken ist sie eine Wohltat, sondern auch auf der Brust, bei Erkältung und Husten.

BALSAM VON AIGUEBELLE

50-g-Tiegel. Bestell-Nr. 5549 5822 € 14,50 (GP 100 g = € 29,00)

Der Duft des französischen Südens.

Zwischen den Bergmassiven nördlich von Montpellier liegt das Zisterzienserkloster „Zum Frieden Gottes“, das im Sommer von blaublühenden Lavandinfeldern umgeben ist. Diese Lavendelart enthält im Vergleich zum echten Lavendel mehr ätherische Öle. Das Konzentrat daraus findet traditionell breite Anwendung. In erster Linie wirkt ein Einreiben, z.B. der Schläfen, erfrischend, insbesondere bei schwerem Kopf. Außerdem stellt das Öl ein probates Mittel gegen Insektenstiche dar. In der Aromatherapie wirkt es beruhigend, und ein Tropfen auf dem Kopfkissen fördert den Schlaf. Bei alledem ist es, ob seiner hohen Konzentration, äußerst sparsam in der Anwendung. Bitte nicht in Dampfbügel-eisen verwenden!



LAVANDIN-ESSENZ

100-ml-Flakon. Bestell-Nr. 5569 7822 € 14,80



FRATER GEBHARD'S MUNDWASSER

Das 1936 von dem Trierer Zahnarzt Frater Gebhard entwickelte und bis heute nach seinem Rezept in der Klosterapotheke der barmherzigen Brüder hergestellte, hochkonzentrierte Mundwasser enthält Auszüge aus Myrrhe, Salbei, Melisse, Thymian und anderen Heilkräutern, die sich günstig

auf Zähne und Mund auswirken und durch die es, täglich angewandt, für frischen, aber keineswegs aufdringlichen Atem sorgt. Ohne chemische Zusätze. 50-ml-Flasche, 80 Vol.-% Alk. Bestell-Nr. 5553 5822 € 6,90 (GP 100 ml = € 13,80) ab 3 Stück je Flasche € 6,50 (GP 100 ml = € 13,00)



ARNIKA-TINKTUR

Aus dem bayerischen Kloster Ettal. Schon der volkstümliche Name der Pflanze „Bergwohlverleih“ deutet auf die günstige Wirkung dieses Gebirgsgewächses hin: das Einreiben mit Arnikatinktur hilft bei müden Knochen und Muskelkater, besonders nach „gebirgstypischen“ Strapazen. Das Einreiben erfrischt und belebt, durch den Alkoholgehalt hat die Tinktur zudem noch kühlende Wirkung. Nur zur äußerlichen Anwendung! 250-ml-Flasche. Bestell-Nr. 5581 0822 € 14,70 (GP 1 l = € 58,80)



Körperpflege

Eine archaische Kulisse tut sich auf beim Blick in die Einsiedelei des italienischen Klosters Camaldoli. Die Gründung des hl. Romuald in den dichten Tannenwäldern fünfzig Kilometer nördlich von Arezzo besteht seit dem 11. Jahrhundert als Sonderform des benediktinischen Lebens. Ein Teil der Mönche lebt gemeinschaftlich im Kloster, während ein anderer Teil der Kommunität als Eremiten die wie eine Siedlung angelegte Einsiedelei bewohnt. Das Kloster betrieb von seiner Gründung an auch caritative Einrichtungen, so ein Hospital, das bis 1810 bestand.

Toskanische Seifen.

Die Seifen aus Camaldoli werden mit Honig bzw. Gelée royale angereichert, mit jenen Produkten aus dem Bienenstock also, die sich seit jeher auch bei der Hautpflege großer Beliebtheit erfreuen. Ein feiner Duft ist dann noch ein angenehmer Nebeneffekt.



GELÉE-ROYALE-SEIFE 3 STÜCK

3 Stück, jeweils 125 g.
Bestell-Nr. **5543 4822** € **8,10**
(GP 100 g = € 2,16)

HONIG-SEIFE 3 STÜCK

3 Stück, jeweils 125 g.
Bestell-Nr. **5543 6822** € **8,10**
(GP 100 g = € 2,16)

CAMALDOLI RASIERWASSER

„Dopo Barba di Camaldoli“ oder auch „Camaldulenser-Aftershave“. Es hat durch seinen Gehalt an Menthol vor allem kühlende und desinfizierend-adstringierende Wirkung und ist zurückhaltend parfümiert.

100-ml-Glasflasche.
Bestell-Nr. **5544 8822** € **17,90**



ROSSKASTANIENCREME

Bei schweren, abgeschlafften Beinen bringt die Roßkastanie mit ihrer adstringierenden und die Blutgefäße stärkenden Wirkung Abhilfe. Besonders geeignet für Menschen, die viel stehen müssen. 30-ml-Tube.

Bestell-Nr. **5547 4822** € **6,50**
(GP 100 ml = € 21,67)



Im 15. Jahrhundert gründeten die Mönche eine Apotheke, auf deren Erfahrungsschatz sie sich stützten, als sie im 20. Jahrhundert die Produktion von Körperpflegemitteln aufnahmen. Aus der Verbindung von tradiertem Wissen und modernen Verfahrensweisen entstand ein Sortiment, das vor Ort treue Stammkunden hat. In Deutschland erhalten Sie Camaldoli-Kosmetik nur bei uns.



PROPOLIS-HAARBALSAM
Dieser Haarbalsam, einmal wöchentlich zur Ergänzung der täglichen Haarpflege angewandt, kräftigt und regeneriert das Haar durch seinen Gehalt an Propolis. Eine kleine Menge in das Haar einmassieren, einige Minuten einwirken lassen und anschließend gut ausspülen.
150-ml-Flasche.
Bestell-Nr. **5546 1822** € **6,90**
(GP 100 ml = € 4,60)



Haarpflege. Typgerecht.
Die von den Camaldulensern entwickelten Shampoos enthalten auf einer milden Tensidgrundlage jeweils einen auf den jeweiligen Haartyp abgestimmten Wirkstoff. Sie sind mild, fein parfümiert und sehr sparsam in der Anwendung; eine Flasche reicht selbst bei täglicher Anwendung länger als sechs Wochen. Das Haar wird gründlich gereinigt und läßt sich zugleich hervorragend frisieren.
Jeweils 200 ml.

KAMILLEN-SHAMPOO
Für empfindliches Haar.
Bestell-Nr. **5545 3822** € **6,50**
SHAMPOO FÜR HÄUFIGE HAARWÄSCHE
Besonders mild.
Bestell-Nr. **5545 4822** € **6,50**
RINGELBLUMEN-SHAMPOO
Für strapaziertes Haar.
Bestell-Nr. **5545 1822** € **6,50**
(alle Sorten GP 1 l = € 32,50)



ENTSPANNENDES BADESALZ
Ganz auf die Entspannung ist dieses Badesalz mit seinem Gehalt an Extrakten aus Linde, Schachtelhalm, Passionsblume und Pinie ausgerichtet.
Dosierung: 1 bis 2 Esslöffel pro Bad.
500-g-Dose.
Bestell-Nr. **5544 0822** € **11,00**
(GP 1 kg = € 22,00)

EAU DE TOILETTE JASMIN
Ein Eau de Toilette mit besonders intensivem Jasmin-Bukett – sparsame Anwendung reicht aus, um sich mit lang anhaltendem, blumigem Duft zu umgeben.
50-ml-Flakon, mit Zerstäuber.
Bestell-Nr. **5544 3822** € **17,90**
(GP 100 ml = € 35,80)



FUSSCREME
Zur täglichen Pflege empfindlicher Fußsohlen; mit Glycerin bleibt die Haut geschmeidig und weich.
100-ml-Tiegel.
Bestell-Nr. **5546 4822** € **9,00**
FUSS-BADESALZ
Für ein kühlendes Fußbad: Badesalz mit Auszügen aus Minze, Eukalyptus, Rosmarin und Thymian.
250-g-Glas.
Bestell-Nr. **5546 3822** € **7,50**
(GP 1 kg = € 30,00)

FEUCHTIGKEITSCREME
„Idratante Profonda“ – „tiefgreifend befeuchtend“ nennen die Mönche diese Creme, die ihre feuchtigkeitbewahrende, rückfettende Wirkung vor allem bei trockener, spröder Haut entfaltet.
50-ml-Tiegel.
Bestell-Nr. **5546 9822** € **10,90**
(GP 100 ml = € 21,80)



GESICHTSCREME MIT GELÉE ROYALE
Gelée royale ist eine besondere Nahrung, mit der aus gewöhnlichen Bienenlarven Königinnen herangezüchtet werden. Es enthält eine Fülle unterschiedlicher Wirkstoffe, deren einzigartige Kombination sich auch der Mensch zunutze gemacht hat:

Gelée royale wird nicht nur innerlich als revitalisierende Nahrungsergänzung, sondern auch äußerlich als hautpflegendes Kosmetikum angewandt. Die Creme aus Camaldoli ist neutral

im Duft, zieht rasch in die Haut ein, schützt und regeneriert sie.
50-ml-Tiegel.
Bestell-Nr. **5546 7822** € **10,90**
(GP 100 ml = € 21,80)



LIPPENPFLEGESTIFT 2 STÜCK
Ein angenehmer Honiggeschmack zeichnet diesen Pflegestift aus, der auf der Grundlage von Rizinusfett hergestellt wird.
2 Stifte à 6 g.
Bestell-Nr. **5547 6822** € **7,80**

Auf Caldey Island, einer kleinen Insel vor der walisischen Küste, haben sich Mönche des Zisterzienserordens ein klösterliches Refugium geschaffen. Sie führen die Tradition keltischer Mönche fort, die sich bereits im 6. Jahrhundert auf Caldey niedergelassen hatten. Im Alltag der auf Caldey lebenden Ordensleute nimmt das Handwerk einen besonderen Stellenwert ein. Seit über fünfzig Jahren sind die Mönche vor allem auf die Herstellung exklusiver und mittlerweile weltweit bekannter Duftwässer spezialisiert. Alle Pflanzen zur Gewinnung der feinen Produkte – Lavendel, Zitronenverbene oder auch Stechginster (im Bild Mönche bei der Ernte) – werden auf der Insel angebaut und von Hand weiterverarbeitet.



**RASIERWASSER
„CALDEY FOR MEN“**

Auf dem Hintergrund von Zitrus entfaltet sich die frische Kopfnote von Bergamotte; Limone und Rosmarin intensivieren den Eindruck noch. Ländliche Gediegenheit verleihen Salbei und Farn, während Akzente von Nelke,

Moschus und Eichenmoos das Bouquet elegant abrunden. Damit von dem kostbaren Duft nichts verschwendet wird, liefern die Mönche ihr After-Shave – ungewöhnlich – mit einem Zerstäuber. 100-ml-Flakon.

Bestell-Nr. 5553 3822

€ 24,00



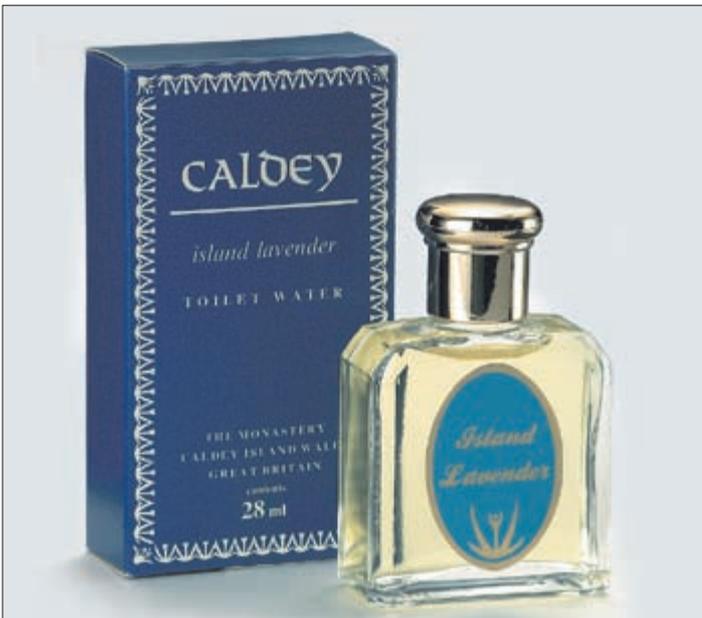
Walisischer Blumenduft.

Von den auf Caldey hergestellten Düften hat sich „Island Bouquet“ als besonders langlebig erwiesen: Auf einer Basisnote von Jasmin, Ylang und Nelke entfalten sich weitere blumige Duftnoten. Warme Töne von Iris werden von sanfter Iris-Frische begleitet. Pudrige Untertöne

machen dieses Eau de Toilette zu einem natürlichen und anhaltenden Begleiter, tagsüber und am Abend.

CALDEY ISLAND BOUQUET
Flakon mit Zerstäuber, 50 ml.
Bestell-Nr. 5762 3822
(GP 100 ml = € 46,00)

€ 23,00



CALDEY LAVENDELWASSER

Mit der Anpflanzung von Lavendel begann auf Caldey Island die Kultivierung von aromatischen Pflanzen zur Parfümgewinnung, die zunächst ganz auf Zweckmäßigkeit ausgerichtet war. Um Lavendelwasser zu erhalten, wird das ätherische Öl, durch Destillation aus den Blüten gewonnen, mit einem Alkohol-Wasser-Gemisch verdünnt. Lavendelwasser ist einer der ältesten

Herrendüfte der Welt, wengleich man Lavendel heute landläufig wohl eher der Damenwelt zuordnen würde. Kurzum, es ist ein Duft, der fast jedem angenehm ist, da er zugleich beruhigt und den Geist erfrischt. Reine Handarbeit von den Caldey-Zisterziensern, verpackt in einer kleinen Flasche für unterwegs. 28-ml-Flakon.

Bestell-Nr. 5573 9822
(GP 100 ml = € 44,64)

€ 12,50



CALDEY BADE-ESSENZ

Duftnoten von Mimose, Schwarzer Johannisbeere, Rose und – deutlich hervortretend – Iris bestimmen diese Badeessenz, die zur Duftlinie Caldey No. 1 gehört. Sie ist außerordentlich hoch konzentriert: wenige Tropfen der Essenz aus pflanzlichen Ölen und Parfümessenzen genügen für ein Bad.

Beachten Sie die handwerkliche Herstellung bei der Beurteilung des Preises.

50-ml-Flakon.
Bestell-Nr. 5762 4822
(GP 100 ml = € 22,00)

€ 11,00

Auf Seite 15 dieses Katalogs finden Sie Süßwaren von den Caldey-Mönchen: Milkschokolade und Shortbread.



Eines der eindrucksvollsten architektonischen Ensembles von Florenz ist das Dominikanerkloster Santa Maria Novella. Im 13. Jahrhundert gründeten die Predigermonche hier ihre Niederlassung, und kurze Zeit später richteten sie ein pharmazeutisches Labor ein. Im Jahr 1612 wurde die Apotheke auch für die Öffentlichkeit zugänglich gemacht, bis sie im 19. Jahrhundert, nach der Säkularisierung des kirchlichen Besitzes in Italien, in private Hand überging. Bis heute basiert das überragend gute Sortiment auf überlieferten Rezepturen, die teilweise exklusiv für berühmte Kunden wie Katharina von Medici zusammengestellt wurden.



Ein Duft für Katharina von Medici. Dieses außergewöhnliche Duftwasser wurde ursprünglich für Katharina von Medici kreiert und später von einem Mitarbeiter der Apotheke, der sich in Köln niedergelassen hatte, unter dem Namen ebendieser Stadt weiterentwickelt. Die Zusammensetzung ist selbstredend auch heute noch ein streng gehütetes Geheimnis. Der elegante Duft basiert auf pfeffrigen, holzigen Noten; insbesondere Weihrauch, Zeder und Moose verleihen dem Duftwasser sein besonders langanhaltendes Bukett.

ACQUA DI COLONIA VON SANTA MARIA NOVELLA
100-ml-Flakon.
Bestell-Nr. 5554 7822 € 49,00

Männlicher Duft: „Colonia Russa“
Einer der ältesten Düfte, welche die Florentiner Officina zu bieten hat, ist die Herrenserie „Colonia Russa“, ein ledriger, zurückhaltender und dennoch nachhaltiger Duft mit der Kopfnote Neroli (Bitterorange).

RASIERWASSER „COLONIA RUSSA“
Das angenehm milde Rasierwasser ist mit einem guten Anteil Glycerin in erster Linie auf die Pflege der nach der Rasur angegriffenen Haut ausgerichtet. Flakon mit 100 ml.
Bestell-Nr. 5556 5822 € 29,50

EAU DE TOILETTE „COLONIA RUSSA“
Passend zum Rasierwasser ein längeranhaltendes Eau de Toilette. Flakon mit 100 ml.
Bestell-Nr. 7582 3822 € 65,00

IRISWURZELPULVER

Eine Rarität ist diese Pulverzubereitung, die aus dem Wurzelstock der Schwertlilie (*Iris Florentina*) gewonnen wird (die ob ihres häufigen Vorkommens in der Umgebung von Florenz auch Eingang in das Stadtwappen fand). Das Pulver, mit etwas Wasser zu einem Brei angerührt, wird zur milden, dennoch tiefwirkenden Reinigung der Gesichtshaut verwendet.



Der Duft des Granatapfels.
Badesalz dient in erster Linie der Entspannung, nicht so sehr der Hautreinigung. Die Florentiner Officina parfümiert ihr Badesalz mit dem kostbaren Parfümöl des Granatapfels, das einen geradezu opulenten Duft entfaltet.

Eine kleine Menge, etwa ein Eßlöffel pro Bad, reicht aus, um auch den Raum mit entspannendem Duft zu erfüllen.
500-g-Dose.
FLORENTINER BADESALZ
Bestell-Nr. 5552 9822 € 25,00
(GP 1 kg = € 50,00)



Neu entdeckt: Körperpuder.
Die Körperpflege mit reinem Talkum ist bei uns aus der Mode gekommen, in Italien jedoch kann man nach wie vor Talkum in verschiedener Qualität und Darbietung bekommen. Es bindet Schweiß und Hautfett auf ganz natürliche, unbedenkliche Weise und pflegt die Haut nach dem Bad. Und: Die Dosen werden nach historischen Vorbildern und mit verschiedenen floralen Dekors hergestellt – die abgebildete Dose stellt also lediglich ein Beispiel dar.

KÖRPERPUDER TALBORINA – GRANATAPFEL
230-g-Dose.
Bestell-Nr. 5555 5822 € 21,00
(GP 100 g = € 9,13)



LILIENWASSER
„Acqua di Gigli“ – das ist der Duft des beginnenden 20. Jahrhunderts, mild und sanft, verspielt und noch ganz natürlich. An der Rezeptur hat sich über die Jahrzehnte ebensowenig etwas geändert wie an der Aufmachung des Produkts. Die Italiener nehmen es als unaufdringliches Körper-Duftwasser, weswegen es auch in einem Gebinde von 250 ml angeboten wird. Durch seinen Alkoholgehalt (deshalb nicht zu verwechseln mit Rosenwasser) wirkt es im Sommer zudem kühlend.
250-ml-Flasche.
Bestell-Nr. 7639 7822 € 39,00
(GP 100 ml = € 15,60)

Überschüssiges Fett wird gebunden, die Haut wirkt frisch und feinporig. Ohne weitere Zusätze von Parfüm oder Konservierungsstoffen.
300-g-Schachtel.
Bestell-Nr. 5555 3822 € 19,00
(GP 1 kg = € 63,33)

Die pflanzlichen Grundstoffe, aus denen vor allem die kostbaren Parfümöle gewonnen werden, stammen aus streng kontrolliertem Anbau und zumeist aus der näheren Umgebung von Florenz. Wir bieten Ihnen hier eine kleine, aber feine Auswahl seltener Produkte. Ihre Verpackung ist an historischen Vorbildern orientiert. Haben Sie bitte Verständnis dafür, wenn es einmal zu einer Lieferverzögerung kommen sollte: diese hochwertigen Produkte sind keine Massenware – sie entstammen einer traditionsreichen Manufaktur.



Das Markenzeichen von Santa Maria Novella.

In dem Terrakottagefäß befindet sich eine lang erprobte Mischung verschiedener stark duftender Kräuter, die in der Umgebung von Florenz geerntet werden. Kurzzeitiges Öffnen des Deckels erfüllt Ihre Räume mit demselben angenehmen Duft, der Sie auch in den Verkaufsräumen von Santa Maria Novella in Florenz umgibt. Kräuterfüllung 70 g.

POTPOURRI
Bestell-Nr. 5556 8822 € 37,00

Alte Berühmtheiten: Blütenwässer.

Die Gewinnung von Blütenduftextrakten durch Wasserdampfdestillation wird traditionell vor allem bei Rosen- und Orangenblüten angewandt. Diese Duftwässer sind nachhaltig, aber leicht im Bukett und werden weniger zur Parfümierung als vielmehr zur Erfrischung gern genommen. Sie verlängern die Haltbarkeit der Blütenwässer, wenn Sie sie an einem dunklen, kühlen Ort aufbewahren.



ORANGENBLÜTENWASSER

Orangenblüten vereinen im Duft süße und bittere Aromen. Orangenblütenwasser wirkt dadurch besonders unaufdringlich und angenehm. In südlichen Gefilden nutzt man es vor allem sommertags: als erfrischendes Körperwasser, zur Abkühlung nach dem Bad oder auch direkt als Badezusatz. Nur zu kosmetischen Zwecken geeignet. 250-ml-Glasflasche. Bestell-Nr. 5555 0822 € 10,80 (GP 100 ml = € 4,32)

ROSENWASSER

Aus den Blüten der Damaszenerrose wird dieses vor allem als mildes Gesichtswasser geschätzte Rosenwasser gewonnen. Inzwischen erfreut es sich auch bei uns wieder wachsender Beliebtheit. Ohne künstliche Konservierungsstoffe, ist es gleichwohl nur zu kosmetischen Zwecken geeignet. 250-ml-Glasflasche. Bestell-Nr. 5762 1822 € 10,80 (GP 100 ml = € 4,32)

Traditionsreiche Rasiercreme.

Eine gute Rasiercreme muß einerseits einen basischen pH-Wert aufweisen, um Haut und Barthaare gründlich auf die Rasur vorbereiten zu können, andererseits muß sie rückfettende Komponenten enthalten, damit die Rasur möglichst sanft, schonend und ohne anschließende Hautreizungen vorstatten gehen kann. Auf einer alkalischen Tensidgrundlage entfalten Glycerin und Kokosnußöl ihre pflegende Wirkung, Menthol, Eukalyptus und Kampfer sorgen für den angenehmen Kühleffekt. Schwach parfümiert. Beachten Sie, daß es sich nicht um Rasierseife, sondern um Rasiercreme handelt – sie wird sparsam mit den Fingern aufgetragen und kann dann weiter mit dem Pinsel aufgeschäumt werden.



RASIERCREME
Großer Tiegel mit 250 ml.
Bestell-Nr. 5762 2822 € 27,00
(GP 100 ml = € 10,80)

Pflege mit Süßmandeln und Zitronen.

Eine der „besten Handcremes der Welt“ vermählte eine Kundin in unserem Sortiment: diejenige von Santa Maria Novella. Wir haben sie nun in unsere kleine Auswahl florentinischer Kosmetik aufgenommen. Eine Handcreme mit außergewöhnlich kostbaren Ingredienzen und mit einem großen Anteil an Süßmandel- und Zitronenöl, mit dem Begriff „Handcreme“ fast schon unzureichend beschrieben. Allein ihr Duft nach frischer Zitrone ist beim ersten Öffnen des Tiegels überraschend genug und ihre pflegende – also fettende und feuchtigkeitsspendende – Wirkung überragend. Entsprechend sparsam läßt sich die Creme verwenden. Wie alle Produkte der Florentiner Officina wird sie sorgfältig und in Handarbeit hergestellt.



FLORENTINER HANDCREME
100-ml-Tiegel.
Bestell-Nr. 6547 3822 € 23,00

BLUMENSEIFE „COLONIA“

Der Produktion feiner Seifen läßt man in Florenz ganz besondere Sorgfalt angedeihen, was sich zwar auch im Preis, jedoch nicht minder in der Qualität niederschlägt. Noch heute erfolgt die Formung der sorgfältig gesiedeten Seifen von Hand mit Geräten aus dem 19. Jahrhundert. Anschließend hat die Seife Zeit, 60 Tage lang in speziell klimatisierten Schränken zu trocknen, bevor sie Stück für Stück von Hand verpackt wird.



