

Kloster Wöltingerode
Wöltingerode 1
38690 Vienenburg
Tel. (053 24) 58 80

Wöltingerode Postille

Ausgabe Nr. 3
September 2008
284 000 Auflage

Klosterbrennerei

Liköre und Edelkorn
Tel. (053 24) 58 80



Klosterschenke

Speisen im Konvent
Tel. (053 24) 22 24



Klosterhotel

Wohnen wie die Nonnen
Tel. (053 24) 77 46 60



Klosterkrug

Restaurant, Café,
Biergarten
Tel. (053 24) 20 46



Anschrift

Wöltingerode 1
38690 Vienenburg
www.woeltingerode.de



Heiraten
im Kloster Seite 3



Geistvolle
Spezialitäten Seite 5



Musikalischer
Advent Seite 7



Qualität
braucht Zeit Seite 8



Liebe Freunde des Klosters,

unser Klosterhotel und die Klosterschenke feiern ihren ersten Geburtstag. Aus diesem Anlass möchte ich mich bei allen Besuchern herzlich bedanken, die uns mit guten Vorschlägen auch im Zusammenhang mit der Kundenumfrage „Ihre Meinung ist uns etwas wert“ unterstützt haben.

In den vergangenen Wochen waren alle Mitarbeiter des Klostergrundes mit der Einbringung der Ernte beschäftigt. Tag und Nacht waren sie mit Mähdreschern auf den Feldern und haben den Brennweizen gedroschen. In diesem Jahr war die Ernte früher als in den letzten Jahren, und sie ist auch qualitativ besser ausgefallen.

Unser Brennmeister wird diesen Brennweizen im Januar 2009 brennen, danach geht der Feinbrand für zwei Jahre in Eichenfässern zur Lagerung in unsere Krypta, um im Januar 2012 in Flaschen abgefüllt und dann genossen zu werden. Qualität braucht Zeit. Diese Qualität wurde jetzt von der DLG mit der Goldmedaille ausgezeichnet. Ein tolles Kompliment an unser Team und eine Bestätigung für unsere Arbeit.



Günther Heuer-Brockmann

Diese Wöltingerode Postille informiert Sie wieder über alle Möglichkeiten und Termine. Herzlich willkommen in Wöltingerode!

Bleiben sie uns gewogen!

G. Heuer-B.

Günther Heuer-Brockmann
Administrator

Kloster Wöltingerode unter Volldampf

„Bestes Traktorfest“ Norddeutschlands am 13. und 14. September

Am zweiten Septemberwochenende ist es wieder soweit, dann verwandelt sich das idyllische Kloster Wöltingerode wieder zu einem Wallfahrtsziel für Landtechnikliebhaber und Familien. Zu dem großen Hoffest kommen jährlich rund 40 000 Besucher. Was macht das Fest nur so attraktiv?

Alles ist tiptopp

Es ist das Programm für die ganze Familie, das lockt. Es ist die Mischung aus historischen Treckern, leiblichen Genüssen, Stationen für die Kinder und das ganze stimmige Ambiente des Klosters. Das bietet eine schöne Atmosphäre für „Spritzgeflüster“. Und so ist von den Gästen immer wieder zu hören, es sei das beste Treckerfest Norddeutschlands. „Die Qualität der Traktoren, die es bei uns zu sehen gibt, ist besser als vielerorts. Zwar stehen auch Schrottmöhlen herum, aber die meisten Geräte sind tiptopp.“ begründet Administrator Günther Heuer-Brockmann. Neben den vielen historischen Treckern gibt es auch wie-



Wo man sich zum „Spritzgeflüster“ trifft: rund 40 000 Gäste werden wie im vergangenen Jahr wieder zum Hoffest erwartet.

der interessante Einblicke in die Klosterbrennerei von Kloster Wöltingerode. Wie entsteht Korn, wer ist Schwester Sophie und was hat Pater Jakob in einem Nonnenkloster zu suchen? Antworten auf diese Fragen erhalten die Besucher bei den halbstündig stattfindenden Bren-

nerführungen mit Verkostung der zwölf geistvollen Spezialitäten aus Wöltingerode. Damit man dafür die richtige Grundlage hat, bieten zahlreiche Stände ländliche, regionale Speisen an. Aber auch die Kleinsten kommen auf ihre Kosten mit Streichelwiese, Planwagenfahren, Luftballonwettbewerb, Karussell, Kinderecke und vielen weiteren Höhepunkten.

Weltrekordversuch geplant

Sicherlich interessiert Kinder auch die Vorführung der historischen Ernte, Baumstammziehen oder die Dreschmaschinen-Vorführung. „Und wer als Kind schon immer davon geträumt hat, Feuerwehrmann zu werden, ist bei uns richtig.“ sagt Günther Heuer-Brockmann, denn die Feuerwehr zeigt historische Feuerwehrfahrzeuge wie zum Bei-

spiel ein LF 10 Magirus Baujahr 1926.“

Als besonderer Höhepunkt ist in diesem Jahr ein Weltrekordversuch im 24-Stunden-Dauerpflügen mit einem historischen Lanz-Bulldog geplant. „Besonders freue ich mich, dass wieder alle Vereine und Clubs sich an diesem großen Fest beteiligen. Der gute Zusammenhalt unter allen Mitwirkenden trägt auch zur familiären Stimmung erheblich bei.“ führt Heuer aus. Am Samstag, 13. September, und am Sonntag, 14. September, von 11 bis 17 Uhr empfängt das Kloster Wöltingerode alle großen und kleinen Besucher herzlich. In diesem Jahr kostet der Eintritt 1 Euro, der aber beim Einkauf in der Klosterbrennerei angerechnet wird. Das Parken ist kostenlos. Der Gottesdienst beginnt am Sonntag um 10 Uhr.