Die florentinische Blumenseife begeistert durch ihren erstaunlich elegant-intensiven Duft – dem des Acqua di Colonia auf der gegenüberliegenden Seite. 4 Stück in einer Schachtel, zusammen 340 g. Bestell-Nr. 5556 9822 € 22,00 (GP 100 g = € 6,47)



In französischen Klöstern entstehen ausgezeichnete Körperpflegeprodukte. Großer Nachfrage erfreuen sich die Kosmetika aus der Benediktinerinnenabtei Chantelle bei Vichy, die mit den Zisterziensermönchen von Bellegarde in Südfrankreich eine Kooperation ins Leben gerufen haben. Auch die Benediktinerabtei Ganagobie in der Provence (im Bild links) ist in Frankreich bekannt: nicht nur für ihre kunsthistorisch sehr wertvolle Klosteranlage, sondern auch für ihre feinen Seifen und Parfums.



EAU DE TOILETTE „ANNE DE FRANCE“
Dieses Eau de Toilette zeichnet sich durch eine besondere Duftkomposition aus: ein großzügiges Bukett von Hyazinthe, Jasmin, Geißblatt und Rose entfaltet sich sanft; Untertöne von Waldduft mit einem delikaten Säureakzent runden das Duftwasser ab.
100-ml-Flakon mit Zerstäuber.
Bestell-Nr. 5551 8822 € 26,00



LOTION OPALINE
Die „Lotion Opaline“ ist eines der besten Produkte aus Chantelle. Durch ihren Gehalt an Rosmarin, Salbei, Melisse und vor allem an adstringierender Roßkastanie ist sie ein

ausgezeichnetes Aftershave zu einem außergewöhnlich günstigen Preis.
100-ml-Flakon.
Bestell-Nr. 5551 1822 € 11,00
ab 2 Stück je Flakon € 10,50



TROCKENES ÖL
Mit seinem hohen Anteil an pflanzlichen Ölen (aus Traubenkernen, Olive, Mandel, Aprikose, Lilie, Ringelblume, Johanniskraut und Linde) gewährleistet dieses „trockene Öl“ die sanfte, nachhaltige Hautpflege für den ganzen Körper. „Trocken“ wird es genannt, weil es aufgrund seiner Zusammensetzung und Feinheit sehr schnell und ohne nennenswerte Rückstände in die Haut einzieht. Zusätzlich wirkt ein Zusatz von 0,3% Vitamin E hautschützend und unterstützt die Wirkung der Pflanzenöle. Mit Zerstäuber, fein dosierbar.
125-ml-Flakon.
Bestell-Nr. 6138 7822 € 14,50
(GP 100 ml = € 11,60)

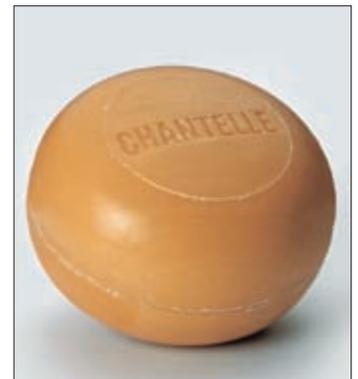


EAU DE TOILETTE „VERVEINE“
Die Zitronenverbene (französisch: Verveine) wird in Frankreich zumeist als Tee genossen oder als Likör. Hier dient es als ungemein frisches Eau de Toilette, mit einem feinen Duft nach Zitrone, der lange, aber unaufdringlich anhält.
110-ml-Flakon, mit Zerstäuber.
Bestell-Nr. 5541 5822 € 14,90
(GP 100 ml = € 13,55)



LAVENDELBLÜTENSEIFE
Eine Spezialität ist diese große Badeseife mit ganzen Lavendelblüten. Der belebende Duft kann sich besonders intensiv entfalten; die Zugabe von Glycerin macht die Seife besonders hautfreundlich.

250-g-Stück, mit ganzen Lavendelblüten.
Bestell-Nr. 5541 4822 € 4,60
(GP 100 g = € 1,84)
ab 3 Stück je Stück € 4,30
(GP 100 g = € 1,72)



GROSSE BADESEIFE
Mit einem Anteil von 2% Ringelblumenöl ist diese Badeseife auf die Bedürfnisse von spröder Haut besonders gut abgestimmt. Sie ist frisch und nachhaltig duftend parfümiert.
300-g-Stück.
Bestell-Nr. 5552 4822 € 8,00
(GP 100 g = € 2,67)



Feinkost

Die Trappistinnen in der bretonischen Abtei La Joie Notre Dame in Campeneac waren zunächst nicht leicht zu überzeugen, daß Sie mit ihren köstlichen, regionaltypischen Spezialitäten unbedingt in unserem Katalog vertreten sein müssen. Inzwischen freuen sie sich aber über die Beliebtheit, derer sich ihr Gebäck in Deutschland erfreut und liefern uns regelmäßig frische Ware, für die sie in der Backstube kraftvoll zu Werke gehen müssen. Es ist uns gelungen, das Sortiment in diesem Jahr noch zu erweitern.

BRETONISCHER BUTTERKUCHEN

Im Bild hinten links: Ein Gâteau Breton, wie er im Buche steht: frisch gebacken aus Weizenmehl und Butter, verfeinert mit Rum, innen goldgelb und locker. Ein kräftiges Gebäck zu Kaffee oder Tee. 400 g.

Bestell-Nr. **6548 5822** € **7,20**
(GP 1 kg = € 18,00)

BRETONISCHES MANDELGEBÄCK

Im Bild hinten rechts: Es wird mit einem Anteil von 11% Süßmandeln gebacken und ist leicht und saftig – und keinesfalls zu süß. Passend zu jeder Gelegenheit. 200 g.

Bestell-Nr. **6548 7822** € **5,20**
(GP 1 kg = € 26,00)

BRETONISCHES GEWÜRZBROT

Im Norden Frankreichs hat es nicht nur zu Weihnachten Saison – das ganze Jahr über backen die Schwestern diese saftigen Brote mit einem Honiganteil von 30% und fein aufeinander abgestimmten Gewürzen. Mit hierzulande massenhaft hergestellten Honigkuchen ist dieses typisch ländliche Gebäck überhaupt nicht zu vergleichen. 500 g.

Bestell-Nr. **6548 6822** € **7,90**
(GP 1 kg = € 15,80)

BRETONISCHE BUTTERKEKSE

Im Bild vorne rechts: Knusprige Galettes Sablées, bei denen man jeden einzelnen Bestandteil herauschmeckt, vor allem die Butter (24%) und das Salz, das hier im genau richtigen Zusammenspiel mit dem Zucker steht. Außergewöhnliche Qualität. 250 g.

Bestell-Nr. **7904 6822** € **5,50**
(GP 1 kg = € 22,00)





„Vom heiligen Osterfest bis Pfingsten halten die Brüder zur sechsten Stunde die Hauptmahlzeit und nehmen am Abend eine Stärkung zu sich. Doch von Pfingsten an sollen die Mönche während des ganzen Sommers am Mittwoch und Freitag bis zur neunten Stunde fasten, wenn sie keine Feldarbeit haben und die Sommerhitze nicht zu sehr drückt. An den übrigen Tagen nehmen sie die Hauptmahlzeit zur sechsten Stunde ein. ... Der Abt regle und ordne alles so, daß es den Brüdern zum Heil dient und sie ohne einen berechtigten Grund zum Murren ihre Arbeit tun können.“

Aus der Klosterregel des hl. Benedikt, 6. Jahrhundert



Nicht nur Kaisern und Päpsten schmecken sie: Anisbonbons.

Der Legende nach war es kein Geringerer als Julius Caesar, der die Anisbonbons einst nach Frankreich brachte, und Jahrhunderte später sollen sie auch Papst Johannes VIII. – nach der Weihe der Abteikirche von Flavigny – gemundet haben. Sicher ist jedenfalls, daß die kleinen, eiförmigen Bonbons seit mindestens 1591 von den Mönchen in Flavigny hergestellt wurden. Das Kloster ist heute nicht mehr besiedelt, doch hat glücklicherweise die Firma Troubat die Süßwarenproduktion am selben Ort nach den alten Rezepten übernommen. Jedes Bonbon enthält einen Anissamen, den ein mit Anisaroma versetzter Zuckermantel umhüllt.

ANIS VON FLAVIGNY

3 Schachteln à 116 g.
Bestell-Nr. 5724 8822
(GP 1 kg = € 28,45)

€ 9,90



ANISPASTILLEN 3 SORTEN

Neben dem reinen Anis-Geschmack gibt es die berühmten Pastillen auch noch fein aromatisiert. Hier bieten wir Ihnen ein Sortiment mit drei Geschmacksrichtungen: Anis natur, Veilchen und Minze. Der Anissamen ist natürlich bei allen Geschmacksrichtungen enthalten. 3 Kunststoffdosen mit Blechdeckel, bedruckt mit historischen Motiven zu je 50 g.

Bestell-Nr. 7322 8822

€ 6,30

(GP 1 kg = € 42,00)



CHARTREUSE-BONBONS

Der traditionsreiche Chocolatier Bonnat in Voiron fertigt diese gefüllten Zuckerbombons in Lizenz für die Chartreuse-Brennerei. Die Füllung: selbststredend grüner Chartreuse-Likör, daher: nicht für Kinder!

100-g-Beutel.

Bestell-Nr. 7603 3822

€ 5,90

SCHOKOLADE-MINZ-PASTILLEN

Immer griffbereit in der beliebten „Click-Clack“-Dose (Daumendruck auf den Deckel öffnet sie, durch seitlichen Druck wird sie wieder verschlossen): Minzpastillen, mit feiner Vollmilchschokolade überzogen. Von den Dominikanerinnen in Lourdes, die dort die Pilger mit ihren Pastillen versorgen.

3 Dosen zu 10 g.

Bestell-Nr. 7904 1822

€ 5,40



Nicht nur schön verpackt.

Champagnerkorken in ihrer feinsten Form: aus bitterer Schokolade (55% Kakao), gefüllt mit einer Creme, die 6% Marc de Champagne enthält. Diese zweifelsohne köstlichsten Klosterpralinen Frankreichs gelingen den Zisterzienserinnen von Igny. Sie sind rar und teuer – eine Kostbarkeit eben. Bitte beachten Sie, daß die Champagnerkorken-Pralinen bei Sommerhitze bisweilen ausbleiben können.

12 Stück, ca. 420 g.

CHAMPAGNERKORKEN-PRALINEN

Bestell-Nr. 5580 7822
(GP 100g = € 5,95)

€ 25,00



Mandelpralinen.

Feingehackte Mandeln umhüllen diese Confiterie-Klassiker südfranzösischer Zisterzienserinnen: Rocamandines aus Chocolat sind handgemachte Pralinenkugeln aus Marzipan, abwechselnd mit dunkler und weißer Schokolade und gehackten Mandeln umhüllt und liebevoll in eine Geschenkschachtel verpackt. Bitte beachten Sie auch hier: bei Sommerhitze kann es zu Lieferausfällen kommen.

ROCAMANDINES MANDELPRALINEN

230-g-Spanschachtel.

Bestell-Nr. 6547 5822

€ 14,90

(GP 100g = € 6,48)



FRANZÖSISCHE FRÜCHTEWÜRFEL

Die Franzosen schätzen sie als besondere Delikatesse, bei uns sind sie weniger bekannt: Pâtes de Fruits.

Die Schwestern von Ehourgnac, sehr erfahren in der Konfitürenproduktion, stellen sie her, und sie erfreuen sich in vielen Klöstern Frankreichs bei den

Kunden großer Beliebtheit.

Wie es sich gehört, sind sie recht süß, aber fruchtig. Ohne künstliche Farb- oder Konservierungsstoffe; mit Apfelpektin.

400-g-Geschenckpackung.

Bestell-Nr. 5560 7822

€ 11,00

(GP 1 kg = € 27,50)

In der klösterlichen Ernährung des Früh- und Hochmittelalters spielten Brot und Gebäck – neben Getreidebrei – eine entscheidende Rolle. Die Quellen erwähnen unterschiedliche Brot- und Kuchensorten, die auch uns heute noch bekannt sind. Spezialitäten waren z.B. „Panis bis coctus“ – der Zwieback –, „Panis qui in sartagine coquitur“ – Napfkuchen – oder „Panis subcinerius“ – Aschenbrot –, die älteste Form des Kuchens, in der Asche ganz durchgebacken. Auch Feinbackwerk war bekannt. So leitet sich unser Begriff „Semmeln“ vom lateinischen „Similiae“ ab. Im Eisen gebackene Waffeln hießen „Nebulae“. Die „Torta“ war zunächst ein Weizenbrot von runder Form, konnte aber auch als „Tortula“ Eier enthalten.



NORMANNISCHE PLÄTZCHEN

Drei Sorten köstlichen Gebäcks aus der Normandie, von den Benediktinerinnen des Klosters Magdala bei Rouen: Croquets (links im Bild), Eventails (Mitte) und Galettes (rechts). Die Plätzchen sind knusprig und nicht zu süß. 500-g-Packung.
Bestell-Nr. **5598 8822**
(GP 1 kg = € 27,00)

€ 13,50

Walisische Leckereien von Caldey Island.

Abbot's Kitchen – so heißt die Süßwarenmarke, unter der die Zisterzienser auf der Insel Caldey ihr Shortbread vertreiben und das der Abt des Klosters tatsächlich selbst backt. Es ist – verständlicherweise – eine Rarität, bei der es auch einmal zu Lieferausfällen kommen kann.

CALDEY SHORTBREAD

Walisisches Teegebäck aus feinem Weizenmehl, mit einer guten Portion Butter und nicht zuviel Zucker. 175-g-Schachtel.
Bestell-Nr. **5560 6822**
(GP 1 kg = € 36,00)

€ 6,30



CALDEY MILCHSCHOKOLADE

Bei der Herstellung dieser sehr feincremigen Milchsokolade haben die Mönche eine größere Kapazität. Aber auch sie wird in Handarbeit gefertigt: in großen Kesseln wird die Schokoladenmasse zubereitet und in die auf Tischen ausgebreiteten Formen gegossen. Kakaanteil mindestens 32%. 3 Tafeln à 69 g.
Bestell-Nr. **5560 5822**
(GP 100 g = € 2,61)

€ 5,40



BRETONISCHE BUTTER-SANDPLÄTZCHEN

Diese Butter-Sandplätzchen kommen von den Trappistinnen in Campeneac (siehe auch die Gebäckauswahl auf Seite 13) und sind etwas zarter als die kräftigen Galettes. Wie alles Gebäck aus Campeneac zeichnen sie sich durch einen sehr ausgewogenen und natürlichen Geschmack aus, mit einem

spürbaren Anteil (24%) Butter und der richtigen Menge Salz, um sie nicht zu süß werden zu lassen. 450 g, in einer Blechschatulle.
Bestell-Nr. **7904 7822**
(GP 1 kg = € 30,00)

€ 13,50



PROVENCALISCHE GEBÄCKMISCHUNG „ROUND0“

Die Benediktiner von Le Barroux in der Provence sind bei der einheimischen Bevölkerung vor allem für ihr köstliches Brot bekannt, das sie an bestimmten Tagen backen und zum Verkauf anbieten. Nicht minder köstlich ihr Gebäck, hier in einer Mischung von drei regionaltypischen Sorten:

feine Sandplätzchen, Mandelbrot in Scheiben, und endlich Butterkekse mit einem hohen Anteil von Rosinen. Insgesamt 600 g in einer wiederverwendbaren Blechschatulle mit Kunststoffdeckel.
Bestell-Nr. **7904 8822**
(GP 1 kg = € 30,00)

€ 18,00



„Vom heiligen Osterfest bis Pfingsten halten die Brüder zur sechsten Stunde die Hauptmahlzeit und nehmen am Abend eine Stärkung zu sich. Doch von Pfingsten an sollen die Mönche während des ganzen Sommers am Mittwoch und Freitag bis zur neunten Stunde fasten, wenn sie keine Feldarbeit haben und die Sommerhitze nicht zu sehr drückt. An den übrigen Tagen nehmen sie die Hauptmahlzeit zur sechsten Stunde ein. ... Der Abt regle und ordne alles so, daß es den Brüdern zum Heil dient und sie ohne einen berechtigten Grund zum Murren ihre Arbeit tun können.“

Aus der Klosterregel des hl. Benedikt, 6. Jahrhundert



BACKPFLAUMEN AUS AGEN

Im Südwesten Frankreichs, um Agen an der Garonne, liegt das Zentrum des französischen Pflaumenanbaus. Besonders berühmt sind die sehr saftigen und aromatischen Backpflaumen aus der Region; diese hier kommen von den Karmelittinnen aus Nérac und werden, der besseren Haltbarkeit wegen, mit Stein geliefert. Sie sind naturbelassen und ungeschwefelt.

500-g-Beutel.

Bestell-Nr. **6548 8822**

€ 5,50

(GP 1 kg = € 11,00)



Nüsse aus Tansania.

Die Missionsbenediktiner bringen uns köstliche Nüsse aus Tansania. Sie sind ungesalzen bzw. mit Zucker gebrannt.

MACADAMIA-NÜSSE NATUR

Eine der köstlichsten und wertvollsten Nüsse überhaupt; sie zergehen wie Butter auf der Zunge. 250 g, vakuumverpackt.

Bestell-Nr. **7904 3822**

€ 5,00

(GP 1 kg = € 20,00)

CASHEW-KERNE

Goldbraun geröstet und frisch vakuumverpackt. 250 g.

Bestell-Nr. **7904 5822**

€ 5,00

(GP 1 kg = € 20,00)

MACADAMIA-NÜSSE GEBRANNT

Mit Zucker gebrannt. 200-g-Beutel.

Bestell-Nr. **7904 4822**

€ 5,00

(GP 1 kg = € 25,00)

Bitte beachten Sie: Die Nüsse sind nicht das ganze Jahr über gleichmäßig verfügbar.



Wertvolle Frucht.

„Das Quarz sitzt tief im Berges-Schacht/Die Quitte stiehlt man bei der Nacht“, so dichtete Wilhelm Busch in seinem „Naturgeschichtlichen Alphabet“.

Nun muß man die Quitte nicht unbedingt stehlen, man kann sie auch kaufen – z.B. in Form dieser Fruchtwürfel, die von den Trappistinnen der Abtei Notre-Dame des Gardes hergestellt werden. Ohne künstliche Zusätze, süß und mit der feinen Bitterkeit der Quitte.

QUITTENGELÉE-WÜRFEL

400-g-Geschenckpackung.

Bestell-Nr. **7329 1822**

€ 11,90

(GP 1 kg = € 29,75)



BELGISCHE BUTTERSPEKULATIUS

Unsere belgischen Nachbarn haben es gut: für sie ist das ganze Jahr Spekulationszeit. Das beliebte Gebäck zu Kaffee und Tee wird in mancherlei Formen gebacken, und es unterscheidet sich von den „deutschen“ Spekulatius dadurch, daß es erheblich dicker ist. Der Wohlgeschmack leidet nicht darunter, zudem geraten sie dadurch besonders knusprig.

Diese hier kommen aus der flandrischen Prämonstratenserabtei Postel. Die Mönche betreiben auch eine Molkerei, deren Butter in den Spekulatius verbacken wird. Weitere Zutaten sind Mehl, Eier, Zucker und Gewürze.

500-g-Packung.

Bestell-Nr. **6101 2822**

€ 8,50

(GP 1 kg = € 17,00)



KARMEITENGEIST-TRÜFFEL

Vor einigen Jahren hob eine Regensburger Konditorei diese beinahe exotische Köstlichkeit aus der Taufe: Trüffelpralinen mit echtem Regensburger Karmelitengeist. Es verwundert nicht, daß man bereits nach kürzester Zeit aus der Trüffelproduktion kaum mehr herauskam – in Windeseile hatte sich in Regensburg und Umgebung der Ruf dieser zart schmelzenden Pralinen verbreitet, die in ihrem Innern eine

Creme mit feinem Karmelitengeist-Aroma bergen. Zwölf der köstlichen Kugeln erhalten Sie in einer Geschenkverpackung – stets frisch und allesamt handgemacht.

Bitte beachten Sie: Bei Sommerhitze kann der Versand zeitweilig ausgesetzt werden.

12 Stück, ca. 150 g.

Bestell-Nr. **6547 4822**

€ 9,90

(GP 100 g = € 6,60)



TRAPPISTEN-FLAN

Oft sind es Details, die den entscheidenden Unterschied zwischen „weltlichen“ und klösterlichen Produkten ausmachen. So ersetzen die Trappistinnen von Laval in diesem Flan einen Teil der sonst üblichen Stärke durch Algenextrakte. Das ist nicht nur gesünder, sondern läßt den gekochten Pudding besonders leicht und bekömmlich geraten. Ein Beutel ist für einen halben Liter Milch bestimmt.

Verschiedene Geschmacksrichtungen:
 Bestell-Nr. **6554 7822** Zitrone
 Bestell-Nr. **6554 8822** Himbeer
 Bestell-Nr. **6554 9822** Kakao
 Bestell-Nr. **6555 0822** Vanille
 Bestell-Nr. **6555 1822** Kaffee
 Bestell-Nr. **6555 2822** Nuß

Je drei 50-g-Beutel.

(GP 100 g = € 3,20) € 4,80

„Kirst, imbi ist hucze! / Nû fluic du, vihu minaz, hera / Fridu frôno in godes munt / Heim zi comonne gisunt. / Sizi, sizi, bîna: / Inbot dir sancte Maria. / Hurolob ni habe dû: / Zi holce ni fluc du, / Noh dû mir nindrines, / Noh dû mir nintuinnest. / Sizi vilu stillo, / Uuirki godes uuillon.“

„Christ, der Schwarm ist heraus! Nun flieg du, mein Vieh, hierher, im Frieden des Herrn und unter Gottes Schutz gesund heim zu kommen. Sitze, sitze, Biene, wie dir die heilige Maria gebot. Erlaubnis habest Du nicht, zum Holze fliege nicht, du sollst mir weder entrinnen noch entkommen. Sitze ganz still, wirke Gottes Willen.“
 „Bienensegn“ aus dem Kloster Lorsch, 10. Jahrhundert



GARRIGUE-HONIG

Garrigue- oder Garide-Honig wird in Frankreich auf dicht mit aromatischen Sträuchern bewachsenen Ebenen geerntet und ähnelt in seiner Art sehr dem bei uns bekannten Heidehonig. Dieser hier kommt von den Mönchen der Insel Saint Honorat (Inselgruppe Lérins vor Cannes) – er ist nicht gerade billig, aber in seiner aromatischen Fülle unübertroffen.

500-g-Glas.
 Bestell-Nr. **6024 2822** € **9,80**
 (GP 1 kg = € 19,60)



KASTANIENHONIG

Eine seltene Spezialität, kräftig und goldbraun, von den Camaldulenser-mönchen aus Italien.

500-g-Glas.
 Bestell-Nr. **5547 9822** € **7,50**
 (GP 1 kg = € 15,00)



WALDHONIG

Aus den gebirgigen Tannenwäldern um Camaldoli, sehr würzig.

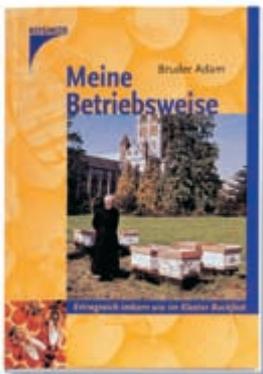
500-g-Glas.
 Bestell-Nr. **5548 0822** € **7,50**
 (GP 1 kg = € 15,00)



BERGHONIG

In der Voralpenregion um Rosans wird dieser äußerst cremige Honig von den dortigen Benediktinerinnen gewonnen und abgefüllt. Je nach Jahreszeit kann die Farbe von dunkelkaramell bis hellgelb variieren – im letzteren Fall enthält der Honig einen hohen Lavendelanteil. Die Bienen sammeln ihren Nektar ausschließlich auf den Wildkräuterflächen des nahen bergigen Umlands.

480-g-Glas.
 Bestell-Nr. **5727 4822** € **7,90**
 (GP 1 kg = € 16,46)



Imkerlehre.

Die „Betriebsweise“ des Bruder Adam, nach der in der Imkerei des englischen Benediktinerklosters Buckfast gearbeitet wird, und die nach mehr als vier Jahrzehnten weltweit eine nicht unbedeutende Anhängerschaft gefunden hat, ist in diesem Buch umfassend dargestellt. Die wertvollen Anregungen für den Fachmann ermöglichen auch interessante Einblicke für den Nicht-Imker. Abgerundet wird das Buch durch eine Anleitung zur Herstellung von Met oder Honigwein.

MEINE BETRIEBSWEISE

Von Bruder Adam. 96 Seiten, mit 35 Schwarzweiß-Fotos. Broschur, 14,5 x 21 cm. Kosmos Verlag 2002.
 Bestell-Nr. **6241 1822** € **12,90**



HONIG-NUSS-CONFIT

Eine Spezialität der Benediktinerinnen von Rosans in der südlichen Provence: Honig aus dem Gebirge wird mit fein gehackten, gerösteten Haselnüssen versetzt zu einem der typisch französischen Confits, deren einzelne Komponenten sich gegenseitig geschmacklich potenzieren, aber auch noch jede für sich herauszuschmecken sind.

235-g-Glas.
 Bestell-Nr. **5572 1822** € **8,50**
 (GP 1 kg = € 36,17)



Honig-Kastanien-Confit.

Nach einem Rezept der hl. Hildegard von Bingen stellen die Benediktiner von Le Barroux (Provence) dieses Kastanien-Confit her. Edelkastanien werden geröstet, zerkleinert und mit Honig angemacht. Das Ergebnis ist ein überaus aromatisches Confit, das sich pur eingenommen zur Stärkung empfiehlt, sich aber auch als Brotaufstrich oder als Backzutat eignet. Hildegard empfahl das Confit besonders bei Leberleiden; vor allem jedoch schätzte sie die Kastanie wegen ihrer stärkenden und die Geistestätigkeit anregenden Wirkung. Eine Rarität, die nur in der Provence hergestellt wird.

HILDEGARDS KASTANIEN-CONFIT

225-g-Glas.
 Bestell-Nr. **5567 7822** € **8,90**
 (GP 100 g = € 3,96)



HONIG MIT PROPOLIS

Propolis wird von den Bienen aus Pflanzenharzen produziert und dient der Abdichtung des Bienenstocks. Für den Menschen ist es anerkanntermaßen eine kräftigende, gesunde Nahrungsergänzung. Die Nonnen im italienischen Orte fügten ihrem Tausendblütenhonig 8% des kostbaren Kittharzes hinzu.

250-g-Glas.
 Bestell-Nr. **7604 4822** € **9,50**
 (GP 1 kg = € 38,00)



Die Templer dürften zu den ersten Ordensleuten gehört haben, denen bereits im Mittelalter orientalische Süßwaren wie kandierte Früchte, Ingwerdragées oder auch Konfitüre geläufig waren. Die Süßigkeiten faszinierten nicht allein durch ihre eigene geschmackliche Note, sie ließen sich häufig auch noch erfolgreich über längere Zeit lagern. Ein ausgeprägtes Interesse an Konservierungsmethoden erwies sich auch für andere Orden als wichtig. Mitunter wurde in der Abgeschiedenheit Köstliches produziert – dies gilt besonders für die Herstellung von Konfitüre. Heute gibt es vor allem in Frankreich und Italien noch eine ganze Reihe von Klöstern, die Konfitüre herstellen. Wir haben einige der Köstlichsten für Sie ausgewählt.



CONFIT VON ROSINEN UND ZWIEBELN
Wahrlich auf den ersten Blick eine ungewöhnliche Zusammenstellung und nicht für das Frühstücksbrot gedacht ist dieses Confit von Zwiebeln und Rosinen, das die Zisterzienserinnen von Martigne-Briand in Frankreich herstellen. Köstlich ist es zu gebratenem oder gegrilltem Fleisch – eine Spezialität, nach der man lange suchen muß. 210-g-Glas.
Bestell-Nr. **7915 0822** € 5,90
(GP 1 kg = € 28,10)

Konfitüre von den Trappistinnen aus Vitorchiano.

Das erste Trappistinnenkloster in Italien wurde Ende des 19. Jahrhunderts zu Vitorchiano gegründet. Auch hier widmen sich die Nonnen der Konfitürenproduktion, und sie stellen mit das Feinste her, was in Italien an Marmelade zu finden ist: nur aus Früchten und Zucker und ohne andere Zusatzstoffe. Von links nach rechts:



HIMBEER-KONFITÜRE

80% Fruchtanteil. 400-g-Glas.
Bestell-Nr. **5590 1822**
(GP 1 kg = € 18,75)

€ 7,50

MARONEN-CREME

Südländische Spezialität aus gerösteten Eßkastanien, sehr mild.

70% Fruchtanteil. 400-g-Glas.

Bestell-Nr. **5590 6822**

€ 6,00

(GP 1 kg = € 15,00)

AMARENAKIRSCHEN-KONFITÜRE

80% Fruchtanteil. 400-g-Glas.

Bestell-Nr. **5590 3822**

€ 6,00

(GP 1 kg = € 15,00)

QUITTEN-KONFITÜRE

60% Fruchtanteil. 400-g-Glas.

Bestell-Nr. **5590 0822**

€ 6,00

(GP 1 kg = € 15,00)



Provencalische Konfitüren.

Das Benediktinerinnenkloster Notre-Dame de l'Annonciation liegt in der Provence, am Fuße des Mont Ventoux. Hier werden köstliche Konfitüren gekocht.

FEIGEN-KONFITÜRE

Eine Rarität, die nur im Herbst, wenn die Feigen reif sind, hergestellt werden kann.

50% Fruchtanteil. 430-g-Glas.

Bestell-Nr. **5571 5822**

€ 8,50

(GP 1 kg = € 19,77)



KONFITÜRE „DREI SÜDFRÜCHTE“

Ein Geheimtip ist diese Konfitüre, zu deren Herstellung Orangen, Zitronen und Pampelmusen verwendet werden. Die Früchte werden mit Schale verarbeitet, der Geschmack ist durch die Kombination der Zutaten unvergleichlich frisch und fruchtig.

35% Fruchtanteil. 430-g-Glas.

Bestell-Nr. **7639 6822**

€ 8,50

(GP 1 kg = € 19,77)



WALNUSS-CREME

Die orthodoxen Nonnen in Terrasson richten die frischen Walnußkerne aus dem eigenen Garten mit Zucker zu dieser äußerst schmackhaften Creme an. Die Verwendungsmöglichkeiten sind zahlreich, und keinesfalls sollte man die Walnußcreme nur als Brotaufstrich betrachten: vor allem zu süßen Nachspeisen schmeckt sie ausgezeichnet.

225-g-Glas.

Bestell-Nr. **6119 8822**

€ 6,50

(GP 1 kg = € 28,89)



LIMONEN-KONFITÜRE

Hierzulande selten: frisch-fruchtige Konfitüre aus grünen Zitronen.

Die Nonnen aus Jouques stellen sie mit großer Sorgfalt her und erreichen einen besonders natürlichen Geschmack.

50% Fruchtanteil. 470-g-Glas.

Bestell-Nr. **5727 3822**

€ 6,90

(GP 1 kg = € 14,68)

Köstlich Eingemachtes von Mallorca.

Die beliebte Ferieninsel ist Heimat der Benediktinerinnen des Klosters zur Heiligen Familie in Manacor. Die Nonnen haben sich auf Obst- und Gemüsebau spezialisiert und verarbeiten nur ihre eigene Ernte, daher kann es zeitweise zu Lieferausfällen kommen.

ORANGEN-SCHOKOLADEN-KONFITÜRE

Orangen mit Schokolade: ein klassischer Geschmack, der uns zum Beispiel von feinem Backwerk bekannt ist. Geradezu exotisch wird er jedoch als Konfitüre. Der Geheimtip der Nonnen. Glas zu 284 g.

Bestell-Nr. **7285 7822**

€ 7,90

(GP 1 kg = € 27,82)



APFEL-MANDEL-KONFITÜRE

Auch von den orthodoxen Nonnen in Terrasson: eine Spezialkonfitüre, hergestellt aus Äpfeln, gewürzt mit gemahlenden Süßmandeln und mit Bittermandelaroma.

425-g-Glas.

Bestell-Nr. **7918 4822**

€ 7,50

(GP 1 kg = € 17,65)

Öl gehört seit dem Entstehen des Mönchtums im Mittelmeerraum selbstverständlich zur klösterlichen Ernährung. Selbst in der Lebensbeschreibung des hl. Benedikt, des abendländischen Mönchsvaters, wird erwähnt, wie das Gebet des Heiligen ein Ölfaß zum Überlaufen brachte. Auch heute noch widmen sich einige Klöster der Ölerzeugung, zum Beispiel die Mönche des Kretischen Klosters Agia Triada (im Bild rechts). Unter den Gewürzen nennen mittelalterliche Quellen neben Salz vor allem auch Senf und Essig. Essig, aus Wein gewonnen, diente wohl manchen Asketen auch als Weinersatz, wie der Kirchenlehrer Petrus Damiani im 11. Jahrhundert zu berichten wußte.



Olivenöl aus biologischem Anbau: von Kreta.

Kretisches Olivenöl ist auf der ganzen Welt begehrt und seine Qualität wird ungewöhnlich hoch eingeschätzt. Daß dem zu Recht so ist, beweist unser Olivenöl aus dem orthodoxen Kloster Agia Triada, dem Kloster der Heiligsten Dreifaltigkeit von Jagarolou. Die Oliven der Sorte Koroneiki gedeihen im bevorzugten Klima mit 3000 jährlichen Sonnenstunden und unter den strengen Bedingungen des zertifiziert-biologischen Landbaus prächtig und geben ein ausgezeichnet fruchtiges, mildes Olivenöl ab: „extra vergine“. Der Säuregehalt liegt nur zwischen 0,1 und 0,8%.

KRETISCHES OLIVENÖL

0,75-l-Flasche.
Bestell-Nr. **7322 7822** € 14,50
(GP 1 l = € 19,33)

Kretische Weine aus dem Kloster Agia Triada, überwiegend aus biologischem Anbau, finden Sie auf Seite 30 dieses Katalogs.



Cidre-Essig: aus der Bretagne.

Wir bringen hier einen Essig aus bestem Cidre, gewonnen aus ausgesuchten Früchten in der Bretagne von den Benediktinerinnen der Abtei Kergonan. Chemische Hilfsmittel werden in keinem Fall eingesetzt, und der Vergärungs- und Fermentationsprozeß verläuft ebenfalls absolut natürlich. In Eichenfässern, in denen Farbe und Geschmack fein und ausgewogen gedeihen, hat der Essig Zeit zum Reifen.

CIDRE-ESSIG

0,5-l-Flasche.
Bestell-Nr. **6559 1822** € 5,00
(GP 1 l = € 10,00)

Bier-Essig: aus Österreich.

Die Brauerei des Prämonstratenserstiftes im österreichischen Schlägl ist nicht nur bekannt für ihre Bierspezialitäten, sondern auch für deren Weiter-

verarbeitung zu Bierbrand oder zu diesem Bieressig. Hier findet das äußerst kräftige, süßige Doppelbockbier Verwendung, und heraus kommt ein Essig, der das feine, malzige Bieraroma bewahrt – eine Köstlichkeit, etwa zum Anrichten von Wurstsalat.

SCHLÄGL-DOPPELBOCK-BIERESSIG

0,25-l-Flasche, mit Korken.
Bestell-Nr. **6038 1822** € 8,00
(GP 1 l = € 32,00)

Bärlauch-Essig: aus Deutschland.

Dieser Essig wird in der schwäbischen Abtei Beuron unter Verwendung eigener, natürlich angebauter Bärlauchblätter hergestellt.

BEURONER BÄRLAUCH-ESSIG

0,25-l-Flasche.
Bestell-Nr. **7904 9822** € 5,50
(GP 1 l = € 22,00)



WALDVIERTLER KÜMMEL

Reiner Kümmel aus der österreichischen Abtei Altenburg im Waldviertel. Zur Verwendung in der Küche oder aber zum Verdauungsförderung: als Tee oder zum Kauen.

2 Beutel à 100 g, zu einem Sonderpreis.
Bestell-Nr. **5557 9822** € 3,30
(GP 100 g = € 1,65)



GETROCKNETE STEINPILZE

Von den Camaldulensermönchen in der Toskana: getrocknete Steinpilze (*Boletus edulis*) in ausgesuchter Qualität, zum Verfeinern von Suppen und Saucen.

100-g-Packung.
Bestell-Nr. **5548 2822** € 15,50



Eine scharfe Sache aus Tschechien: Senf von Novy Dvur.

Die Trappisten des neuen Klosters „Novy Dvur“ in Tschechien stellen vorerst nur ein Produkt her, doch das hat es in sich: Senf aus grobgemahlener Senfsaat, richtig scharf. Doch bei reiner Schärfe wollten die Mönche es nicht belassen, es wäre kein Klostersenf, hätte er nicht noch seine feinen Nuancen. Die entstehen durch die Verwendung von Weißwein, der einen Teil des sonst benötigten Essigs ersetzt, und die Abrundung mit Honig. Eine äußerst ausgewogene Rezeptur, die diesen Senf zu dem macht, was ein Senf sein sollte: ein Gaumenschmaus. 210-g-Glas.

TSCHECHISCHER TRAPPISTEN-SENF

Bestell-Nr. **7860 3822** € 5,90
(GP 1 kg = € 28,10)
ab 3 Gläsern je Glas € 5,30
(GP 1 kg = € 25,24)



Vater Josef fragte Vater Poimen, wie man fasten solle. Der antwortete: „Jeder, der ißt, soll täglich wenig essen.“ Vater Josef erwiderte: „Hast du nicht, als du jung warst, jeweils zwei Tage gefastet?“ Der Greis sprach: „Tatsächlich, auch drei und vier Tage, manchmal gar eine Woche. Das alles erlaubten die Väter, weil sie kräftig waren. Sie fanden aber, daß es besser sei, täglich zu essen, doch nur wenig. So zeigten sie uns den königlichen Weg, weil er leicht ist.“

Aus den Aussprüchen der ägyptischen Wüstenväter



Wurstpasteten aus der Normandie. Fleischlosigkeit bestimmt den Speiseplan der Trappisten noch heute. Das hat die Mönche von Bricquebec, die einst eine große Milchwirtschaft mit Käseproduktion unterhielten, jedoch nicht davon abgehalten, ihren landwirtschaftlichen Betrieben eine Metzgerei anzugliedern, in der typisch ländliche französische Wurstspezialitäten erzeugt werden. Das Fleisch aus der eigenen Zucht wird dort ohne Zugabe

von Geschmacksverstärkern oder Nitritpökelsalz verarbeitet. Die Mönche sind eben Meister im Würzen – neben der Fleischqualität die wichtigste Voraussetzung, eine gute Kochwurst herzustellen.

SCHWEINSLEBERWURST NACH ALTER ART

Confit de foie de porc à l'ancienne: grobe Schweinsleberwurst mit feinem Geschmack. Zutaten: Schweineleber (40%), Schweinefleisch, Salz, Zucker,

Kräuter. 180-g-Glas.
Bestell-Nr. **6187 3822** € 8,00
(GP 100 g = € 4,44)

SCHWEINEPASTETE MIT POMMEAU

Pâté de Campagne au pommeau: klassische französische, sehr kräftig-würzige Fleischpastete; zu Salat und Brot, als Vorspeise. Mit Pommeau verfeinert, einer normannischen Spezialität aus Calvados und dem Saft von Cidre-Äpfeln. Zutaten: Schweinefleisch, Milch, Pommeau (4%), Zwiebel, Scha-

lotte, Ei, Petersilie, Salz, Kartoffelstärke, Milchprotein, Kräuter.
180-g-Glas.
Bestell-Nr. **6187 5822** € 8,00
(GP 100 g = € 4,44)

SCHWEINEPASTETE MIT SCHALOTTEN

Pâté à l'échalotte: als Vorspeise oder Brotaufstrich; mit feinem Schalottengeschmack.
Zutaten: Schweinefleisch, Milch, Schalotten (4%), Ei, Salz, Kartoffelstärke, Petersilie, Kräuter.
180-g-Glas.
Bestell-Nr. **6187 4822** € 8,00
(GP 100 g = € 4,44)

Rillettes.

Rillettes oder auch „Schmalzfleisch“ ist eine französische Kochwurstspezialität, die als solche zwar bekannt, bei uns aber selten erhältlich ist.

Wir bieten Ihnen zwei Varianten an:

RILLETES VOM SCHWEIN

Rillettes pur porc: klassische Zubereitung aus frischem Schweinefleisch, fein gecutert und mit Salz und Kräutern gewürzt.
180-g-Glas.
Bestell-Nr. **6550 9822** € 8,00
(GP 100 g = € 4,44)

RILLETES VON DER ENTE

Rillettes de canard. Mit einem hohen Anteil an Entenfleisch (50% Fleisch, 15% Leber) und mit Schalotten gewürzt – eine besondere, deftige Köstlichkeit, zu frischem Weißbrot zu empfehlen.
180-g-Glas.
Bestell-Nr. **6549 1822** € 8,00
(GP 100 g = € 4,44)

Die wiederverwendbaren Bügelgläser schließen sehr dicht, so daß Sie mitunter beim Öffnen etwas Kraft aufwenden müssen. – Lieferung ohne Servierschale und Dekoration!



Spaniens Köstlichkeiten.

Der Jakobsweg hat bis heute nichts von seiner Faszination eingebüßt – im Gegenteil, immer mehr Menschen machen sich wieder zu Fuß auf, um in Santiago de Compostela den Apostel zu begrüßen. Wichtige Kulturlandschaften Europas durchwandert der Pilger, lernt geschichtsträchtige Städte und Klöster kennen, die unberührte Natur Spaniens, aber auch die bodenstän-



digen, einfachen, ländlich-kräftigen Gerichte der lokalen Küche. Mit bewährter Akribie hat sich der Christian Verlag diesem Thema angenommen und unter dem ein wenig lakonischen Titel „Küche, Kunst, Kultur am Jakobsweg“ einen Kulturführer herausgegeben, der zugleich Kochbuch ist – und umgekehrt. Der Band ist in acht Streckenabschnitte aufgeteilt, entsprechend den Landschaften,

die der Wanderer zu durchqueren hat: von Aragón bis A Coruña. Ausführlich werden architektonische Sehenswürdigkeiten und deren Geschichte und Mythen beschrieben; nicht weniger informativ sind die Kapitel über regionaltypische Produkte und Kochtechniken, auch Hinweise zu charakteristischen Weinen und Anbaugebieten fehlen nicht. Das wichtigste aber sind die 47 Rezepte des

Buches. Jedes einzelne verdeutlicht einen entscheidenden Vorteil so vieler spanisch-ursprünglicher Speisen: sie sind mit wenigen Zutaten und wenig Aufwand auch am heimischen Herd zuzubereiten. Hier eine kleine Auswahl als Vorgeschmack: Hasenrücken nach Navarra-Art, Rote Bohnen mit Chorizo, Rebhühner in Schokolade, Kastilisches Saftgulasch, Vorderschinken mit Steckrübenstengeln, Sardinen mit Kartoffeln aus dem Feuer, Kastanienkuchen – und vieles mehr. Alles in allem: ein faszinierendes Koch- und Bilderbuch, voller authentischer Rezepte, an denen modische Tendenzen der „internationalen Küche“ vollkommen vorübergegangen sind.

KÜCHE, KUNST, KULTUR AM JAKOBSWEG

Von María Zarzalejos. 248 Seiten mit 179 Fotos und 8 Karten. Efallin mit Schutzumschlag, 27,6 x 32 cm. Christian Verlag 2004.
Bestell-Nr. **7623 7822** € 39,95

Vor einigen Jahren wurde das Klostergut der Benediktiner von Plankstetten in der Oberpfalz auf ökologische Wirtschaftsweise umgestellt. Die Mönche schlossen sich dem Bioland-Verband an und die gesamte Landwirtschaft wurde nach den Prinzipien der regionalen Kreislaufwirtschaft organisiert. Mit Erfolg: inzwischen sind die gesunden Lebensmittel der Mönche über die Region hinaus bekannt und geschätzt.

„Eine Kultur der Achtsamkeit, die geprägt ist vom ehrfürchtigen Dialog mit Gott und seiner Welt, wird die Symphonie zwischen Mensch, Ökonomie und Schöpfung erstehen lassen“ – so umschreibt der Abt den Kern der erneuerten Wirtschaftskonzeption.



Plankstettener

Degustationspakete.

Außergewöhnlich schmackhafte Lebensmittel liefern Bäckerei und Metzgerei von Plankstetten. Wir haben einige Kostproben aus der großen Produktpalette des Klosters zu einem Degustationspaket zusammengestellt. Die Pakete werden, um größte Frische zu gewährleisten, im Kloster gepackt und von dort mit der Post direkt zu Ihnen gesandt. Die Wurstwaren werden erst kurz vor dem Versand vakuumiert, so daß sie noch etliche Wochen gelagert werden können.

Das große Paket enthält:

Plankstettener Klosterschinken, ca. 400 g

Ein Schweineschinken, hergestellt nach allen Regeln der Kunst: über vier Wochen mit Meersalz trocken gepökelt (ohne Verwendung von Nitritpökelsalz), anschließend mindestens eine Woche mit Buchenholzspänen kaltgeräuchert und danach in der klimatisierten Reife-kammer gereift. Sehr mild und zart.

1 Salami natur, ca. 300 g

Auch die Salami wird ohne Geschmacksverstärker (z.B. Natriumglutamat) oder Nitritpökelsalz hergestellt.

Grundlage ist bestes, direkt nach der Schlachtung verarbeitetes Rind- und Schweinefleisch vom Klostergut, dazu kommen Meersalz, Rohrzucker und Kräuter. Zwei Tage mit Buchenholzspänen kaltgeräuchert und gut gereift.

2 Paar Polnische Mettwürste, ca. 300 g

Kräftig gewürzt mit Meersalz und Kräutern, zwei Tage geräuchert und anschließend in der Klimakammer gereift. Kann pur gegessen oder in kräftigen Gerichten wie Eintopf verwendet werden.



3 Paar Pfefferbeißer, ca. 300 g

Man ißt sie zur Brotzeit, mit Bier, kräftigem Brot und Gemüse. Im Kloster werden sie mit Meersalz und natürlich angebauten Kräutern gewürzt und ausreichend lange geräuchert und nachgereift, damit sie wirklich „Biß“ haben und pikant schmecken.

Dinkelvollkornbrot, 1 kg

Die Bäckerei verwendet nur ökologisch angebauten Dinkel, der mit Natursauer-teig angesetzt wird. Dazu wird der

Dinkel frisch gequetscht, ca. eine halbe Stunde mit Wasser, Sonnenblumenkernen und Meersalz eingeknetet und mit einem dreistufig geführten Natursauerteig angesetzt. Diese Methode erfordert ca. 50% mehr Teig, als bei herkömmlichen Backverfahren vonnöten ist. So wird das Brot nahrhafter und saftiger. Es hält sich sehr lange frisch (und übersteht auch den Versand unbeschadet) und ist auch bei empfindlichem Magen hochbekömmlich.

GROSSES PLANKSTETTENER DEGUSTATIONSPAKET

Die aufgeführten Wurstwaren und der Schinken, insgesamt ca. 1,3 kg, sowie ein Dinkelvollkornbrot zu 1 kg. Ohne Schneidebrett, Messer und Dekoration! Direktlieferung per Post, daher können zwischen Bestellung und Auslieferung bis zu zwei Wochen vergehen; an sehr heißen Sommertagen kann die Auslieferung bisweilen verschoben werden. Bestell-Nr. **6250 8822** € **62,00**



PLANKSTETTENER SALAMIPAKET

Drei köstliche Salamispzialitäten: eine Schweinesalami natur (reines Schweinefleisch), eine reine Rindersalami, und zwei Ringe feuriger Chorizo, mit reichlich Paprika gewürzt. Das Fleisch stammt, wie bei allen

Plankstettener Produkten, aus eigener Zucht und Schlachtung nach Bioland-Richtlinien.

3 Sorten Salami, jeweils ca. 400 g. Ohne Schneidebrett und Dekoration! Bestell-Nr. **6555 6822** € **49,00**



PLANKSTETTENER SCHINKENPAKET

Eine Auswahl der besten Schinken: ein Bauerschinken aus der Hüfte mit natürlichem Speckrand, ein klassischer Klosterschinken, 3 Monate gereift, und die Spezialität: ein luftgetrockneter Schinken, 6 Monate gereift.

Gepökelt wird nur mit Meersalz und gewürzt mit natürlichen Kräutern. 3 Sorten Schinken, jeweils ca. 400 g. Ohne Schneidebrett und Dekoration! Bestell-Nr. **6555 7822** € **59,00**



Trappistenbiere aus Belgien.

Belgien ist bekanntlich mit einer großen Anzahl von Bierspezialitäten gesegnet, darunter etliche, bei denen der Brauer unter Mißachtung des Reinheitsgebotes seinem Gebräu mit recht zweifelhaften Mitteln „Geschmack“ verleiht (Fruchtbieren und dergleichen etwa).

Der belgische Markt bietet jedoch auch echte Raritäten, denen Vergleichbares kaum an die Seite gestellt werden kann: die Biere der brauenden Trappistenmönche gehören dazu.

Unsere kommen aus den alten Klöstern Chimay und Orval im Südwesten Belgiens und demonstrieren eindrucksvoll, welche geschmackliche Raffinesse die Kunst des Bierbrauens hervorzubringen vermag. Und sie sind geeignet, landläufige Vorurteile der Weintrinker, Bier eigne sich nicht zum kultivierten Genuß, allenfalls für Kneipe und Schützenfest, gründlich zu widerlegen.

Obergäriges Bier: in Flaschengärung.

Selbstverständlich entsprechen sie dem alten Reinheitsgebot (in Fortsetzung des bayrischen Erlasses von 1516): da es obergärige Biere sind (wie Weißbier, Altbier, Kölsch), werden sie aus Malz, Hopfen, Wasser, Hefe und – bei obergärigen Bieren erlaubt – mit einem geringen Zuckerzusatz gebraut. Der verarbeitete Malzanteil ist besonders hoch, was zu einer etwa doppelt so hohen Stammwürze führt wie bei üblichen Bieren; eine malzige Note ist ihnen daher allen gemeinsam.

Die Herstellungsweise von Chimay- und Orval-Bieren ist ungewöhnlich, denn anders als bei üblichen Brauverfahren wird das Bier vor der Abfüllung in Flaschen erneut mit etwas Hefe und Zucker versetzt und mit Champagnerkorken (Chimay) oder Kronkorken (Orval) verschlossen. Das Bier reift dann in der Flasche nach; es ist nicht pasteurisiert und enthält auch keinen Kohlensäurezusatz. Man kann es zudem mehrere Jahre aufbewahren, wobei sich im Laufe der Zeit Geschmack und Charakter in einem wohlkalkulierten Ablauf verändern – mit der Bandbreite unterschiedlicher Weine und Weinjahrgänge durchaus vergleichbar. Jedes Bier ist zu jeder Zeit des Reifeprozesses ein Erlebnis: mal süffig, mal fruchtig, mal deutlich ins Malzige, mal eher ins Bittere spielend – mit handelsüblichen Massenbieren also überhaupt nicht vergleichbar. Und wie beim Wein ist das Bier nicht nur durch einen eigenen Geschmack, sondern auch durch ein eigenes Bukett gekennzeichnet, das Sie am besten wahrnehmen, wenn Sie es aus dem passenden kelchartigen Bierglas zu sich nehmen. Genießen Sie das Bier aus Chimay und Orval als Aperitif, verkosten Sie es allein oder in geselliger Runde – Sie werden beim Genuß feststellen, daß es, bei seiner Herkunft wenig verwunderlich, zu beidem taugt: zu Gemeinschaft und zur solitären Kontemplation. Hinweis: Beim Einschenken ist darauf zu achten, daß der Hefesatz in der Flasche verbleibt.

Geschützte Warenbezeichnungen – auch im klösterlichen Bereich kommen sie vor. Die sechs bierbrauenden belgischen Trappistenklöster haben ihre Produkte unter gesetzlichen Schutz stellen lassen und dokumentieren diesen mit dem Logo „Authentic Trappist Product“, das sich auf jeder Flasche findet. Im Gegensatz zu vielen sogenannten „Abtei-Bieren“, die oft nur noch dem Namen nach klösterlichen Ursprungs sind, muß Trappistenbier innerhalb der Klostermauern und unter Aufsicht der Mönche hergestellt werden. Und der größere Teil des Gewinns muß für soziale Zwecke eingesetzt werden.

Aus dem Kloster Chimay. CHIMAY-BIER „PREMIÈRE“ 3 FLASCHEN

Ein dunkles Vollbier, das seit Gründung der Klosterbrauerei im Jahre 1862 gebraut wird: kupferbraun, von sanftem, fast fruchtigem Geschmack. Stammwürze 15,5° Plato, Alkoholgehalt 7 Vol.-%. Trinktemperatur 10° bis 12°C. Haltbarkeit 4 Jahre. 3 Flaschen à 0,75 l. Bestell-Nr. **5973 0822** € **14,10** (GP 1 l = € 6,27)



CHIMAY-BIER „CINQ CENTS“ 3 FLASCHEN

Helles, goldfarbendes Starkbier, seit 1966 nach einem Rezept des Trappistenpaters Théodore gebraut. Sanfter, leicht bitterer Geschmack. Stammwürze 16,9° Plato, Alkoholgehalt 8 Vol.-%. Trinktemperatur 6° bis 8° C. Haltbarkeit 3 Jahre. 3 Flaschen à 0,75 l. Bestell-Nr. **5973 2822** € **15,00** (GP 1 l = € 6,67)



CHIMAY-BIER „GRANDE RÉSERVE“ 3 FLASCHEN

Ein dunkles Starkbier, ursprünglich als Weihnachts- und Festtagsbier gebraut; erst seit 1982 bietet es das Kloster ganzjährig an. Die eminent hohe Stammwürze von 18,9° Plato verweist schon auf seinen malzigen Charakter; Alkoholgehalt 9 Vol.-%. Trinktemperatur 10° bis 12° C. Haltbarkeit 5 Jahre. 3 Flaschen à 0,75 l. Bestell-Nr. **5973 3822** € **17,10** (GP 1 l = € 7,60)

PROBEPAKET CHIMAY

Je eine Flasche „Première“, „Cinq Cents“ und „Grande Réserve“ à 0,75 l. Bestell-Nr. **9999 3822** € **13,60**

Bierkelche.

Wenn die Biergläser der Klosterbrauereien fast wie Kelche erscheinen, so hat das einen einleuchtenden Grund: Durch die bauchige Form des Glases kann sich das Bukett des Bieres voll entfalten.

Achten Sie darauf, daß das Glas sauber und vor allem frei von Fettrückständen ist, damit sich beim Eingießen eine Schaumkrone entwickeln kann.

BIERGLAS CHIMAY 2 STÜCK

Preßglas. 0,25 l. Höhe 12 cm, Durchmesser 7,2-cm. Bestell-Nr. **6003 8822** € **8,00**

BIERGLAS ORVAL 2 STÜCK

Preßglas. 0,33 l. Höhe 15 cm, Durchmesser 10,5 cm. Bestell-Nr. **6005 2822** € **11,00**



Aus dem Kloster Orval. ORVAL-BIER 6 FLASCHEN

Das bitterste unter den Trappistenbieren, mit vergleichsweise geringem Alkoholgehalt (6,2 Vol.-%); Stammwürze 14° Plato. Ideal vor und während der Mahlzeit. Trinktemperatur 12° bis 14° C. Haltbarkeit 4 Jahre. 6 Flaschen à 0,33 l. Bestell-Nr. **5973 4822** € **12,00** (GP 1 l = € 6,06)



Wein und Branntwein

Das weltberühmte Chorherrenstift Neustift in Südtirol ist geradezu der Inbegriff für klösterlichen Weinbau. Hier wachsen die Trauben dem Wanderer in den Mund und dem Kellermeister beinahe direkt in den Keller hinein. Seit 1142 blüht hier augustinerische Kloster- und Weinkultur. Die Weine stammen überwiegend aus dem Eisacktaler Anbaugebiet und werden nur in sehr begrenzter Menge abgefüllt. Herausragend etwa der Lagrein Riserva, „Präpositus“ genannt. Weitere klösterliche Weinraritäten, die wir teilweise exklusiv nach Deutschland bringen, finden Sie auf den folgenden Seiten.

Lagrein der Oberklasse: Neustifter Riserva

Zweifelsohne gehört der Lagrein Riserva, unter der Bezeichnung „Präpositus“ dargeboten, zum Besten, was Südtirol an Wein hervorbringt. Nur allerbeste Trauben eines Jahres haben eine Chance, hier hineinzukommen, um dann ein Jahr in Barrique, fünf Monate im großen Holzfaß und noch weitere sieben Monate in der Flasche zu reifen, bevor der Wein in den Handel kommt. Der Wein ist unvorstellbar wuchtig-samtig am Gaumen, mit reifen Aromen von Herzkirschen, Veilchen und Kakao. Letzteres, nämlich ein Aroma von Kakao oder Karamel, ist geradezu typisch für den Lagrein und macht seine besondere Faszination aus. – Für Festtage, zu allen kräftigen Fleischspeisen, insbesondere zu Wild oder zu reifem Hartkäse.

**2002er
PRÄPOSITUS LAGREIN RISERVA ROT**
Trocken, 13,5 Vol.-% Alk., 0,75-l-Flasche.
Bestell-Nr. **7623 3822** € **24,90**
(GP 1 l = € 33,20)
ab 6 Flaschen je Flasche € **24,30**
(GP 1 l = € 32,40)

Lieferhinweis:

Bitte beachten Sie bei allen Jahrgangswinen: Lieferung, solange Vorrat reicht; anschließend wird der Folgejahrgang ausgeliefert. Für den Jahrgang gilt die Angabe im Text, nicht die auf den Abbildungen.



**2004er
ST. MAGDALENER ROT**
Der kräftigste unter den Weinen des Vernatsch gedeiht auf dem St.-Magdalener-Hügel bei Bozen. Rubinrote Farbe, blumiges Bukett und zugleich ein voller, kerniger Geschmack zeichnen ihn aus. In letzter Zeit erlebt dieser ideale Begleiter zu Vorspeisen und milden Käsesorten eine erstaunliche Renaissance. Er wird jung getrunken, reift aber noch ein bis zwei Jahre nach.
Trocken, 12,5 Vol.-% Alk., 0,75-l-Flasche.
Bestell-Nr. **5769 4822**

€ **9,80**

(GP 1 l = € 13,07)
ab 6 Flaschen je Flasche

€ **9,30**

(GP 1 l = € 12,40)

**2004er
KALTERERSEE AUSLESE ROT**
Typisch Kalterersee aus der Vernatsch-Rebe: leicht, mild und gerbstoffarm. Hellrubinrot, angenehm und fruchtig im Geruch, leichter Bittermandelton. Jung getrunken am besten. Empfohlen zu Vorspeisen, Speck, Wurst, weißem Fleisch und milden Käsesorten.



Trocken, 12,5 Vol.-% Alk., 0,75-l-Flasche.
Bestell-Nr. **5558 8822** € **9,00**
(GP 1 l = € 12,00)
ab 6 Flaschen je Flasche € **8,40**
(GP 1 l = € 11,20)



Auf dieser Seite finden Sie ganz besondere regionale Spezialitäten. Zum einen Weine aus der berühmten Südtiroler Benediktinerabtei Muri Gries, die dem benachbarten Kloster Neustift an Weinqualität in nichts nachsteht. Wir bieten Ihnen von dort den köstlichen Lagrein, auch in der Rosé-Variante, und den unvergleichlichen Rosenmuskateller, eine Weltrarität.

Die Kartäuser aus dem slowenischen Pleterje (im Foto links) liefern mit ihrem Cvicek eine typisch südslawische Spezialität, die unter diesem Namen nur in der Dolenjska-Region hergestellt werden darf, und einen frischen Meßwein, der auch bei Tisch verwendet werden kann.



2003er SÜDTIROLER ROSENMUSKATELLER
Nur in Südtirol gedeiht er noch, der Rosenmuskateller, und zwar auf einer Gesamtfläche von sechs Hektar. Aufgrund seiner geringen Fruchtausbeute ist dann der Wein noch einmal um einiges rarer, aber dafür hat er es in sich: Rosenmuskateller ist nicht nur einer der seltensten Weine der Welt, sondern zugleich einer der köstlichsten: edelsüß, aber nicht nach Zucker schmeckend, entfaltet er ein wunderbares Bukett von Rosenduft und Muskataromen – dank der überwiegend winzig kleinen Trauben höchst konzentriert. Einer der kostbarsten Dessertweine überhaupt, dessen Preis nur symbolisch sein kann. Wir haben eine kleine Menge bei der Benediktinerabtei Muri-Gries in Südtirol reservieren können.
Edelsüß, 12,5 Vol.-% Alk., 0,375-l-Flasche.
Bestell-Nr. **7602 2822** € 26,00
(GP 1 l = € 69,33)
ab 6 Flaschen je Flasche € 25,00
(GP 1 l = € 66,67)



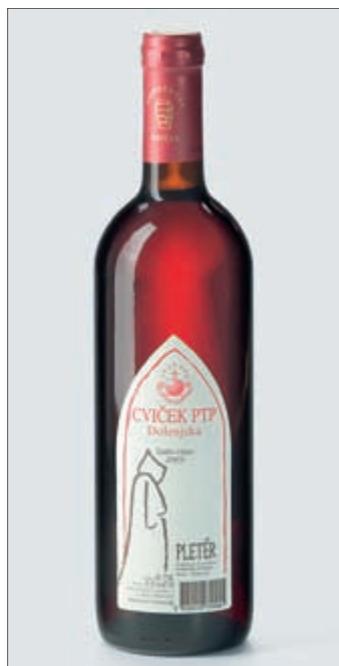
Südtiroler Landmann: Lagrein.
Früher auch „Lagrein Dunkel“ genannt wegen der fast schwarzen Farbe der Trauben. Eine typisch Südtiroler Rebsorte, die einen vollen, dunkelroten, an Aromen und Extraktstoffen üppigen Wein hervorbringt.

2004er SÜDTIROLER LAGREIN ROT
Perfekt ausgebauter Lagrein aus der Benediktinerabtei Muri-Gries. Ein samtiger, dunkelgranatroter Wein mit einem Bukett nach Veilchen; leicht herb am Gaumen. Er eignet sich zu allen kräftigen Gerichten, insbesondere zu Wild oder auch pikantem Käse.
Trocken, 13,0 Vol.-% Alk., 0,75-l-Flasche.
Bestell-Nr. **7323 6822** € 12,90
(GP 1 l = € 17,20)
ab 6 Flaschen je Flasche € 12,00
(GP 1 l = € 16,00)



2005er SÜDTIROLER LAGREIN KRETZER ROSÉ
Bei uns in Deutschland weniger gebräuchlich: der Ausdruck „Kretzer“, der einen Roséwein bezeichnet. Ein echter Rosé entsteht durch Anwendung der Weißweinkelterung bei roten Trauben, hier des Lagrein. Das Ergebnis ist ein anregender, frischer, eleganter Rosé, fein duftig und schlank im Körper. Zu leichten Gerichten, Reis, hellem Fleisch.
Trocken, 12,8 Vol.-% Alk., 0,75-l-Flasche.
Bestell-Nr. **7323 7822** € 10,90
(GP 1 l = € 14,53)
ab 6 Flaschen je Flasche € 10,00
(GP 1 l = € 13,33)

2004er CVICEK ROSÉ
Eine Weinspezialität der Dolenjska-Region, hierzulande nahezu unbekannt: Cvicek (sprich Zwitschek), ein sehr leichter, trockener, säurebetonter Wein von niedrigem Alkoholgehalt. Die Mönche produzieren ihn in hoher Qualität und traditionell aus den Rebsorten Schwarzer Köllner und Blaufränkisch unter Beifügung von 20% weißem Kraljevina. Diese Roséspezialität ist von klarer, brillanter Farbe. Ihre fruchtbetonte Frische und Leichtigkeit empfehlen ihn besonders als Aperitif und zu leichten Speisen oder einfach als tägliches Quantum Wein mit all seinen guten Eigenschaften bei einem geringen Alkoholgehalt.
Trocken, 9,8 Vol.-% Alk., 0,75-l-Flasche.
Bestell-Nr. **6549 4822** € 5,90
(GP 1 l = € 7,87)
ab 6 Flaschen je Flasche € 5,30
(GP 1 l = € 7,07)



Meßwein weiß.
Speziell für die Produktion des Meßweines hat die Kartause bereits seit achtzig Jahren einen eigenen Weinberg mit den Sorten Chardonnay (als Grundwein der Cuvée), Welschriesling, Weißburgunder, Ruländer und Traminer. Der Meßwein ist aufgrund der langen Erfahrung in der Abstimmung dieser Sorten besonders ausgewogen, trocken, mit zurückhaltender Säure und leicht würziger Note.

2003er PLETERJE MESSWEIN WEISS
Trocken, 11,9 Vol.-% Alk., 0,75-l-Flasche.
Bestell-Nr. **6549 5822** € 5,90
(GP 1 l = € 7,87)
ab 6 Flaschen je Flasche € 5,30
(GP 1 l = € 7,07)

Lieferhinweis:
Bitte beachten Sie bei allen Jahrgangswinen: Lieferung, solange Vorrat reicht; anschließend wird der Folgejahrgang ausgeliefert. Für den Jahrgang gilt die Angabe im Text, nicht die auf den Abbildungen.

Pannonien – uraltes Kulturland zwischen Mittel- und Osteuropa, einstige römische Provinz und eine der ältesten Weinbaugenden des Abendlandes. Hier fanden schon die Römer ideale klimatische und geologische Bedingungen, ihre geliebten Reben auch außerhalb des Mutterlandes Italien zu kultivieren, und eiferten damit ihren Vorgängern, den Kelten, nach. Heute finden wir im österreichischen Burgenland und in Westungarn zwei junge bis sehr junge klösterliche Weinbaubetriebe, die sich die Aufgabe gestellt haben, zu den besten Weingütern ihres Landes gezählt zu werden: den Klosterkeller der Barmherzigen Brüder in Eisenstadt und das wiedererrichtete Weingut der westungarischen Abtei Pannonhalma (rechts im Bild).



2004er WELSCH-RIESLING WEISS

„Welsch“ war früher alles, was von unbekannter Herkunft zu sein schien. In der Tat konnte man den Ursprung des Welschrieslings bis heute nicht wirklich klären, und den Riesling im Namen trägt er nicht etwa als Abkömmling des Rieslings. In Italien und Ungarn nennt man ihn übrigens italienischen Riesling, jedoch ist sein Hauptanbaugebiet Südosteuropa, wo er tiefgründige, nährstoffreiche Böden bevorzugt, aber keine extreme Trockenheit mag. All dies findet er im Burgenland. Die Barmherzigen Brüder bauen ihn im Ried Hintermoos in Großhöflein an und veredeln die Trauben in ihrem Keller zu einem grün-gelben, äußerst fruchtigen Trunk von traubigem Duft. Weich und finessenreich. Zu Fischgerichten und hellem Fleisch, Reis mit Gemüse.
Trocken, 12,0 Vol.-%-Alk., 0,75-l-Flasche.
Bestell-Nr. **7623 4822** € **8,50**
(GP 1 l = € 11,33)
ab 6 Flaschen je Flasche € **7,90**
(GP 1 l = € 10,53)



Aus Eisenstadt: Klosterkeller der Barmherzigen Brüder.

Ein Geheimtip unter Weinfreunden ist zweifellos und nach wie vor der Klosterkeller der Barmherzigen Brüder zu Eisenstadt, also in jenem Teil des Burgenlandes gelegen, der als Weinbaugebiet die Bezeichnung Neusiedlersee-Hügelland trägt. Immerhin hatte bereits 1993 Rudolf Knoll den kleinen Betrieb in seinen „Winzerpiegel Österreich“ aufgenommen und damit zu verstehen gegeben, daß man sich mit den hier produzierten Weinen einmal ein wenig genauer beschäftigen sollte. In den achtziger Jahren hatte das Weingut bereits über 200 Jahre ein Schattendasein als Anhängsel des ordenseigen Krankenhauses gespielt, ehe man sich mutig entschloß, mit einem gründlichen Umbau und Neupflanzungen dem Weingut jene Bedeutung zukommen zu lassen, die es von seiner Tradition her und durch seine günstige klimatisch-geologische Lage eigentlich haben



sollte. Und das ist, man muß es sagen, in diesen kurzen 20 Jahren wirklich gelungen, und inzwischen konnten die Eisenstädter Barmherzigen Brüder mit ihren Weinen bis zur Tafel des österreichischen Bundespräsidenten vordringen.

2004er BLAUER ZWEIFELT ROT

Der Blaue Zweigelt ist ein österreichischer Wein durch und durch, denn er wurde in den 1920er Jahren an der Klosterneuburger Weinbauschule von Fritz Zweigelt gezüchtet, und zwar als Kreuzung zwischen Blaufränkisch und Sankt-Laurent. Der Eisenstädter Zweigelt aus dem Ried Föllig-Großhöflein ist von dunkler, rubinroter Farbe, sehr füllig und weich im Geschmack, mit feiner Brombeerenase und besticht durch seine fein ausbalancierte Säure. Kräftig ausgebaut, harmonisiert er mit allen dunklen Fleischspeisen und mit Grilltem.
Trocken, 13,5 Vol.-%-Alk., 0,75-l-Flasche.
Bestell-Nr. **7623 6822** € **11,90**
(GP 1 l = € 15,87)
ab 6 Flaschen je Flasche € **11,30**
(GP 1 l = € 15,07)



2003er BLAUFRÄNKISCH ROT

Blaufränkisch wird nicht nur als eine der besten Sorten Österreichs angesehen, sondern er bringt in unserem Nachbarland für gewöhnlich ungleich intensivere, langlebigere Weine hervor als hierzulande, wo die Rebsorte unter dem Synonym Lemberger oder Limberger bekannt ist. Von tiefem Rubingranat in der Farbe, sehr dicht am Gaumen, in der Nase würzig-erdig. Die fruchtige Sortencharakteristik wird von feurigen Aromen flankiert. Ein sehr eleganter Blaufränkisch, wie er für die Region typisch ist.
Trocken, 13,5 Vol.-%-Alk., 0,75-l-Flasche.
Bestell-Nr. **7623 5822** € **11,90**
(GP 1 l = € 15,87)
ab 6 Flaschen je Flasche € **11,30**
(GP 1 l = € 15,07)



Lieferhinweis:

Bitte beachten Sie bei allen Jahrgangsweinen: Lieferung, solange Vorrat reicht; anschließend wird der Folgejahrgang ausgeliefert. Für den Jahrgang gilt die Angabe im Text, nicht die auf den Abbildungen.

Nach Jahrzehnten wieder da: Weine aus der Erzabtei Pannonhalma.

Über 1000 Jahre besteht in Westungarn die Benediktiner-Erzabtei Pannonhalma. Nach dem Zweiten Weltkrieg leistete die Verstaatlichung ganze Arbeit und die Weingüter der Abtei wurden dem Verfall preisgegeben. Erst in den letzten Jahren konnte man die Weingärten zurückgewinnen, und nicht nur das, man entschloß sich nämlich, die Kellerei ganz neu zu errichten mit einem mehrstöckigen Produktionssystem, das die Mostbeförderung ohne alle Pumpen, allein durch die Schwerkraft bewerkstelligt. „Pannonhalmi Borház“ – „Weinhaus Pannonhalma“ nennen die Mönche mehr als bescheiden ihren neuen Betrieb. Diese Voraussetzungen versprechen viel Gutes, was sich auch schon bis zur Budapester gastronomischen Institution, dem Restaurant Gundel, herumgesprochen hat, wo man die Tricollis Cuvée auf der Karte findet. Aber probieren Sie selbst!

2004er TRAMINER WEISS

Genauer gesagt: Gewürztraminer, jene uralte Rebsorte, deren leicht rötliche Beeren bereits bei der Reife das typische Muskataroma aufweisen.



In Pannonhalma reift der Traminer im Holzfaß und kann sein würziges Aromenspiel sehr gut entfalten. Ein vollmundiger Wein, den man nicht unbedingt nur als Speisenbegleiter trinken kann, sondern der bereits als Aperitif seine Qualitäten entfaltet.
Trocken, 12,7 Vol.-%-Alk., 0,75-l-Flasche.
Bestell-Nr. **7605 9822** € **7,90**
(GP 1 l = € 10,53)
ab 6 Flaschen je Flasche € **7,30**
(GP 1 l = € 9,73)

2004er TRICOLLIS CUVÉE WEISS

Die ehrgeizigen Kellermeister der Abtei haben auch bereits ihre erste Cuvée kreiert, einen frischen, primär fruchtigen Wein mit tiefem Rieslingcharakter. Er besteht zur Hälfte aus Welschriesling, zu 30% aus Rheinriesling und zu 20% aus Gewürztraminer. Diese drei hocheleganten Weißweine begleiten in ihrem Zusammenspiel ganz besonders gut Fisch- und Geflügel.
Trocken, 12,6 Vol.-%-Alk., 0,75-l-Flasche.
Bestell-Nr. **7605 8822** € **6,90**
(GP 1 l = € 9,20)
ab 6 Flaschen je Flasche € **6,30**
(GP 1 l = € 8,40)



Das Klostergut der Augustiner-Chorherren vor den Toren Wiens nennt sich mit Fug und Recht die „Wiege des österreichischen Weinbaus“. Nicht von ungefähr wurde hier 1860 die erste Weinbauschule der Welt gegründet. Der vier Stockwerke tiefe Keller mit den meterdicken Mauern und den riesigen, immer vollen Fässern trug dem Kloster gar den Beinamen „Zum rinnenden Zapfen“ ein. Es gibt gute Gründe für den Ruhm des Stiftes: der Besitz von Weingärten in allerbesten Lagen und eine 900jährige Weinbautradition, die Hand in Hand geht mit bester Kellertechnik. Der Rebschnitt wird kompromißlos durchgeführt, und auch die schonende, von Hand durchgeführte Lese zum optimalen Zeitpunkt bürgt für den Erfolg der Weine.

2003er

ST. LAURENT BARRIQUE ROT

Längst haben sich die Chorherren mit ihrem Sankt Laurent weit über Österreich hinaus einen Namen gemacht. Die Lage Tattendorf mit ihren Alluvialschotterböden mit dünner Humusschicht ist eines der besten Rotwein-Anbaugebiete Österreichs. Bei den Barrique-Weinen legt das Stift größtes Augenmerk auf individuelle Lagerhaltung: die Jahrgangsfüllungen werden erst ausgeliefert, wenn sie ihren geschmacklichen Höhepunkt erreicht haben.

Ein eleganter, samtig-harmonischer Wein; kräftiges, dunkles Rubinrot, fruchtiges Bukett nach Waldbeeren, feine Röstaromen; viel Frucht am Gaumen. Die optimale Trinkqualität beginnt ca. 2 bis 3 Jahre ab Jahrgang, und der Wein hält diese Qualität etwa 12 bis 15 Jahre. Trocken, 13,5 Vol.-% Alk, 0,75-l-Flasche. Bestell-Nr. **5561 6822** € **21,00**
(GP 1 l = € 28,00)
ab 6 Flaschen je Flasche € **20,50**
(GP 1 l = € 27,33)



2003er

ST. LAURENT AUSSTICH ROT

Als Ausstich wird die Selektion der besten Fässer des Jahrgangs in beschränkter Flaschenanzahl abgefüllt. Ausgezeichnet durch Fruchtigkeit und angenehme Aromafülle, ist dieser Wein gehaltvoll, samtig-herb und von rubinroter Farbe. Im opulenten Duft, der Zeit und Luft braucht, um sich zu entfalten, spürt man Holunderbeeren, Zimt und Nelken. Der St. Laurent ist komplex, besitzt perfekte Gerbstoffe und eine enorme Fruchtsüße: ein Premium Sankt Laurent, wie er besser kaum zu machen ist. Besitzt bereits Trinkreife; geeignet für eine Lagerung von 6 bis 8 Jahren. Trocken, 13,5 Vol.-%, 0,75-l-Flasche.

Bestell-Nr. **5561 9822** € **12,00**
(GP 1 l = € 16,00)
ab 6 Flaschen je Flasche € **11,40**
(GP 1 l = € 15,20)



2004er WEISSBURGUNDER WEISS

Der Weißburgunder gedeiht auf den Steilhängen im warmen Donauklima Jahr für Jahr zu Spitzenqualitäten. Ein saftiger Wein mit frischen Ananas- und Zitrusnoten, sehr extraktreich und mit feinem Säurespiel. Einer der besten Weine der Chorherren! Trocken, 14,0 Vol.-% Alk., 0,75-l-Flasche.

Bestell-Nr. **6551 4822** € **12,90**
(GP 1 l = € 17,20)
ab 6 Flaschen je Flasche € **12,30**
(GP 1 l = € 16,40)



WEISSBURGUNDER-SEKT 2004er MATHÄI DOMÄNE BRUT

Der Clou bei diesem Spitzensekt: der Weißburgunder-Grundwein wird mit 10% Sankt-Laurent-Rotwein abgerundet. Dies und die Auswahl von ausschließlich Jahrgangs-Lagenweinen für die Herstellung führt zu einem golden-prickelnden Sekt, der zu seiner Weißburgunder-Frische enormen Körper am Gaumen gewinnt. 12,0 Vol.-% Alk., 0,75-l-Flasche.

Bestell-Nr. **5772 0822** € **16,90**
(GP 1 l = € 22,53)
ab 6 Flaschen je Flasche € **16,30**
(GP 1 l = € 21,73)



WEISSBURGUNDER-SEKT MATHÄI CLASSIC BRUT

Aus reinen Weißburgunder-Weinen entsteht der elegante, fruchtig-trockene Sekt Mathäi Classic, der zu jeder Gelegenheit dem Gaumen schmeichelt und zugleich hochbekömmlich ist. Nach einer kleinen Pause nun wieder im Programm.

12,0 Vol.-% Alk., 0,75-l-Flasche. Bestell-Nr. **5599 6822** € **11,90**
(GP 1 l = € 15,87)
ab 6 Flaschen je Flasche € **11,30**
(GP 1 l = € 15,07)



2004er GRÜNER VELTLINER WEISS

Der Grüne Veltliner ist ein typisch österreichisches Gewächs. Statistisch gesehen ist sogar jeder dritte Wein im Nachbarland ein Grüner Veltliner. Kein Wunder: der Geschmack ist köstlich frisch, rassig, manche empfinden ihn sogar als „pfeffrig“. Er wird jung getrunken.

Trocken, 13,5 Vol.-% Alk., 0,75-l-Flasche. Bestell-Nr. **5599 5822** € **10,00**
(GP 1 l = € 13,33)
ab 6 Flaschen je Flasche € **9,50**
(GP 1 l = € 12,67)

Wein

Die einzige Kartause Portugals, das Kloster Santa Maria Scala Caeli, würde heute nicht mehr existieren, hätte sich nicht in den 1950er Jahren der damalige Besitzer Vasco Eugénio de Almeida für seine Wiederbelebung eingesetzt. Nach seinem Tod hinterließ er seinen Besitz der nach ihm benannten Stiftung, und so konnten auch die Weingärten, die zum Kloster gehörten und im Anbaugebiet Alentejo liegen, gerettet und weiterbetrieben werden. Die heute unter dem Namen „Cartuxa“ gekelterten Weine sind köstliche Kostbarkeiten, dies es verdienen, den weiten Weg bis nach Deutschland anzutreten. Außerdem auf dieser Seite: Toskanischer Wein aus den Gärten der Camaldulenser-Mönche.

2001er

CARTUXA TINTO, ROT

Eine komplexe, hocharomatische Cuvée, aus den Rebsorten Trincadeira, Tempranillo (in Portugal Aragonez genannt), Alfrocheiro, Periquita, Moreto und Tinta Caiada komponiert. Die überwiegend autochthonen Rebsorten bringen eine Aromafülle, die sich einem sanften Bukett und einer überaus samtigen Struktur am Gaumen ausdrückt. Ein voller Wein, der im Hintergrund ganz deutliche Schokoladennoten besitzt, die beim ersten Verkosten, aber auch bei Tisch, überraschen. Diese besondere Aromatik rührt auch von dem Ausbau des Weins je zur Hälfte in großen Fässern – auch Eiche und aus exotischen Hölzern, darunter Macacauba-Holz aus Brasilien – und in Barrique her. Seiner Qualität entsprechend hat der Wein ein hohes Lagerpotential, ist aber jetzt bereits trinkreif.

Trocken, 13,5 Vol.-%, 0,75-l-Flasche.
Bestell-Nr. **7903 7822** € **19,90**
(GP 1 l = € 26,53)
ab 6 Flaschen je Flasche € **19,30**
(GP 1 l = € 25,73)



Aus Portugal und aus der Toskana



2003er

CARTUXA BRANCO, WEISS

Ein sehr feiner, harmonischer Weißwein aus den Rebsorten Antao Vaz (diese ist sehr typisch für das Alentejo), Roupeiro und Arinto. Duftig im Bukett und mit aromatischem Körper am Gaumen. Sehr bekömmlich.

Trocken, 13,5 Vol.-%, 0,75-l-Flasche.
Bestell-Nr. **7903 8822** € **10,90**
(GP 1 l = € 14,53)
ab 6 Flaschen je Flasche € **10,30**
(GP 1 l = € 13,73)

Lieferhinweis:

Bitte beachten Sie bei allen Jahrgangsweinen: Lieferung, solange Vorrat reicht; anschließend wird der Folgejahrgang ausgeliefert. Für den Jahrgang gilt die Angabe im Text, nicht die auf den Abbildungen.

„Neues“ altes Weingut: die Rebstöcke der Camaldulenser in der Toskana.

Schon vom ersten Katalog an sind die Camaldulenser-Mönche, die ihr Kloster und ihre Einsiedelei in der Nähe von Arezzo haben, mit ihren Kosmetik-Produkten (in diesem Katalog auf Seite 7 und 8) vertreten. Nun stellen sie uns vor einiger Zeit ihre Weine vom eigenen Weingut vor. Hier wuchs schon immer der Klosterwein, aber mehr im Verborgenen und mehr für den Eigenbedarf der Abtei, bis man sich nun entschloß, die Weingärten unter Mitarbeit eines ausgebildeten Önologen neu aufleben zu lassen, so daß auch Wein für den Handel erzeugt werden kann. So kann der überwiegende Teil dieser „neuen“ Klosterweine schon von alten Reben geerntet werden. Dabei versteht es sich von selbst, daß die Camaldulenser keine Großmengen produzieren: Keine 20.000 Flaschen insgesamt kommen in einem Jahr zusammen, so daß die Weinkellerei der Mönche noch mehr Liebhaberei als ein Geschäftszweig des Klosters darstellt. Aber genau das macht den Reiz dieser frischen toskanischen Weine aus: Sie sind mit viel Liebe und Leidenschaft gemacht und vermitteln einen ländlich-aromatischen, typisch toskanischen Weinstil. Und die Rebsorten: Neben Merlot und Trebbiano läßt zum Beispiel der Malvasia den Weinliebhaber aufhorchen. Er verspricht einen besonderen Genuß.



2005er

BORBOTTO WEISS

Trebbiano und Malvasia sind in diesem frischen Landwein eine gelungene Allianz eingegangen: Würzig und zugleich leicht begleitet er viele Gerichte und macht jung getrunken besondere Freude.

Trocken, 12,0 Vol.-%, 0,75-l-Flasche.
Bestell-Nr. **7905 8822** € **7,50**
(GP 1 l = € 10,00)
ab 6 Flaschen je Flasche € **6,90**
(GP 1 l = € 9,20)



2003er

BORBOTTO ROT

Ein samtig-aromatischer Landwein aus den Traubensorten Sangiovese, Canaiolo und Merlot. Nach der Vergärung reift der Wein 14 bis 16 Monate in großen Holzfässern.

Trocken, 13,0 Vol.-%, 0,75-l-Flasche.
Bestell-Nr. **7905 9822** € **7,50**
(GP 1 l = € 10,00)
ab 6 Flaschen je Flasche € **6,90**
(GP 1 l = € 9,20)



DEGUSTATIONSGLAS 6 STÜCK

Bei professionellen Weinproben wird heute fast ausschließlich ein für alle Weinsorten – ob rot oder weiß – optimiertes Glas verwendet: das sogenannte INAO-Glas. Ein solches bieten wir Ihnen hier an: Es kommt in bewährter Qualität von Stölzle Oberglas in der Lausitz und eignet sich nicht nur zu Verkostungen, sondern kann selbstverständlich auch bei Tisch verwendet werden. Volumen 0,21 l, Höhe 15,5 cm, Gewicht 114 g.
Bestell-Nr. **6257 0822** € **21,00**



Im Spanien des 7. Jahrhunderts wirkte einer der größten Gelehrten des frühen Mittelalters: Isidor, Bischof von Sevilla. Er verfaßte eine Mönchsregel ebenso wie eine der ersten Enzyklopädien, in deren zwanzig Büchern er das gesamte Wissen seiner Zeit zu ordnen versuchte. Nach mittelalterlichem Brauch trachtete er danach, dem Wesen der Dinge durch Vergleich des Wortlauts näher zu kommen und so verborgene Zusammenhänge aufzudecken. Er schrieb z.B. über den Wein: „Vinum inde dictum quod eius potus venas sanguine cito repleat.“ – „Der Wein heißt Wein, dieweil sein Trunk die Venen rasch erfüllt.“

Monasterio de San Pedro de Cardeña, Burgos.

Die Zisterzienserabtei von San Pedro de Cardeña im Herzen Altkastiliens geht zurück bis ins 12. Jahrhundert. Ihren ausgedehnten Landbesitz haben die Mönche inzwischen aufgegeben, heute liefern die Bauern der Umgebung die Reben an. Nach wie vor aber vinifizieren die Patres in den römischen Kellergewölben in alten Eichenholzfässern – und lassen ihrem Wein alle Zeit zu reifen. Die Weine sind kräftig, ansprechend und erdig. In begrenzter Anzahl lieferbar.

1994er VALDEVEGÓN TINTO ROT

Mit seiner ausgebildeten Reife weist der Valdevegón einen wunderschön vollendeten Charakter auf. Das Bukett ist warm und voll, für ein sicheres Fundament sorgt ein nobler Holzton. Straffer Körper, doch langer, von Harmonie getragener Nachhall. Paßt zu würzigen Fleisch- und Wildgerichten und zu kräftigem Käse. Trocken, 13,1 Vol.-% Alk., 0,75-l-Flasche. Bestell-Nr. **5612 2822** € **13,90** (GP 1 l = € 18,53) ab 6 Flaschen je Flasche € **13,30** (GP 1 l = € 17,73)



LA ROCHERE DEKANTIERKARAFFE

Diese Dekantierkaraffe hat eine ihrem Zweck angemessene Form: Mit 0,75 Liter Inhalt ist die Karaffe etwa halb gefüllt. Der Flüssigkeitsspiegel hat dann die größtmögliche Oberfläche, was der angestrebten, sanften Zufuhr von Luftsauerstoff förderlich ist. Siehe auch Manufactum-Warenkatalog Nr. 18, Seite 168. Mundgeblasenes Glas, Höhe 21 cm, Durchmesser 22 cm. Gewicht 980 g. Bestell-Nr. **3888 9822** € **65,00**

Monasterio de Yuso, Rioja.

In diesem berühmten Weinbaugebiet Spaniens führt die Kellerei David Moreno die Tradition des im 11. Jahrhundert gegründeten und von der UNESCO zum Weltkulturerbe gezählten Monasterio de Yuso fort. Der Name der Region Rioja leitet sich ab vom Fluß Oja, dem Rio Oja; die Weinberge der Region breiten sich an den Ufern des Ebro und seinem Hinterland aus; außerdem an vielen Ebro-Zuflüssen, zu denen auch der Rio Oja zählt. Das Weinbaugebiet der Rioja umfaßt etwa 50.000 Hektar.

2002er MONASTERIO DE YUSO CRIANZA ROT

Ein brillant-rubinroter Wein aus 90% Tempranillo und 10% Grenache, 14 Monate in Barrique ausgebaut und von einem erstaunlich abgerundeten Aroma mit Anklängen an Vanille und holzigen Tönen. Kräftig im Bukett, mild und facettenreich am Gaumen und im Abgang und dazu hochbekömmlich. Zu empfehlen zu pikanten Reisgerichten, Weichkäse oder solo. Trocken, 12,8 Vol.-% Alk., 0,75-l-Flasche. Bestell-Nr. **6551 0822** € **7,90** (GP 1 l = € 10,53) ab 6 Flaschen je Flasche € **7,30** (GP 1 l = € 9,73)

1996er MONASTERIO DE YUSO RESERVA ROT

Die Reserva-Weine werden zu 100% aus Tempranillo-Weinen erzeugt und 12 Monate in amerikanischen und 8 Monate in französischen Barriques ausgebaut. Das Ergebnis ist ein kräftiger Reserva-Wein mit guter



Tannin-Struktur, dunkel-rubinrot, samtig an Farbe und Geschmack. Der lange gelagerte Reserva wirkt im Vergleich zum jungen Crianza ruhig und gesetzt, ein Begleiter zu kräftigen Speisen, aber auch solo gut zu genießen. Trocken, 12,9 Vol.-% Alk., 0,75-l-Flasche. Bestell-Nr. **6551 1822** € **13,50** (GP 1 l = € 18,00) ab 6 Flaschen je Flasche € **12,90** (GP 1 l = € 17,20)

Monasterio de la Oliva, Navarra.

In der romanischen Klosteranlage in der Navarra, deren Weingüter durch Boden und die klimatischen Bedingungen geradezu ideal für den Anbau von Merlot, Cabernet Sauvignon, Tempranillo und Grenache sind, leben heute etwa fünfzig Mönche. Die beiden Weine haben jetzt ihre beste Trinkreife erreicht, die sie noch etwa 6 Jahre behalten.

2002er TINTO CRIANZA ROT

Ein Wein mit einem explosiven Bukett, vollen Körper und großer Harmonie. Im Urteil eines Weinkenners: „Während die Gemüsenoten verfliegen, entwickeln sich Töne von Nougat, Pflaumenmus, Räucherspeck und Amarenakirschen, begleitet von zartem Holzaroma. Weich und samtig am Gaumen.“ Ein Jahr im Eichenfaß ausgebaut; ideal zu Nudel- und Fleischgerichten. Trocken, 11,9 Vol.-% Alk., 0,75-l-Flasche. Bestell-Nr. **5586 1822** € **7,90** (GP 1 l = € 10,53) ab 6 Flaschen je Flasche € **7,30** (GP 1 l = € 9,73)



1999er TINTO RESERVA ROT

Sein Duft nach Waldbeeren mit Zimtton, sein Körperreichtum, die würzigen Rösttöne und angenehm abgeschliffenen Tannine werden Sie begeistern. Intensives Bukett; mild, rund, trocken, sanfte Holznoten – und sehr kräftig. Zwei Jahre im Eichenfaß ausgebaut. Zu allen Fleischgerichten, zu Ziegen- und Schafskäse. Trocken, 12,5 Vol.-% Alk., 0,75-l-Flasche. Bestell-Nr. **5586 2822** € **9,90** (GP 1 l = € 13,20) ab 6 Flaschen je Flasche € **9,30** (GP 1 l = € 12,40)

Lieferhinweis:

Bitte beachten Sie bei allen Jahrgangsweinen: Lieferung, solange Vorrat reicht; anschließend wird der Folgejahrgang ausgeliefert. Für den Jahrgang gilt die Angabe im Text, nicht die auf den Abbildungen.

Zweitausend Jahre Tradition und Geschichte schreibt der kleine Wallfahrtsort Mougères im südfranzösischen Pays de Caux. Das mediterrane Weingut, dessen Ursprünge auf ein Weingut aus der Römerzeit zurückgehen und das sich heute im Besitz des Kartäuserordens befindet, liegt inmitten von Pappeln und Akazienbäumen an den Ufern eines kleinen Fließchens. Vor gut 30 Jahren haben die Patres die Rebsorten Maccabeo, Muscat, Grenache blanc und Merlot hier im Herzen der Languedoc-Region eingeführt, vor einiger Zeit hat sich in Mougères auch eine Weinschule etabliert. Abgefüllt werden lediglich etwa 120.000 Flaschen pro Ernte. Die Weine überzeugen durch volle Frucht, Harmonie und Ausgewogenheit.



2004er COTEAUX DU LANGUEDOC ROSÉ

Intensives, glänzendes Rot mit bräunlichen Reflexen, rauchiger Duft reifer Beeren und Karamel, reife Fruchtfülle und ausgewogene Tanninstruktur mit schöner Länge zeichnen den Rotwein aus. Beste Trinkreife: 5 Jahre ab Jahrgang.

Trocken, 12,3 Vol.-% Alk., 0,75-l-Flasche.
Bestell-Nr. **5600 3822** € 7,40
(GP 1 l = € 9,87)
ab 6 Flaschen je Flasche € 7,00
(GP 1 l = € 9,33)

2004er VERMENTINO WEISS

Vermentino, auch als Garbesso oder Varlentin bekannt, ist vor allem in den romanischen Ländern zu finden. Die fruchtig-süßen Weinbeeren ergeben im Ausbau einen feinen Weißwein mit grünlichen Reflexen, blumig und zitronig in der Nase. Nicht nur zu leichten Speisen, auch solo zu genießen.

Trocken, 12,8 Vol.-% Alk., 0,75-l-Flasche.
Bestell-Nr. **7310 8822** € 6,60
(GP 1 l = € 8,80)
ab 6 Flaschen je Flasche € 6,00
(GP 1 l = € 8,00)

2004er MACCABEO WEISS

Die goldgelben Maccabeo-Trauben, auch Malvoisie genannt, gedeihen von Frankreich bis hinab nach Marokko und Algerien. Die Chartreuse de Mougères hat die Reben 1978 eingeführt und keltert daraus einen brillanten Weißwein mit feinem Ananas-Aroma. Probieren Sie ihn besonders zu feinen Käsesorten oder zu Schnecken und Meeresfrüchten.

Trocken, 12,3 Vol.-% Alk., 0,75-l-Flasche.
Bestell-Nr. **7310 9822** € 6,60
(GP 1 l = € 8,80)
ab 6 Flaschen je Flasche € 6,00
(GP 1 l = € 8,00)

Aus dem Weinberg der Abtei.

Unter der Bezeichnung Clos de l'Abbaye wird jährlich in sehr begrenzter Menge und mit großer Sorgfalt eine herausragende Rotweincuvée hergestellt. Abgefüllt wird sie in der schönen, mittlerweile selten gewordenen konischen Bordeaux-Flasche.

2004er

CLOS DE L'ABBAYE ROT

Äußerst angenehmer Rotwein aus 80% Syrah und 20% Grenache Noir, 12 Monate im Eichenfaß gereift. Intensive Purpurfarbe, in der Nase feine Rösttöne, im Mund ausgewogene Tannine, Süßholzgeschmack, samtig am Gaumen, sehr schöne Länge. Sofort trinkbar, bis 8 Jahre lagerfähig.

Trocken, 13,3 Vol.-% Alk., 0,75-l-Flasche.
Bestell-Nr. **5588 2822** € 9,50
(GP 1 l = € 12,67)
ab 6 Flaschen je Flasche € 8,90
(GP 1 l = € 11,87)



2004er COTEAUX DU LANGUEDOC ROSÉ

Grenache Noir, eine der bevorzugten Traubensorten für Roséweine, und Syrah ergeben einen fein-herben, lebhaften Wein. Duft nach roten Früchten und Kirschen, im Mund aromatisch frisch. Harmoniert mit Antipasti, Geflügel, weißem Fleisch, Gegrilltem und pikantem Hartkäse. Trocken, 12,7 Vol.-% Alk., 0,75-l-Flasche.

Bestell-Nr. **5588 4822** € 7,40
(GP 1 l = € 9,87)
ab 6 Flaschen je Flasche € 7,00
(GP 1 l = € 9,33)

2004er MUSCAT-SEC WEISS

Der kalkhaltige Boden, die sonnigen Hänge und die Nähe des Mittelmeeres bieten geradezu ideale Voraussetzungen für den Muscat. Bläßgelb mit grünen Reflexen, ausgewogen und harmonisch mit vollen Muscat-Aromen. Gut als Aperitif, zu geräuchertem Lachs, Leberpastete und Roquefort. Oder als Verfeinerung für Torten und Fruchtsalat.

Trocken, 13,9 Vol.-% Alk., 0,75-l-Flasche.
Bestell-Nr. **5588 1822** € 6,60
(GP 1 l = € 8,80)
ab 6 Flaschen je Flasche € 6,00
(GP 1 l = € 8,00)



Lieferhinweis:

Bitte beachten Sie bei allen Jahrgangswinen: Lieferung, solange Vorrat reicht; anschließend wird der Folgejahrgang ausgeliefert. Für den Jahrgang gilt die Angabe im Text, nicht die auf den Abbildungen.



Auf 4000 Jahre Weinbaugeschichte blicken die Griechen inzwischen mindestens zurück, das kretische Kloster der Heiligen Dreifaltigkeit von Jagarolou – Agia Triada – immerhin auf über 350 Jahre. Auf Kreta schaffen über 3000 Sonnenstunden im Jahr und das Meeresklima ideale Voraussetzungen für die Vegetation der Trauben und für ehrliche, kräftige Weine, die noch unverdorbenen Geschmack offenbaren. Wie auf Kreta (bis auf den Merlot sind alle Weine biologisch zertifiziert), so setzen auch die orthodoxen Mönche des Athos, deren hochbekömmlichen Wein „Avaton“ wir neu ins Sortiment genommen haben, auf biologischen Weinbau.

2003er

CABERNET SAUVIGNON ROT

Die Cabernet-Sauvignon-Traube, wiewgleich in vielen Ländern verbreitet, gehört zu den Spitzenrebsorten überhaupt. Typisch ist ihr Aroma nach Schwarzen Johannisbeeren, und sie ergibt Weine von enormem Fruchtgeschmack. Die orthodoxen Mönche bauen den Wein im Eichenfaß zu einem wuchtigen, dunklen Trunk mit deutlicher Gerbstoffbetonung und lebhaftem Säurespiel aus: sehr trocken mit nur 0,8 g Restzucker. Der Wein des Jahrgangs 2003 ist noch überaus lebhaft und eignet sich gut für die Lagerung. Zu empfehlen zu allen Grillgerichten und zu gereiftem Käse, auch zu gebratenem Schafs- und Ziegenkäse. Aus biologischem Anbau. Trocken, 14,0 Vol.-% Alk., 0,75-l-Flasche. Bestell-Nr. **7605 5822** € 14,90 (GP 1 l = € 19,87) ab 6 Flaschen je Flasche € 14,30 (GP 1 l = € 19,07)



2003er TREBBIANO WEISS

„Trebullanum“, heute im Italienischen „Trebbiano“ genannt, ist eine alte Rebsorte, die bereits die Römer kannten, und die heute vor allem in Italien und auch in Frankreich verbreitet ist. Sie liefert leichte, fruchtige Weine, die besonders in der heißen Jahreszeit gut bekömmlich sind. Zu allen leichten Speisen zu empfehlen, insbesondere zu Salat und Gemüsegereichten, Reis. Aus biologischem Anbau. Trocken, 13,5 Vol.-% Alk., 0,75-l-Flasche. Bestell-Nr. **7605 7822** € 8,90 (GP 1 l = € 11,87) ab 6 Flaschen je Flasche € 8,30 (GP 1 l = € 11,07)



2003er ROMEIKO ROT

Romeiko gehört zu den auf den griechischen Inseln autochthonen Rebsorten, die also geographisch dort beheimatet sind und fast ausschließlich dort angebaut werden. Auch dieser Wein wird, nach der Vergärung im Edelstahlbehälter, im Eichenfaß ein Jahr lang gelagert. Ausgewogen fruchtig, leicht erdig an der Nase und kräftige Fülle am Gaumen. Gut abgestimmte Säure. Aus biologischem Anbau. Trocken, 13,5 Vol.-% Alk., 0,75-l-Flasche. Bestell-Nr. **7605 4822** € 9,90 (GP 1 l = € 13,20) ab 6 Flaschen je Flasche € 9,30 (GP 1 l = € 12,40)

2003er MERLOT ROT

Die Rebflächen für Merlot hat das Kloster zwar noch nicht als biologisch angebaut zertifizieren lassen, jedoch wollten wir Ihnen diesen ungemein dichten, sanften, hocharomatisch-fruchtigen Merlot nicht vorenthalten. Er ist sehr ausgewogen am Gaumen, nachhaltig. Merlot bringt ja international gesehen sehr unterschiedliche Qualitäten hervor, wenn es jedoch gerade hier auch Überraschungen geben kann, dann gehört dieser Wein auf jeden Fall dazu. Ein Jahr im Eichenfaß ausgebaut, ein guter Begleiter zu gebratenem Fleisch, zu Käse oder auch ganz einfach solo. Trocken, 14,0 Vol.-% Alk., 0,75-l-Flasche. Bestell-Nr. **7605 6822** € 10,90 (GP 1 l = € 14,53) ab 6 Flaschen je Flasche € 10,30 (GP 1 l = € 13,73)



2002er AVATON ROT

Gekellert in offenen Gärbehältern aus Eichenholz und ca. 12 Monate in Barriques aus französischer Eiche gelagert, wäre dieser Wein aus Trauben des russisch-orthodoxen Athos-Klosters Hagios Panteleimon nicht ohne die Hilfe der Kellerei Tsantali zustande gekommen. Die Mönche betreiben streng biologischen Weinbau und haben die erforderliche Zertifizierung dazu erhalten. Avaton ist aus Grenache und Cabernet gemacht, insbesondere der Cabernet bringt hier grandiose Qualitäten, die Grenache steuert Geschmeidigkeit und feine Frucht bei. Der Wein hat viel Kraft und eignet sich bestens auch für eine längere Lagerung, sorgfältig karaffiert erschließt er sich aber auch heute schon. Trocken, 13,5 Vol.-% Alk., 0,75-l-Flasche. Bestell-Nr. **7860 4822** € 11,90 (GP 1 l = € 15,87) ab 6 Flaschen je Flasche € 11,30 (GP 1 l = € 15,07)

Lieferhinweis:

Bitte beachten Sie bei allen Jahrgangswinen: Lieferung, solange Vorrat reicht; anschließend wird der Folgejahrgang ausgeliefert. Für den Jahrgang gilt die Angabe im Text, nicht die auf den Abbildungen.

„Nur mit einigen Bedenken bestimmen wir das Maß der Nahrung für andere. Zwar lesen wir, Wein passe überhaupt nicht für Mönche, weil aber die Mönche heutzutage sich davon nicht überzeugen lassen, sollten wir uns wenigstens darauf einigen, nicht bis zum Übermaß zu trinken, sondern weniger. Wo aber ungünstige Ortsverhältnisse es mit sich bringen, daß viel weniger oder überhaupt nichts zu bekommen ist, sollen die Brüder, die dort wohnen, Gott preisen und nicht murren. Dazu mahnen wir vor allem: Man unterlasse das Murren.“

Aus der Klosterregel des hl. Benedikt, 6. Jahrhundert



Notre Dame des Neiges in der Ardèche, Frankreich.

In der Tradition der Mönche des Mittelalters vinifizieren die Zisterzienser des Klosters Notre Dame des Neiges in der Ardèche (Südfrankreich) seit 1880 ihre Weine in Holzfässern – und zählen durch den natürlichen Anbau gleichzeitig zu den Pionieren des biologischen Weinbaus in Frankreich. Die Besonderheiten der Natur in einer Höhenlage von 1100 Meter, das lang tradierte Wissen um die Weinkultur und die Arbeit der Winzer werden spürbar in diesen „Klassikern“ unter den französischen Weinen.

SYRAH ROT

Die aus der Syrah-Traube gekelterten Weine sind expressiv und reichhaltig. Den Mönchen, die auf das Verschneiden der Rebe verzichteten, gelingt ein voller, dunkler, körperreich-aromatischer Wein. Der brombeertönlige Wein



paßt sehr gut zu Fleisch in Saucen und zu Wildgerichten aller Art. Trocken, 12,5 Vol.-% Alk., 0,75-l-Flasche. Bestell-Nr. **5570 4822** € 4,90 (GP 1 l = € 6,53)

2004er MERLOT „DOM CLAUDIUS“ ROT

Der Merlot wiederum ist von ganz anderem Charakter: Ein leuchtendes Rubinrot bestimmt seine Farbe, das feine Bukett und der fruchtige Geschmack nach roten und schwarzen Beeren werden von ausgewogenen Tanninen unterstrichen. Ein idealer Begleiter zu Rind- und Lammfleisch, zu Hase, Fasan und anderem Wild. Trocken, 12,5 Vol.-%, 0,75-l-Flasche. Bestell-Nr. **5593 6822** € 4,90 (GP 1 l = € 6,53)



KLOSTER-WEINPAKET „ÖSTERREICH-UNGARN“ 3 FLASCHEN

Bestehend aus je einer Flasche: Blauer Zweigelt (S. 25) St. Laurent Ausstich (S. 26) Traminer (S. 25) Bestell-Nr. **9930 4822** € 28,00 statt € 31,80



KLOSTER-WEINPAKET „EUROPA“ 6 FLASCHEN

Bestehend aus je einer Flasche: St. Laurent Ausstich (S. 26) Romeiko (S. 30) Monasterio de Yuso Crianza (S. 28) St. Magdalener (S. 23) Welschriesling (S. 25) Tricollis Cuvée (S. 25) Bestell-Nr. **9930 3822** € 49,00 statt € 55,00



KLOSTER-WEINPAKET „SÜDOSTEUROPA“ 3 FLASCHEN

Bestehend aus je einer Flasche: Merlot (S. 30) Cvicko (S. 24) Trebbiano (S. 30) Bestell-Nr. **9930 5822** € 22,00 statt € 25,70



Weinwissen kompakt. In Lexikonqualität.

Mit bewährter Zuverlässigkeit hat der Brockhaus Verlag ein gediegenes Handbuch herausgebracht,

das jedem, der sich für Wein interessiert, objektives Fachwissen unter 3800 Stichwörtern darbietet. Alle wichtigen Gebiete und Rebsorten, Degustation, Weinbau, Kellertechnik und internationalen Anbauggebiete werden behandelt. Um diese Informationsfülle aus den unzähligen Weinhandbüchern, die der Buchmarkt bereithält, zur Verfügung

zu haben, müßte man sich schon eine beachtliche Bibliothek zulegen. Doch selbst dann wäre es immer noch schwierig, bei Auftreten einer Frage auf Anhieb die richtige Information zu finden. Hier schafft der Wein-Brockhaus Abhilfe und macht vor allem Fakten, nicht Meinungen, zugänglich. 450 farbige Abbildungen veranschaulichen den Text, dazu kommen 250 Infokästen und 12 Sonderartikel, z.B. zu den Themen Bodenarten, Geschmackstypen, Gesundheit und Wein, Speisen und Wein oder Weinbeurteilung.

DER WEIN-BROCKHAUS

512 Seiten. Fester Einband; im Schubert, 17 x 24 cm. Verlag F.A. Brockhaus 2005. Bestell-Nr. **7606 0822** € 34,95

KLOSTER-WEINPAKET „FRANKREICH-SPANIEN“ 3 FLASCHEN

Bestehend aus je einer Flasche: Coteaux du Languedoc rot (S. 29) Muscat sec (S. 29) Tinto Reserva (S. 28) Bestell-Nr. **9930 6822** € 21,00 statt € 23,90





Erst seit wenigen Jahren widmen sich die Benediktinerabtei Seckau in der Steiermark und ihre Angestellten der Destillationskunst und zählen dennoch schon zu den besten Betrieben Österreichs. Nicht mehr als 700 bis 800 Liter feinsten Destillate werden hier im Jahr gewonnen, allesamt sortenrein. Nur von Hand ausgewählte und von Verunreinigungen und Stengeln gereinigte Früchte (qualitativ betrachtet: Tafelobst) werden verarbeitet, um das charakteristische Aroma der jeweiligen Sorte voll zur Entfaltung zu bringen. Seckauer Brände erhalten Sie in Deutschland nur bei uns. Alle Flaschen sind wachsversiegelt und werden in einem Geschenkkarton geliefert.



SECKAUER MARILLENBRAND

Die Marille – hierzulande würden wir sagen: die Aprikose – gehört zu den feinsten Früchten, die man zur Bereitung von Obstbrand überhaupt heranziehen kann. In gewohnter Seckauer Qualität, nämlich durch sorgfältigste Auswahl des Obstes und höchste Brennmeisterkunst, entsteht ein typischer Marillenbrand mit allerfeinstem Fruchtbukett in der Nase und saftiger Note am Gaumen.
40 Vol.-% Alk., 0,35-l-Flasche.
Bestell-Nr. **7901 1822** € 39,00
(GP 1 l = € 111,43)

SECKAUER VOGELBEERBRAND

Vogelbeerbrand hat seinen Preis, und dieser wird verständlich, wenn man weiß, daß aus ca. 3 t Ebereschen nur etwa 70 bis 80 Liter Destillat gewonnen werden können. In Seckau werden sowohl wilde Vogelbeeren mit ihrem herben Geschmack als auch die etwas milderen böhmisch-mährischen Ebereschenfrüchte, die in der Umgebung des Klosters geerntet werden, verarbeitet. Ein feines Bukett mit Marzipan-Note zeichnet diesen im Charakter trockenem Brand aus.
40 Vol.-% Alk., 0,35-l-Flasche.
Bestell-Nr. **5554 3822** € 53,00
(GP 1 l = € 151,43)

SECKAUER ZWETSCHKENBRAND

Die Herstellung von qualitativ bestem Steinobstbrand ist mühsam: 90% der Früchte müssen von Hand entsteint werden, bevor sie eingemaischt werden können. 10% der Steine verbleiben im Obst. So kann einerseits ein reiffruchtiges Zwetschkenaroma entstehen, das im Hintergrund von einer pikanteren Note – dafür sind die Steine verantwortlich – begleitet wird. Die spätreifenden Zwetschken stammen aus dem Klostergarten Seckaus.
40 Vol.-% Alk., 0,35-l-Flasche.
Bestell-Nr. **6559 2822** € 26,00
(GP 1 l = € 74,29)



SECKAUER QUITTENBRAND

Die Quitte, im rohen Zustand ungenießbar, wird vor allem zur Herstellung von Saft und Gelée verwendet und auch, obschon seltener als Apfel oder Birne, zur Gewinnung eines milden Quittenbrands. Auch hier stammen die Früchte aus der Seckauer Umgebung und werden in geringen Mengen, dafür aber unter Erhaltung eines erstaunlich fruchtigen Aromas mit angenehmer Weichheit, verarbeitet.
40 Vol.-% Alk., 0,35-l-Flasche.
Bestell-Nr. **5554 4822** € 36,00
(GP 1 l = € 102,86)

SECKAUER BIRNENBRAND

Birnen sind bei der Verarbeitung zu Spitzen-Obstbrand besonders heikel, da sie nur kurz ihren Reifehöhepunkt erreichen und anschließend schnell in der Qualität abfallen. Es kommt also besonders auf den rechten Zeitpunkt des Einmaischens der Früchte an, damit der Gärungsprozeß optimal abläuft und das Fruchtaroma erhalten bleibt. Die Seckauer beherrschen diese Kunst meisterlich, wie Sie an dem feinen Fruchtaroma nach frisch gepflückten Birnen feststellen können.
40 Vol.-% Alk., 0,35-l-Flasche.
Bestell-Nr. **5763 2822** € 29,00
(GP 1 l = € 82,86)



Im Jahr 1084 gründete der hl. Bruno von Köln die Grande Chartreuse. Unzugänglich und abgeschirmt liegt sie in den Felsmassiven unweit von Grenoble. Hier leben seitdem die Kartäuser als Einsiedler und widmen sich in ständigem Schweigen ganz dem Gottesdienst und dem geistlichen Leben. Bis heute hat sich die Lebensform der Kartäusermönche und -nonnen kaum verändert. Eine Lebensgrundlage des Ordens, dem weltweit einige hundert Mönche und Nonnen angehören, ist die Likörproduktion. Im nahegelegenen Voiron ist sie angesiedelt. Die dortigen Angestellten arbeiten unter Anleitung der beiden Mönche, denen als Geheimnisträger die Rezepturen bekannt und die für die Mischung der Kräuter zuständig sind.

Chartreuse. Élixir Végétal.

Eine Legende unter den Klosterlikören sind ganz zweifellos die Erzeugnisse der französischen Kartäusermönche der Grande Chartreuse. Ein französischer Marschall schenkte den Kartäusern das Rezept für ein Kräutelerlixir, das 1735 zum Ausgangsprodukt der späteren Liköre wurde. An die 130 Kräuter, deren genaue Mischung auch heute noch lediglich zwei Mönchen bekannt ist, enthält das starke „Lebenselixier“, das auf Zucker oder im Tee vorsichtig dosiert eine köstliche Wohltat nach einem guten (oder zu reichhaltigen) Essen ist. In der Brennerei, wo die zahlreichen Besucher die Gelegenheit zur Besichtigung der Destillerie und der Kellerei mit ihren unzähligen, riesigen Holzfässern haben, ist eine ganze Reihe von Nachahmungen ausgestellt, die allesamt im Laufe der Jahrhunderte dem Original dennoch den Rang nicht ablaufen konnten. Die kleine Flasche befindet sich – heute wie damals – in einer vor Licht (und Glasbruch) schützenden Holzummantelung.



ÉLIXIR VÉGÉTAL
71 Vol.-% Alk., 100-ml-Flasche.
Bestell-Nr. 5552 8822 € 14,30

Chartreuse. Grün und gelb.

Aus dem Élixir Végétal wurde bald schon ein Likör mit geringerem Alkoholgehalt entwickelt, der berühmte Chartreuse verte, einstmals als Gesundheitslikör bekannt. Seine grüne Farbe ergibt sich aus der richtigen Mischung der Kräuter und nicht etwa durch Hinzufügen von Farbstoff. Immer noch ist er mit 55 Vol.-% Alkoholgehalt ein starker Tropfen. Milder ist der Chartreuse jaune von 1840; auch er erhält seine Farbe durch die Mischung der Ingredienzen. Noch heute mischen allein die in das Geheimnis eingeweihten Mönche die Kräuter, nun immerhin schon mit Hilfe moderner Computertechnik. Und auch den verwendeten Grundbrantwein lassen sie eigens in einer Brennerei im Département Gard herstellen. Jede Charge wird individuell verkostet und kommt meist erst nach jahrelanger Reifung in den Handel.



CHARTREUSE GELB
40 Vol.-% Alk., 0,35-l-Flasche.
Bestell-Nr. 5572 5822 € 19,00
(GP 1 l = € 54,29)

CHARTREUSE GRÜN
55 Vol.-% Alk., 0,35-l-Flasche.
Bestell-Nr. 5572 4822 € 23,00
(GP 1 l = € 65,71)

Chartreuse. Lange gereift.

Zwischen den großen Stückfässern der Brennerei stehen auch kleinere Eichenfässer, in welche geringe Mengen des reifen Likörs abgezweigt werden. Diese Liköre tragen den Zusatz v.e.p. (vieillissement exceptionnellement prolongé) und reifen noch wesentlich länger als der gewöhnliche Chartreuse. Aroma und Weichheit intensivieren sich dabei. Auch hier geschieht die Abfüllung nach individuellem Reifegrad. Der Jahrgang der Abfüllung ist auf dem Rückenetikett der Flasche vermerkt; die Flaschen werden dazu nummeriert. Sie können den Likör sofort genießen oder noch ein paar Jahre ruhen lassen.

CHARTREUSE GELB V.E.P.

42 Vol.-% Alk., 0,5-l-Flasche.
Bestell-Nr. 5572 6822 € 50,00
(GP 1 l = € 100,00)

CHARTREUSE GRÜN V.E.P.

54 Vol.-% Alk., 0,5-l-Flasche.
Bestell-Nr. 5581 9822 € 53,00
(GP 1 l = € 106,00)



CASSIS DES PÈRES CHARTREUX

In der kartusianischen Brennerei zu Voiron entstehen auch Fruchtliköre von unvergleichlichem Aroma. Weder der Zucker- noch der hier vergleichsweise geringe Alkoholgehalt überlagern den Duft und die Fruchtigkeit der Schwarzen Johannisbeeren, die in diesem Cassis Verwendung finden. Nicht nur pur ein Genuß, sondern auch – das Glas mit Champagner aufgefüllt – als Kir Royal.

20 Vol.-% Alk., 0,5-l-Flasche.
Bestell-Nr. 5726 4822 € 15,90
(GP 1 l = € 31,80)



Kann es einen schöneren Ort auf der Welt für das Klosterleben geben als die Insel Saint Honorat, der vor Cannes gelegenen Inselgruppe Lérins zugehörig? Wohl kaum. Die Zisterziensermönche der Abtei St. Honorat können auf eine 1500jährige klösterliche Tradition zurückblicken. Berühmte Kirchenmänner wie der hl. Patrick, der Irland missionierte, begannen ihr Mönchsleben auf der Insel. Seit 1890 betreiben die Ordensmänner auch eine Brennerei. Die besten Erzeugnisse von Lérins finden Sie auf dieser Seite, neben anderen feinen Spirituosen aus Frankreich, Österreich und Slowenien, die allesamt für ihre Region typisch sind.

Wie kommt die Birne in die Flasche?

Sie wächst rein: In der Kartause Pleterje unterhält man Spalierkulturen (einen ganzen Kilometer entlang der Klostermauer) von Birnbäumen, an die nach dem ersten Fruchtansatz unzählige Flaschen befestigt werden. Die Birne entwickelt sich dann in der Flasche – in einer Art Miniaturtreibhaus – zur vollen Größe und Reife, bis die Flaschen „geerntet“ werden können. Diese werden gereinigt, mit Birnenbrand aus der eigenen Destillerie aufgefüllt und zur weiteren Reifung einige Zeit gelagert. Der Vorteil: frische Fruchtaromen aus der Birne werden nach und nach extrahiert und verleihen dem Getränk jenen entscheidenden Zuwachs an Duft und Fruchtigkeit, um dessentwillen sich die Pflege der „Flaschenbäume“ voll und ganz auszahlt. Übrigens kann die Flasche auch nochmals aufgefüllt werden.

PLETERJE BIRNE

40,0 Vol.-% Alk., 0,75-l-Flasche.
Bestell-Nr. **6549 7822** € 39,00
(GP 1 l = € 52,00)



Die Provence auf der Zunge.

Dieser Likör ist eine Legende – und selbstredend hat er auch eine solche. Hergestellt wird er nach einem Rezept des Prämonstratensermönchs Père Gaucher mit Kräutern der Provence; mit seiner kräftigenden und wärmenden Wirkung und dem frischen Kräutergeschmack empfiehlt er sich – neben dem Genuß pur – auch als Grog oder im Tee. Zur Legende (nachzulesen in Alphonse Daudets „Briefe aus meiner Mühle“ von 1866): Besagter Mönch rettete mit diesem Likör nicht nur seine Mitbrüder vor dem Verhungern, sondern sorgte zudem für einen wirtschaftlichen Aufschwung seines Klosters – an dem er insofern partizipierte, als daß er von jedem neuen Likör zunächst noch 20 Tropfen, bald aber ganze Becher verkostete. Bald fehlte der Likör in keinem provenzalischen Haushalt, und die Mönche hatten bis zur Auflösung ihres Klosters damit ihr Auskommen. Seit 100 Jahren kommt der Likör nun aus der Destillerie Inisan.

LIKÖR VON FRIGOLET

43 Vol.-% Alk., 0,7-l-Flasche.
Bestell-Nr. **6144 2822** € 25,00
(GP 1 l = € 35,71)



Bockbier, gebrannt.

Bierbrände sind eine nur selten erhältliche, schwierig herzustellende Spezialität: schon die als Grundlage dienende Biersorte muß über eine hohe geschmackliche Ausgewogenheit verfügen. Im österreichischen Stift Schlägl wird ausschließlich das kräftige, süßig-süße Doppelbockbier zur Weiterveredelung durch Destillation eingesetzt. Schonender Brand und die große Erfahrung der Brennmeister bringen einen der besten Bierbrände hervor: kräftig in der Trinkstärke, jedoch mit mildem Bieraroma und hintergründiger, malziger Süße, empfiehlt er sich auch als Aperitif.

DOPPELBOCK-BIERBRAND

42 Vol.-% Alk., 0,35-l-Flasche mit Korken.
Bestell-Nr. **6038 2822**
(GP 1 l = € 80,00)



€ 28,00

Südfranzösische Klassiker.

Von der Insel.

Die Zisterzienser der Klosterinsel St. Honorat, vor Cannes gelegen (der Inselgruppe Lérins zugehörig), stellen seit Jahrzehnten diese feinen Liköre und Brände her.

LIQUEUR DE VERVEINE

Was wäre Südfrankreich ohne die Zitronenverbene oder Verveine, wie dieses Universalgewächs auch genannt wird! Oft wird es als Tee genossen, hier bildet es die Grundlage für einen aromatischen und milden, zitronigen Likör, der nach dem Essen eine Wohltat ist.

35 Vol.-% Alk., 0,5-l-Flasche.
Bestell-Nr. **5572 7822** € 21,00
(GP 1 l = € 42,00)



LIQUEUR DE MANDARINE

Mandarinlikör, sehr fein und ausgewogen, ohne Farbstoffe.
42 Vol.-% Alk., 0,5-l-Flasche.
Bestell-Nr. **5572 9822** € 21,00
(GP 1 l = € 42,00)

PROVENCALISCHER WEINBRAND

Die beste und zugleich rarste Spezialität der Mönche ist dieser Weinbrand – Eau-de-Vie de Vin de Provence –, der sieben bis acht Jahre Zeit hat, sein ausgewogenes Bukett zu entfalten. Jährlich werden nur wenige hundert Flaschen abgegeben, und deshalb ist auch unsere Menge begrenzt.

50 Vol.-% Alk., 0,5-l-Flasche.
Bestell-Nr. **5572 8822** € 29,00
(GP 1 l = € 58,00)

Wacholderbrand. Aus Slowenien.

Aus der Kartäuser-Brennerei Pleterje: ein echter Wacholderbrand, der mit Billigprodukten nichts gemein hat, die lediglich mit Wacholder aromatisiert werden. Ein so intensives Aroma von natürlicher Frische kann nur bei bester Auswahl der Rohstoffe und vorbildlicher Brenntechnik erzeugt werden. Ungeachtet seiner hohen Trinkstärke von 45% sollten Sie ihn unbedingt pur und gut gekühlt genießen: er wärmt und tut augenblicklich durch sein intensives Aroma gut.

PLETERJE WACHOLDER

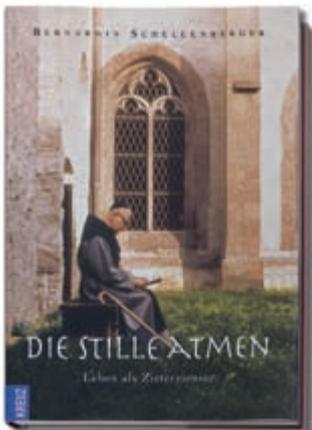
45,0 Vol.-% Alk., 0,7-l-Flasche.
Bestell-Nr. **6549 8822** € 24,90
(GP 1 l = € 35,57)



Bücher und CDs



Ein Blick in den Bibliothekssaal des Zisterzienserstiftes Zwettl, im österreichischen Waldviertel gelegen, offenbart die hohe Wertschätzung von Literatur und Kunst, des geistigen Lebens in jeder Form, wie es in Klöstern seit jeher gepflegt wurde. In der barocken Pracht des Raumes verbergen sich indes noch kostbarere Schätze: über 400 Handschriften, die seit dem 12. Jahrhundert im klostereigenen Skriptorium für den liturgischen Gebrauch der Mönche geschrieben und ausgeschmückt wurden, und die auf die klösterliche Lebensmitte, den feierlichen Gottesdienst verweisen.



„An diesem Frühjahrstag 1966 reiste ich also praktisch ins 12. Jahrhundert zurück. Von da konnte ich ein knappes Jahrzehnt lang persönlich erfahren, wie ein damaliger Zisterziensermönch gelebt hat. Aus dieser Erfahrung einer Art von 'Zeitreise' heraus möchte ich hier als Zeuge der damaligen klösterlichen spirituellen Kultur schreiben. Es gibt sie inzwischen in dieser Form nicht mehr, denn sie löste sich binnen weniger Jahre auf. Heute sind von ihr nur noch Schriften, Bilder und vor allem leere Gebäude übriggeblieben. Sie geben nur noch eine schwache, dem heutigen Menschen womöglich sogar eine falsche Vorstellung davon, wie man darin im Alltag gelebt und vor allem: wie man ihn überlebt hat.“

Blick hinter Klostermauern: der Erfahrungsbericht eines Zisterziensers. Das alltägliche Leben im Kloster geschieht weitgehend unter Ausschluß

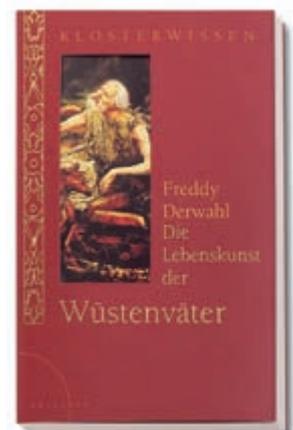


der Öffentlichkeit. Klöster präsentieren sich den Besuchern häufig als großartige Zeugnisse der Baukunst, aber das konkrete Leben der Ordensleute bleibt im Verborgenen. In diesem Buch zeigt Bernardin Schellenberger Klosterleben in faszinierender Fülle: Bilder von Mönchen, die darin lebten; genaue Beschreibungen der Lebensform; deren spirituellen Sinn; Schilderungen der Atmosphäre des Alltags im Zisterzienser Kloster. Das Buch ist die umfassende Darstellung eines Insiders, der ab 1966 gerade noch ein Jahrzehnt lang in der seit dem 12. Jahrhundert fast unveränderten Lebensordnung der Zisterzienser leben konnte. Für die größtenteils erstmals veröffentlichten Fotos erschloss er Archive, die bis 1880 zurückreichen. Als ehemaliger Prior und Novizenmeister und als spiritueller Lehrer und profunder Kenner der alten Quellen schildert

er in Form einer biographischen Erzählung den Alltag und die Spiritualität der Mönche auf eine Weise, daß diese Welt lebendig ersteht. Ein spannend und flüssig zu lesender Erlebnisbericht und zugleich ein wissenschaftlich präziser Beitrag zur Mönchs- und Kulturgeschichte mit vielen Informationen, die sich in der bisherigen Literatur kaum finden. Nicht zuletzt aber ist das Buch ein spirituelles Zeugnis von erstaunlicher Aktualität.

DIE STILLE ATMEN
Leben als Zisterzienser. Von Bernardin Schellenberger. 208 Seiten, mit 100 Farb- und Schwarzweißabbildungen. Fester Einband mit Schutzumschlag, 32,5 x 24,5 cm.
Kreuz Verlag 2005.
Bestell-Nr. **7859 5822**

€ 29,95



DIE LEBENSKUNST DER WÜSTENVÄTER
Die gesammelten und überlieferten Aussprüche und Ratschläge der ägyptischen Einsiedler, die sich im 4. Jahrhundert in die Wüste zurückzogen, gehören zum klassischen Grundbestand christlicher Literatur und sind noch heute Gedankenimpulse für unser ganz konkretes, alltägliches Leben. In dieser neuen Ausgabe sind sie sinnvoll nach Themenbereichen zusammengestellt. Sie laden dazu ein, täglich zur Hand genommen zu werden.
Herausgegeben von Freddy Derwahl. 176 Seiten. Taschenbuch, 18 x 11,5 cm. Piatloch Verlag 2005.
Bestell-Nr. **7859 2822** € 9,90

„Ein Vater hat gesagt: Die Liebe zur körperlichen Arbeit ist der Ruin der Seele, aber ihre friedliche Ausübung bedeutet Ruhe in Gott.“



Unermesslich ist der Beitrag, den mittelalterliche Mönche zur Entwicklung der Buchgestaltung geleistet haben. Dabei war die Tätigkeit in den Skriptorien Schwerstarbeit und alles andere als ein künstlerisches Vergnügen. Im 8. Jahrhundert klagte ein Schreiber sein Leid: „O wie schwer ist das Schreiben: es trübt die Augen, quetscht die Nieren und bringt zugleich allen Gliedern Qual. Drei Finger schreiben, der ganze Körper leidet.“ Wohl nur die drei theologischen Tugenden Glaube, Hoffnung, Liebe, konnten die Schreiber zu solcher Geduld und Hingabe befähigen.



DER KLOSTERURLAUBSFÜHRER
Was für Ordensleute Alltag bedeutet, lockt immer mehr „weltliche“ Zeitgenossen an: einmal eine Zeit im Kloster, eine Zeit der Stille, Abgeschlossenheit und Reflexion zu verbringen – Klosterurlaub. Hier gibt es in Deutschland mannigfache Angebote. Sie sind zusammengefaßt und kompetent dargestellt im Klosterurlaubsführer: mit Hintergrundinformationen und vielen nützlichen Adressen. Von Hanspeter Oswald. 192 Seiten, Taschenbuch, 12 x 19 cm. Herder Verlag 2003.
Bestell-Nr. **7311 5822** € **9,90**



DIE BENEDIKTUSREGEL
Fast alle Orden, deren Produkte Sie auf den vorangehenden Seiten finden, orientieren sich an der Ordensregel des heiligen Benedikt: Benediktiner, Zisterzienser und Trappisten. Entstanden im 6. Jahrhundert, ist sie die Grundlage des Ordenslebens bis heute geblieben. Lateinisch-deutsch, herausgegeben im Auftrag der Salzburger Äbtekonzferenz. 316 Seiten, fester Einband mit Schutzumschlag. 20,5 x 14,5 cm. Beuroner Kunstverlag 1992.
Bestell-Nr. **5604 5822** € **18,50**



Einsiedler in der heutigen Zeit.
Das Leben der Kartäusermönche, die als Einsiedlerkolonie leben – jeder Mönch für sich in einem kleinen Haus – hat sich über Jahrhunderte bis heute kaum geändert. Die deutsche Kartause Marienau hat diese neue Broschüre herausgegeben, die mit reicher Bebilderung das Leben der Kartäuser schildert. Neben der Information über diese abgeschiedene Lebensform ist es aber auch ein Büchlein für Ruhestunden, zum Nachdenken und Meditieren.
KARTAUSE MARIENAU
Sicherlich eines der schönsten Büchlein über das heutige Klosterleben, die in den letzten 20 Jahren erschienen sind. 48 Seiten. Broschur, 24 x 19 cm. Mit 51 Farbabbildungen. Kunstverlag Josef Fink, 2. Auflage 2005.
Bestell-Nr. **7606 1822** € **8,50**



Der kleine Mönch.
Oft tragisch, selten ernst.
„Anlässlich eines bestimmten Ereignisses, einer seelische Erschütterung, einer nervenaufreibenden Begebenheit versucht der kleine Mönch, seine Situation zu klären. Er selbst hätte wohl seine Notizen als Merkbuch bezeichnet. Der kleine Mönch gehört zu jenen, von denen man gesagt hat: 'Sie nehmen sich oft tragisch, selten aber ernst.' Daher die leichte Ironie, ein gewisser Mangel an Ernst, womit der kleine Mönch auf vergangene Dinge zu sprechen kommt, die er womöglich zu tragisch genommen hat.“
DER KLEINE MÖNCH
Von Madeleine Delbrét. 192 Seiten, mit 18 Strichzeichnungen. Fester Einband, 11 x 15,5 cm. Herder Verlag 2004.
Bestell-Nr. **7601 9822** € **5,00**



ADRESSBUCH
Ausgewählte Abbildungen aus den Prachthandschriften der Vatikanischen Bibliothek sind ein Buchschmuck, der einen das Bändchen gern zur Hand nehmen läßt – nur die Adressen müssen Sie selbst hineinschreiben. Es paßt, wie das Kalendarium, in jede Hand- und Brusttasche. 112 Seiten, mit zahlreichen Abbildungen. 16,5 x 11,5 cm. Belsler Verlag 1995.
Bestell-Nr. **5777 4822** € **12,50**

IMMERWÄHRENDES KALENDARIUM
Ein Merkbuch für Fest- und Gedenktage mit den schönsten Abbildungen aus den Handschriftenbeständen der Vatikanischen Bibliothek ist dieses schöne Bändchen. 112 Seiten, mit zahlreichen Abbildungen. 16,5 x 11,5 cm. Belsler Verlag 1997.
Bestell-Nr. **5565 2822** € **12,50**



Die Welt der mittelalterlichen Bücher.
Ein wunderbares Kompendium zur mittelalterlichen Buchkunst hat die Kunsthistorikerin Stephanie Hauschild herausgebracht. Hier finden Sie eine wirklich lesbare, lebendige Kultur- und Kunstgeschichte des Buches, angefangen von der Technik seiner Herstellung über Arten und Gattungen der Bücher

bis hin zur kunstgeschichtlichen und ästhetischen Einordnung der Buchillustration und Miniaturenkunst. In gewohnter Manier hat der Verlag Thorbecke das Werk bibliophil ausgestattet und so seinerseits zu einem Zeugnis klassisch-moderner Buchkunst werden lassen. Dieses Werk werden Sie in so mancher stillen Stunde mit Genuß und Gewinn zur Hand nehmen.
MÖNCHE, MALER, MINIATUREN
Von Stephanie Hauschild. 192 Seiten, fester Einband, 17 x 24 cm, zahlreiche Farbabbildungen. Thorbecke Verlag 2005.
Bestell-Nr. **7904 0822** € **24,90**



MERIAN GUIDE URLAUB IM KLOSTER
In bewährter Merian-Qualität bringt dieser Klosterurlaubsführer kompakte und gut gegliederte Informationen zu 100 Klöstern im deutschsprachigen Raum.
Zu jedem vorgestellten Kloster gibt es Auskünfte zu seiner Geschichte, zu seinem heutigen Angebot und zu seiner Grundausrüstung, z.B. ob es ein eher „aktives“ Klosterleben gibt oder aber

Mönche und Nonnen eher beschaulich leben. Die Ausrichtung des Führers – auch durch seine reiche Bebilderung – etwas stärker touristisch als es bei dem Klosterurlaubsführer aus dem Herder Verlag der Fall ist (siehe oben links auf dieser Seite). Deshalb ergänzen sich beide Bücher ideal.
Von Miriam Kauko. 256 Seiten, mit zahlreichen farbigen Abbildungen. 18 x 10 cm. Travel House Media Verlag 2005.
Bestell-Nr. **7905 2822** € **12,90**

„Eines Tages kamen Mönche zum Vater Antonios, unter ihnen war auch der Vater Johannes. Zur Prüfung legte ihnen Antonios ein Schriftwort vor und bat sie um eine Deutung. Von den jüngeren angefangen, antwortete jeder, so gut er konnte. Der Vater antwortete jedoch jedes Mal: 'Du hast es noch nicht gefunden.' Zuletzt kam er zu Vater Johannes und fragte ihn nach der Bedeutung. Dieser jedoch gab zur Antwort: 'Ich weiß es nicht.' Da sagte Vater Antonios: 'Wahrhaftig, Vater Johannes hat den Weg gefunden, indem er sagte: ich weiß es nicht.'“

Aus den Aussprüchen der ägyptischen Wüstenväter



Klangraum Maulbronn.

Die Edition Maulbronn präsentiert Höhepunkte aus dem reichen Musikleben in der romanischen Klosteranlage. Die dort seit 1968 regelmäßig stattfindenden Konzerte haben sich bereits einen hohen Ruf weit über die Grenzen hinaus erworben.

Haydn für Gitarrenduo.

Der bemerkenswerte Konzertmitschnitt entstand im September 2000 im ehemaligen Laienrefektorium Maulbronn: das Duo Sonare, Jens Wagner und Thomas Offermann, spielte Joseph Haydns vier Divertimentos für Streichquartett in einer Bearbeitung von François de Fossa (1775-1849) für Gitarren. Die beiden Musiker haben sich Instrumente nach Vorbildern des 19. Jahrhunderts anfertigen lassen.

CD: GRAND DUOS POUR DEUX GUITARES

Es spielen Jens Wagner und Thomas Offermann. Laufzeit ca. 56 Minuten. Bestell-Nr. 5811 6822 € 18,00



Panflöte trifft Orgel.

Im September 2002 stellte der Panflötist Ulrich Herkenhoff einige Früchte seiner Bemühungen vor, die Panflöte als ernstzunehmendes Konzertinstrument zu etablieren. Zwei Pfeifeninstrumente, deren musikalische Tradition unterschiedlicher nicht sein könnte, kommen zu einem harmonischen Dialog zusammen. Besonders interessant ist das Konzert auch aufgrund seiner musikalischen Bandbreite: Werke von Bach, Telemann, Mozart und Franck werden gefolgt von einer Bearbeitung der drei Tänze von Gyergo von Bartók. Die neuere Musik repräsentieren Barbirolli und Morricone, während zwei rumänische Volksstücke die Aufnahme abrunden.

CD: KONZERT FÜR PANFLÖTE UND ORGEL

Es spielen Ulrich Herkenhoff und Matthias Keller (Orgel). Laufzeit ca. 60 Minuten, mit Begleitheft. Bestell-Nr. 6546 0822 € 18,00



Spielleute zwischen den Jahrhunderten.

Das Wiener Ensemble Les Menestrels ist seit über vierzig Jahren bekannt für hochkarätige Vokal- und Instrumentalaufführungen alter Musik. Dazu gebieten sie nicht nur über schöne Gesangsstimmen, sondern auch über ein Arsenal von annähernd 70 historischen Instrumenten für die Zeit von 1200 bis 1600. Das Maulbronner Konzert spannt einen weiten Bogen geistlicher Musik unterschiedlicher Stilrichtungen, angefangen bei gregorianischen Stücken über Motetten bis hin zum geistlichen Chanson des 15. Jahrhunderts. Lebendiger kann das Mittelalter heutzutage kaum erklingen, in feiner Spiel- und Sangesfreude, meditativer und impulsiver zugleich.

CD: LES MENESTRELS

Konzertmitschnitt vom Juni 2005. Laufzeit ca. 73 Minuten, mit Begleitheft. Bestell-Nr. 7903 9822 € 18,00



Jazz trifft Gregorianik.

Das Arrangement „Bearing Fruit“ ist im Auftrag des Donaufestivals und des ORF entstanden und wurde im April 2002 uraufgeführt. Der profilierte Jazz-Gitarrist Wolfgang Muthspiel hat in diesem Stück die Welt des gregorianischen Chorals mit einer heutigen Musik umgeben und in Dialog treten lassen. Ein Ensemble von 2 Geigen, Kontrabaß und Gitarren plus Elektronik trifft auf ein achtköpfiges Gesangsensemble. Der Komponist: „Ich habe einer voreiligen Versöhnung der beiden so unterschiedlichen musikalischen Welten eine langsame Annäherung und Umkreisung entgegensetzen versucht. So schillern die Choräle in gewohnter Pracht und werden manchmal von meiner Musik anders beleuchtet.“

CD: BEARING FRUIT

Es spielen Wolfgang Muthspiel, Gerhard Muthspiel, Daisy Jopling und Sebastian Gürtler. Mit Sängern der Choralschola Stift Zwettl und der Hofburg Wien. Laufzeit ca. 47 Minuten, mit Begleitheft. Bestell-Nr. 7905 3822 € 18,00



Schönheit der Stimme.

In dieser Aufnahme haben die Mönche der irischen Abtei Glenstal zusammen mit der Sängerin Nóirín ní Riain verschiedene Stücke aus der geistlich-musikalischen Tradition des Abendlandes aufgenommen – in Latein, Englisch, Irisch. Manchen Stücken der klassischen Liturgie – wie dem „Magnificat“ – verleiht die Interpretation der Sängerin eine ganz eigene Expressivität.

CD: DIE STIMME AUS DER WOLKE

Laufzeit ca. 48 Minuten, mit Begleitheft. Bestell-Nr. 7299 6822 € 18,00



Östliche Gesangstradition:

Die belgische Abtei Chevetogne. Die Begegnung mit der Ostkirche pflegen besonders die Benediktiner in Chevetogne: ein Teil der Mönche feiert den Gottesdienst in byzantinisch-slavischer Form. Über die Jahre hat der Chor sich zu höchster Meisterschaft ausgebildet. Die CDs sind zudem mit ungewöhnlich ausführlichem Beiheft (in vier Sprachen) ausgestattet.

Russische Pfingsten.

Zweifellos ist Pfingsten in der Ostkirche ein musikalisch außergewöhnlich reiches Fest; es faßt die Begeisterung und Tiefe der vorausgegangenen Osterzeit nochmals zusammen. Die schönsten Stücke aus Abend- und Nachtgebet des Klosters finden Sie auf dieser Aufnahme.

CD: OSTKIRCHLICHE PFINGSTEN

Laufzeit ca. 77 Minuten, mit Begleitheft. Bestell-Nr. 7644 1822 € 22,00



Russisches Marienlob.

Zu den schönsten Marienhymnen der ostkirchlichen Tradition gehört der Hymnos Akathistos (d.h., der Hymnus, bei dem man „nicht sitzt“, der also in ganzer Länge stehend gesungen wird), der dem Marienlob hohe dichterische und meditative Kraft verleiht – zumal in dieser Einspielung in russisch-kirchenslavischer Sprache und Musiktradition. Ergänzt wird diese Aufnahme aus Chevetogne um einige Stücke zur Verkündigung des Herrn.

CD: HYMNOS AKATHISTOS

Laufzeit ca. 76 Minuten, mit Begleitheft. Bestell-Nr. 6554 3822 € 22,00



Neige das Ohr deines Herzens.

Als Benedikt seine Mönchsregel vor 1500 Jahren schrieb, da richtete er sich an Menschen, die hören wollten. „Höre, mein Sohn, auf die Worte des Meisters, und neige das Ohr deines Herzens“, so beginnt die Regel. Zu Gehör gebracht werden wesentliche Teile daraus – der Prolog, Kapitel 2 bis 7 und Kapitel 72 bis 73 in meisterhafter Stimmführung und geradezu mitreißender Modulation von dem bekannten Schauspieler Stefan Fleming. Selbst wenn man den Regeltext gut kennt, ist man überrascht, welche Feinheiten ein guter Sprachvortrag aus dem Text herauszumodellieren vermag. Der Text wird umrahmt von Orgelimpromvisationen und kurzen gregorianischen Stücken.

CD: DIE REGEL DES HEILIGEN BENEDIKT

Gesprochen von Stefan Fleming. Orgel: Hannes Marek, Gesang: Markus Resch. Laufzeit ca. 61 Minuten. Bestell-Nr. 7905 1822 € 18,00

Kurze Hörproben von allen in diesem Katalog angebotenen CDs finden Sie auf unserer Homepage im Internet: www.manufactum.de



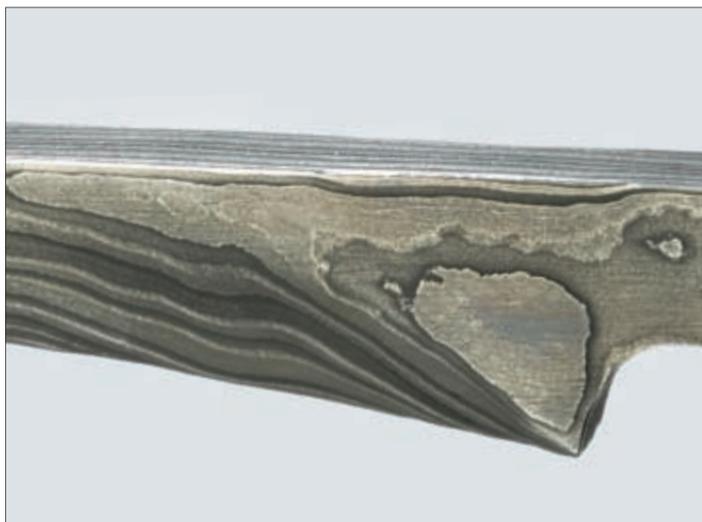
Klosterhandwerk

In ihrer Schmiede im sauerländischen Benediktinerkloster Königsmünster gehen Pater Abraham und sein Mitarbeiter Rudolf Söer zu Werke, daß die Funken sprühen. Besonders die Herstellung von Damaszener Stahl, dieses legendären Schmiedestahls, der aus unzähligen, übereinandergefalteten und miteinander verschmiedeten Schichten besteht, hat es den Meschedern angetan. Dabei ist nicht nur Kraft erforderlich, sondern mehr noch tragen Können, Geduld und Körpergeschick dazu bei, daß aus einem rohen Stück Stahl Kunstwerke entstehen, wie wir Sie Ihnen hier anbieten können.



Damaszener-Brieföffner. Unikate aus Königsmünster.

Das Schmieden in Damaszener- oder Damasttechnik, also das Verschweißen unzähliger Lagen Stahl zu einem besonders haltbaren und zugleich elastischen Werkstück, ist die Vollendung aller Schmiedekunst. Pater Abraham, der die Schmiede der Abtei Königsmünster in Meschede leitet, hat sich seit einiger Zeit dieser Kunst verschrieben, und so können wir Ihnen hier diese außergewöhnlich schönen, handgeschmiedeten Brieföffner anbieten. Sie sind nicht nur funktionell perfekt auf ihre Aufgabe abgestimmt (man beachte z.B. die Länge von 22,5 cm), sondern mit ihrem faszinierenden metallisch-changierenden Farbspiel ein Kunstwerk – jedes Stück ein Unikat. Die Brieföffner werden in einem Futteral aus reinem Wollfilz, das die Klosterschneiderei herstellt,



geliefert. Das Futteral können Sie auch als Unterlage für den Brieföffner benutzen, z.B. auf Ihrem Schreibtisch. Mitunter kann sich eine längere Lieferzeit (bis zu drei Wochen) ergeben. Leichte Abweichungen in Form und Größe sind möglich. Länge ca. 22,5 cm, Gewicht ca. 65 g.

BRIEFÖFFNER DAMASZENER STAHL ROH
In einem Futteral aus weißem Wollfilz (26 x 8,5 cm).

Bestell-Nr. **7632 4822** € **140,00**

BRIEFÖFFNER DAMASZENER STAHL VERGOLDET

24 Karat galvanisch vergoldet, in einem Futteral aus schwarzem Wollfilz (26 x 8,5 cm).

Bestell-Nr. **7632 5822** € **160,00**

Etwa 2500 Jahre ist sie alt, die Kunst, Damaszener Stahl zu schmieden. Charakteristisch für Damaszener Stahl ist das sogenannte „Wasser“, die hochfeinen, fast symmetrischen Verläufe auf dem Stahl, letzte Signaturen der beiden nun verschmolzenen Ausgangsmaterialien. Sie werden vom Schmied erzeugt, aber erst beim „Ausziehen“ der Klinge sichtbar gemacht: Erst nach dieser Arbeit legt der Stahl die Schönheit seines inneren Gefüges an der Oberfläche frei. Echem Damaszener Stahl begegnet man eigentlich nur in Form von Messerklingen. Hier kommt er in unvermuteter Gestalt und als staunenerweckendes Ergebnis einer Verfremdung: als Gürtelschließe und Manschettenknopf.



Schwarzer Gürtel mit eckiger Schließe



Dunkelbrauner Gürtel mit ovaler Schließe



Schwarzer Gürtel mit konvexer Schließe

Gürtel mit Damaszenerschließe.

Ein Meisterstück.

In Zusammenarbeit mit dem Offenbacher Feintäschner Kreis ist ein ganz außergewöhnliches Stück entstanden: ein kräftiger Gürtel mit Damaszenerschließe, die mit einem Handgriff angesetzt und ebenso wieder abgenommen werden kann. Eine Schließe genügt also, um sie in Kombination mit verschiedenen Riemen tragen zu können. Wir bieten Ihnen passende Riemen in schwarz und dunkel- und mittelbraun an.



Schließesystem



Mittelbrauner Gürtel mit ovaler Schließe



Lederfarben

GÜRTELSCHLESSE

DAMASZENER STAHL

Aus vielen Schichten Stahls geschmiedet und mit einem aufwendigen, leicht gewölbten Schliff versehen, der dem Stück Körper verleiht und das changierende Spiel des Stahls noch erhöht. Auf der Rückseite sind Bügel und Dorn aus Messing – beide handgearbeitet

– aufgelötet. 5,2 x 4,3 cm. Gewicht 62 g. Die Schließe schließt verdeckt und trägt konstruktionsbedingt kaum auf.

Bestell-Nr. **7845 8822**
Bestell-Nr. **7919 9822**
Bestell-Nr. **7920 0822**

eckig
oval
konvex
€ 190,00

GÜRTELRIEMEN SATTLERLEDER

Passender Riemen aus grubengegerbtem, offenkantig verarbeiteten Rückenleder vom Rind, nahezu unverwundlich durch die Materialstärke von 4,3 mm. Das Leder ist zu einem Drittel durchgefärbt, so daß Kratzer kaum sichtbar werden – und es enthält durch die

Gerbung reichlich Fette und Wachse, die seine Gebrauchseigenschaften noch erhöhen. Mit Randprägung. Breite 3,5 cm. Längen 85, 90, 95, 100, 105, 110, 115, 120 cm.

Bestell-Nr. **7849 6822** schwarz
Bestell-Nr. **7849 7822** dunkelbraun
Bestell-Nr. **7920 1822** mittelbraun
€ 70,00



WANDKREUZ DAMASZENER STAHL ROH

Durch geschicktes Schmieden und Verschweißen der einzelnen Stahlschichten entstehen diese kleinen Kunstwerke: Wandkreuze, bei denen die klassische Kreuzesform im Stahl eingeschlossen ist. Sie sind individuell hergestellt und geformt; keines gleicht dem anderen exakt in Größe und



Formgebung. Ca. 7 x 12 cm, 200 g, mit Aufhänger.

Bestell-Nr. **7921 5822** € 230,00

WANDKREUZ DAMASZENER STAHL VERGOLDET

24 Karat galvanisch vergoldet. Ca. 7 x 12 cm, 200 g, mit Aufhänger.

Bestell-Nr. **7921 6822** € 250,00



MANSCHETTENKNÖPFE

DAMASZENER STAHL

Zierplatte und Gegenplatte sind aus Damaszenerstahl, das verbindende Gelenk wird aus Silber von einem der Klosterschmiede verbundenen Goldschmied in Handarbeit angefertigt und angelötet.

Zierplatte ca. 2 x 1 cm, Gewicht 8 g. 1 Paar, in einem kleinen Samtbeutel.

Bestell-Nr. **7845 9822** € 225,00



Zwei Benediktinerinnenklöster in Europa können auf einen reichen Erfahrungsschatz im biologischen Landbau zurückgreifen: schon vor vierzig Jahren begannen die Nonnen der Abtei Fulda mit dem naturgemäßen Gartenbau. Sie fördern die Möglichkeiten, die aus der Natur selbst erwachsen: Humuserzeugung, pflanzliche Spritzbrühen und die positive Wechselwirkung verschiedener Pflanzen untereinander. Ihre Gartenzeitschrift „Winke“ ist die älteste biologische Gartenzeitschrift Deutschlands, und auch ihre Gartenbücher zeichnen sich durch große Nähe zur Praxis aus. Die Benediktinerinnen von Kergonan in der Bretagne widmen sich ebenfalls dem biologischem Gartenbau und liefern uns zwei Sorten Naturdünger.

Tips für das Gartenjahr.

In diesem handlichen Ratgeber haben die Nonnen der Abtei Fulda ihre jahrzehntelange Erfahrung auf dem Gebiet des natürlichen Gartenbaus zusammengefaßt. Präzise, leicht verständlich und liebevoll präsentiert, gibt er Auskunft über die monatlich anfallenden Arbeiten und deren erfolgreiche Erledigung. Zahlreiche Zeichnungen und Fotografien ergänzen den Text.

GEHEIMNISSE AUS DEM KLOSTERGARTEN

Von Sr. Christa Weinrich.
156 Seiten, mit 100 Farbfotos und 52 Farbillustrationen. Fester Einband, 22 x 16 cm. 2. Auflage, Kosmos Verlag 2005.
Bestell-Nr. **7636 7822** € 14,95



Gartendichtung.

Die Reichenau war im 9. Jahrhundert ein klösterliches Kulturzentrum ersten Ranges, und auch die Vegetation war so bunt und üppig, daß sie den Abt Walahfrid Strabo zu seinem berühmten Gartengedicht „Hortulus“ – „Gärtlein“ inspirierte.

Diesem Kleinod an Dichtkunst und praktischem botanisch-heilkundlichen Wissen wird die bibliophile Ausgabe von Hans-Dieter Stoffler voll gerecht. Neben dem lateinisch-deutschen Text von Walahfrids Dichtung sind die zahlreichen historischen Abbildungen aus Kräuterbüchern ein ebensolcher ästhetischer Genuß, wie die bota-

nisch-gärtnerischen Kommentare einen unmittelbaren Nutzen für jeden Gartenfreund haben. Hochwertige Ausstattung und sorgfältige Gestaltung machen das Buch auch zu einem schönen Geschenk.

KRÄUTER AUS DEM KLOSTERGARTEN
Wissen und Weisheit mittelalterlicher Mönche.

Von H.-D. Stoffler. 192 Seiten mit 100 meist farbigen Abbildungen. Fester Einband mit Schutzumschlag, 24,5 x 17 cm. Jan Thorbecke Verlag 2002.
Bestell-Nr. **6545 8822** € 24,90

Fachwissen zum biologischen Gartenbau: aus der Abtei Fulda.

Seit Jahren bewährt und tausendfach verbreitet sind die kleinen Gartenbroschüren der Fuldaer Nonnen im Selbstverlag. Durch zweckmäßige Gestaltung und Konzentration auf das Wesentliche sind sie dabei besonders erschwinglich.



HEIL- UND WÜRZKRÄUTER

Das Buch gibt Hinweise zur natürlichen Kultivierung und sinnvollen Verwendung der 26 wichtigsten Kräuter.

56 Seiten. Broschur, 19 x 12,5 cm.
4. Auflage 2004.
Bestell-Nr. **5595 1822** € 4,50



BEERENOBST IM NATURGEMÄSSEN ANBAU

Die erste Auflage erschien bereits 1967 – seither erfreut sich das kleine Bändchen einer ungebrochenen Nachfrage. Ein Register erlaubt raschen Zugriff bei Einzelfragen.

136 Seiten. Broschur, 18,5 x 12,5 cm.
6. Auflage 1994.
Bestell-Nr. **5493 1822** € 5,00



PFLANZENSaft GIBT PFLANZEN KRAFT

Die hilfreiche Broschüre beschreibt die Wirkung von pflanzlichen Auszügen, Jauchen, Tees und Brühen bei der Bekämpfung von

Pflanzenkrankheiten und -schädlingen.

Auf 56 Seiten werden allgemeine Richtlinien zur Herstellung der „Pflanzensäfte“ genannt, die zur Verwendung geeigneter Kräuter vorgestellt und die daraus hergestellten Gieß- und Spritzmittel in ihrer Wirkungsweise beschrieben.

56 Seiten, mit 7 schwarzweißen Abbildungen. Broschur, 19 x 13 cm.
6. Auflage 1998.
Bestell-Nr. **5493 4822** € 3,50



KOMPOST

Gold im Biogarten Eine ausführliche Anleitung zur richtigen Erzeugung und Verwendung natürlichen Kompostes. 96 Seiten, mit 7 schwarz-weißen Abbildungen.

Broschur, 18,5 x 12,5 cm.
5. Auflage 2004.
Bestell-Nr. **5595 2822** € 5,00

HUMOFIX 3 TÜTEN (o. Abb.)

Dieses natürliche Pulver beschleunigt in kleinster Dosierung die Humusbildung abgestorbener Pflanzenteile auf einen Zeitraum von 4 bis 6 Wochen.

3 Tütchen à 1,2 g (jeweils ausreichend für 2 Kubikmeter Kompost).
Bestell-Nr. **5558 4822** € 7,50

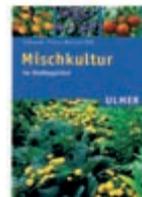


OBSTBAU-KALENDER

Für jeden Monat werden die an Obstbäumen notwendigen Arbeiten aufgezeigt. Sie erhalten Anregungen zu geeigneter

Sortenwahl, Schädlingsbekämpfung sowie Vogel- und Bienenschutz auf biologischer Grundlage.

36 Seiten, mit 6 schwarz-weißen Abbildungen. Broschur, 18,5 x 12,5 cm, 10. Auflage 2003.
Bestell-Nr. **5493 2822** € 3,00



MISCHKULTUR IM HOBBYGARTEN

Wesentlicher Bestandteil des Gartenbaus in der Abtei Fulda ist die Mischkultur, welche die sich gegenseitig anregenden Eigenschaften ver-

schiedener Gemüse und Blumen nutzt. Eine ausführliche Darstellung für jeden Hobbygärtner.

Von Sr. Christa Weinrich. 128 Seiten, mit 31 Farbfotos und 25 Zeichnungen. Broschur, 13 x 19 cm.
Ulmer Verlag 2003.
Bestell-Nr. **7301 9822** € 9,90

Natürlicher Dünger aus der Bretagne.

Aus dem Benediktinerinnenkloster in Kergonan: die beiden natürlichen Dünger stellen den Pflanzen zusätzliche Nährstoffe zur Verfügung.

FERTIBEL

Auf der Basis von Braunalgen, Basaltmehl und Rizinussschrot. Anwendung: einmal 100 g pro Quadratmeter während der Wachstumsperiode.

Eimer zu 5 kg.
Bestell-Nr. **5786 1822** € 17,50
(GP 1 kg = € 3,50)



HUMUBEL

Fördert die Humusbildung im Boden. Natürliche Polysilikate, Meeresalgen, Eukalyptussenz und humusbildende Bakterien bilden die Grundkomponenten.

Anwendung: 30 g pro Quadratmeter, zweimal wöchentlich.
Eimer zu 5 kg.
Bestell-Nr. **5786 0822** € 13,50
(GP 1 kg = € 2,70)

Was Sie wissen sollten.

Unsere Vertragsbedingungen.

Die nachstehenden Vertragsbedingungen gelten für alle Produkte dieses Katalogs.

Die Garantien

Unsere Hersteller garantieren für die Zuverlässigkeit ihrer Produkte. Die genauen Garantiebedingungen entnehmen Sie den Beschreibungen im Katalog bzw. den Angaben in den Bedienungsanleitungen. Zusätzlich stehen wir für die Produkte unseres Sortiments gerade: Zwei ganze Jahre ab Rechnungsdatum sorgen wir für die Erfüllung Ihrer Garantieansprüche und für sorgfältigen Service.

Rückgaberecht

Sie können die erhaltene Ware ohne Angabe von Gründen innerhalb von 2 Wochen durch Rücksendung der Ware zurückgeben. Die Frist beginnt frühestens mit Erhalt der Ware und dieser Belehrung. Nur bei nichtpaketversandfähiger Ware (z.B. bei sperrigen Gütern) können Sie die Rückgabe auch durch Rücknahmeverlangen in Textform, also z.B. per Brief, Fax oder E-Mail erklären. Zur Wahrung der Frist genügt die rechtzeitige Absendung der Ware oder des Rücknahmeverlangens. In jedem Falle erfolgt die Rücksendung auf unsere Kosten und Gefahr. Die Rücksendung muß an die von uns angegebene Rücksendeadresse erfolgen und das Rücknahmeverlangen an Manufactum Hoof und Partner KG, Hiberniastr. 5, 45731 Waltrop. Bitte schicken Sie Rücksendungen ausschließlich an folgende Adresse: Manufactum im Fiege Mega-Center GmbH & Co. KG, Dornierstraße 22, 49479 Ibbenbüren. Lebensmittel und Sonderanfertigungen sind vom Rückgaberecht ausgeschlossen.

Rückgabefolgen

Im Falle eines wirksamen Widerrufs sind die beiderseits empfangenen Leistungen zurückzugewähren und ggf. gezogene Nutzungen (z.B. Gebrauchsvorteile) herauszugeben. Bei einer Verschlechterung der Ware kann Wertersatz verlangt werden. Dies gilt nicht, wenn die Verschlechterung der Ware ausschließlich auf deren Prüfung – wie Sie Ihnen etwa im Ladengeschäft möglich gewesen wäre – zurückzuführen ist. Im übrigen können Sie die Wertersatzpflicht vermeiden, indem Sie die Ware nicht wie ein Eigentümer in Gebrauch nehmen und alles unterlassen, was deren Wert beeinträchtigt.

Die beiden vorstehenden Absätze sind – unschwer zu bemerken – Formulierungen des Gesetzgebers. Wir drucken sie pflichtgemäß ab und wenden sie pflichtgemäß an.

Wir streben aber unabhängig von gesetzlichen Pflichten ein in jeder Hinsicht partnerschaftliches Verhältnis zu Ihnen als unseren Kunden an; insofern können Sie bei einem Ärger Ihrerseits auch

nach Ablauf der gesetzlichen Fristen jederzeit mit uns reden.

Wir fänden es allerdings auch fair, wenn Sie die Rücksendungen an uns, wie unsere eigenen Lieferbedingungen es vorsahen, freimachen würden.

Wie Sie bestellen

Nutzen Sie bitte die dem Katalog beiliegende Bestellkarte. Bei eiligen Bestellungen, Rückfragen oder wenn Sie Beratung brauchen, können Sie uns montags bis freitags von 8.00 bis 18.00 Uhr telefonisch erreichen. Sie können Ihre Bestellung auch per Fax oder Internet aufgeben. Auch bei telefonisch und über Internet erteilten Aufträgen gelten diese Vertragsbedingungen. Wir schicken Ihnen natürlich auch jederzeit neue Bestellkarten oder (längere) Bestellscheine.

Mindestbestellwert

Bitte beachten Sie den Mindestbestellwert von € 25,00. Darunter können wir Ihren Auftrag nicht wirtschaftlich bearbeiten.

Preise

Mit dem Erscheinen dieses Katalogs verlieren alle früheren Preise ihre Gültigkeit. Die Preise gelten bis zum Erscheinen des nächsten Katalogs. Für Druckfehler bei den Preisangaben übernehmen wir keine Haftung. Da unser Katalog eine Gültigkeitsdauer von einem Jahr hat, müssen wir uns vorbehalten, einen Preis in Ausnahmefällen anzupassen. Unsere Katalogpreise beinhalten für Lieferungen in die Bundesrepublik Deutschland die derzeit gültige Mehrwertsteuer.

Versandkostenanteil Inland

Für jede Bestellung berechnen wir bis zu einem Bestellwert von € 250,00 einen Versandkostenanteil von € 4,95. Ab einem Bestellwert von € 250,00 entfällt der Versandkostenanteil vollständig. Wenn wir Ihre Bestellung aus technischen Gründen in mehreren Teilen ausliefern, berechnen wir den Versandkostenanteil selbstverständlich nur einmal.

Wie Sie zahlen können

1. Per Lastschriftinzug:

Sie erteilen uns die Genehmigung, den Rechnungsbetrag von Ihrem Bankkonto einzuziehen. Die Genehmigung gilt auch für zukünftige Rechnungen, ist aber jederzeit widerrufbar.

2. Per Nachnahme:

Die jeweils gültigen Gebühren (derzeit € 5,60) gehen dann zu Ihren Lasten.

3. Nach Rechnung:

Zahlen Sie dann bitte innerhalb von 14 Tagen. Wenn Sie nicht innerhalb dieser vereinbarten Frist zahlen, sind wir berechtigt, € 2,50 für die zweite und € 4,00 für die dritte Mahnung sowie 1% Zinsen pro Monat zu berechnen.

4. Für Neukunden:

An Neukunden liefern wir Aufträge über € 250,00 in der Regel per Nachnahme oder nach Vorauszahlung. Wir behalten uns aber vor, auch in anderen Fällen Vorauszahlung zu verlangen.

Eigentumsvorbehalt

Bis zur vollständigen Bezahlung bleiben die gelieferten Waren unser Eigentum.

Lieferung

Wir liefern auf dem schnellsten Wege per Paketdienst oder Post – in der Regel innerhalb weniger Tage. Bedenken Sie aber, daß unsere Produkte keine Massenartikel sind. Nicht immer werden wir Lieferzeiten vermeiden können. In solchen Fällen können wir Ihren Auftrag auch in Teillieferungen ausführen.

Auslandslieferungen

Das Angebot dieses Kataloges gilt nur innerhalb der Bundesrepublik Deutschland. Die Artikel können nicht in das Ausland geliefert werden.

Bücherpreise

Bücher sind preisgebunden; bei einer Preiserhöhung durch den Verlag müssen wir Ihnen den neuen Preis berechnen.

Sonstiges

Unser Angebot ist freibleibend und gilt nur innerhalb der Bundesrepublik Deutschland. Weil unsere Produkte keine Massenartikel sind, können leichte Abweichungen von den Katalogabbildungen und -angaben vorkommen. Wir speichern zum Zeitpunkt der Kataloganforderung Ihre Adresse und zur Bearbeitung Ihres Auftrages die auftragsbezogenen Daten. Wir verpflichten uns selbstverständlich zu einem umfassenden Schutz Ihrer persönlichen Daten nach den Bestimmungen des Bundesdatenschutz-Gesetzes. Darüber hinaus sichern wir Ihnen zu, Ihre Adreßdaten nicht an Dritte weiterzugeben, sondern sie nur bei unseren Logistik-Dienstleistern und innerhalb der Manufactum-Unternehmensgruppe zu verwenden.

Die mit uns geschlossenen Lieferverträge unterliegen in allen Fällen, auch bei Auslandsberührung, d.h. Bestellung aus und/oder Lieferung in das Ausland, dem deutschen Recht. Soweit vereinbar, gilt das Amtsgericht Recklinghausen als Gerichtsstand

Impressum

Text und Redaktion: Martin Erdmann

Gestaltung: Achim Schmidt, Brigitte Steinkemper-Lange

Repro: Karin Wenning

Druck: Druckzentrum Hußmann, Bochum

Produktfotos: Fotostudio Frege, Sprockhövel, Michael Polenz, Bochum, Holger Wens, Hattingen, Werner Unger, Köln (Seite 22) für Manufactum.

Illustrationen: S. 1: Gruppe Drei, Vil-lingen; S. 7: Mauritius; S. 23: Bucher-Verlag, München; S. 35: Gregor F.Peda, D-94034 Passau; S. 38: Fotostudio Frege, Sprockhövel. Alle übrigen Illustrationen mit freundlicher Genehmigung der jeweiligen Klöster. Umschlaggestaltung unter Verwendung einer Aufnahme von Harald Schmid, Lilienfeld.

© Thomas Hoof, Reken
Manufactum Hoof & Partner KG



DAS KLEINE BUCH VOM WAHREN GLÜCK

In den letzten Jahren hat sich Anselm Grün, Mönch des Benediktinerklosters Münsterschwarzach, hat sich in den letzten Jahren einen Namen als Meister des geistlichen Lebens und Ratgeber für viele Menschen gemacht. Er kennt das beschauliche Leben als Mönch und die alte klösterliche Tradition, in der es wurzelt, ebenso gut wie das heutige Wirtschaftsleben, denn er ist nicht nur Seelsorger, sondern auch Verwalter seines Klosters.

Im „Kleinen Buch vom wahren Glück“ findet man Antwortmöglichkeiten auf die Frage nach dem geglückten Leben. Was können wir selbst dazu tun, was müssen wir uns schenken lassen? Nicht Theorie oder Anweisungen, Rezepte, prägen die Texte von P. Anselm, sondern Lebenserfahrung und Nachdenklichkeit. Das kleine Büchlein kann auf lange Zeit begleiten; in den kurzen Texten stecken Gedanken, die des Nach- und Wiederlesens bedürfen.

Von Anselm Grün. Herausgegeben von Anton Lichtenauer. 192 Seiten, Taschenbuch, 10,5 x 15 cm. Herder Verlag 2005.

Bestell-Nr. 7904 2822

€ 6,00



MANŪFACTUM.

Hiberniastraße 5 · 45731 Waltrop
Telefon 02309/939-050 · Telefax 02309/939-800
www.manufactum.de · info@manufactum.de