Wie gut kennen Sie ...

... das Kloster Wöltingerode? In der vergangenen Ausgabe der Wöltingerode Postille galt es, drei Fragen zu beantworten. Der Postbote hatte schwer zu schleppen: Viele Briefe und liebevoll gestaltete Postkarten erreichten das Kloster.

Dabei auch Gedichte wie das von Monika Hasler. „Die

Getränke im Kloster sind besonders gut, die gibt es auch im Klostergut. Ob St.Benno, Louisa oder Korn, bei mir liegt der Kümmel vorn“, lauten zwei ihrer Zeilen.

Auch in dieser Ausgabe gilt es auf Seite drei wieder Rätselfragen zum Klostergut Wöltingerode zu lösen.



Erfüllung von Kindheitsträumen: Das historische Fahrzeug darf bestaunt werden.

Soll es was Besonderes sein, schenke einen Wöltingerode ein.

Wo der Urlaub nach Hopfen schmeckt

Tourismus: Das Kloster Wöltingerode und die Fachwerkstadt Hornburg intensivieren ihre Zusammenarbeit

Ein Likör und eine neue Praline sollen nur der Auftakt sein: In punkto Tourismus wollen das Kloster Wöltingerode und die historische Fachwerkstadt Hornburg künftig eng zusammenarbeiten. Pauschalangebote sollen beide Besucherziele zusammenführen.

„Unsere Gäste kommen nicht mehr aus dem Süden, sondern aus dem Nahbereich“, erklärt Hornburgs Stadtdirektor Andreas Memmert. Es gelte, ihnen einen ganzen Tag lang etwas zu bieten. „Da können wir auf das jeweils andere touristische Ziel, also Kloster oder Fachwerkstadt, verweisen.“

Gleiche Ziele

„Wir haben festgestellt, dass wir vor den gleichen Problemen stehen. Wie machen wir im Schatten von großen touristischen Zielen wie Goslar, Wernigerode oder Quedlinburg auf die kleinen Perlen wie Wöltingerode und Hornburg aufmerksam“, erklärt Administrator Günther Heuer. „Wir passen genau zusammen“, ergänzt Memmert. Es gelte, sowohl Tages- als auch Urlaubsgäste an die beiden Ziele zu locken. Beispielsweise mit einem Kombi-Angebot à la vormittags Hornburg und nachmittags Wöltingerode. „Auch für längere Tagungen, die wir im Haus haben, ist

die Kooperation interessant. Wenn man mehrere Tage zusammensitzt, will man irgendwann einfach mal raus – zum Beispiel nach Hornburg“, erklärt Heuer. Das Motto der Kooperation soll sein: „Raus aus dem Alltag – rein in den Genuss.“

Neue Köstlichkeiten

„Die Kooperation gehen wir ganzheitlich an – sie geht nämlich auch durch den Magen“, berichtet Heuer und deutet auf Erzeugnisse seines Hauses, die Hornburgs Hopfenkönigin Sara Hube (Foto) vorstellt. Es sind der Hopfenlikör, der in der Klosterbrennerei hergestellt wird, und die pyramidenförmigen

Hopfenlikörpralinen, für deren

Füllung der Likör die Grundlage bildet. „Es ist alles Manufakturware, von Hand hergestellt“, sagt er.

Likör nur in Hornburg

Während es die Hornburger Produkte ausschließlich in Hornburg zu kaufen gibt, bietet das Kloster im Klosterladen andere kulinarische Gaumenfreuden an. So gibt es dort neu die Pfaffenhütchenpralinen, die den feinen Malzlikör wunderbar mit dunkler und

heller Schokolade vereint. Für alle Freunde des Ingwers gibt es jetzt neu die Ingwerkrust-praline mit himmlischem Schwester Regula Ingwerlikör, aber auch eine herrliche Zartbitterschokolade mit Ingwerlikör und gezuckerten Ingwerstückchen. Natürlich sind die anderen Pralinenklassiker mit Quitzenlikör und Äbtissin Marie Kirschlikör weiter im Angebot.



Wandern und Radeln

Das Klosterhotel in Wöltingerode bietet für alle, die die Landschaft auf gut ausgebauten Wander- und Radwegen rund um das Kloster erkunden wollen, ein Spezial an: Begrüßungsgetränk am Anreisetag, Übernachtung im Doppelzimmer mit Dusche/WC und ein reichhaltiges Frühstücksbuffet, dazu ein Vesperrucksack oder Picknickkorb für den Tagesausflug und das Abendmenü mit einem Streifzug durch die Harzer Küche.

Die im Preis von 165 Euro pro Person im Doppelzimmer enthaltenen Leistungen:

- ▶ 3 x Übernachtung mit reichhaltigem Frühstücksbuffet.
- ▶ 3 x Verwöhn-Abendmenü.
- ▶ 2 x Picknickkörbe oder Wanderrucksack mit Leckereien.

Dieses Arrangement ist buchbar von Sonntag bis Freitag. Fahrräder können vor Ort zum Selbstkostenpreis angemietet werden. Kontakt: Klosterhotel Wöltingerode, Wöltingerode 3, 38690 Vienenburg; Telefon: (053 24) 77 46 60.

Begeisterung geweckt

Kloster Wöltingerode beim Tag der Niedersachsen

Das Kloster Wöltingerode hat sich beim 28. Tag der Niedersachsen in Winsen an der Luhe (Kreis Harburg) rund 160 000 Menschen präsentiert. Am Gemeinschaftsstand mit der Klosterkammer Hannover im Niedersachsendorf informierten sich viele Besucher über die Klosterkammer und das Kloster Wöltingerode und probierten Liköre, Brände, Klosterseuf und Wurst. Auch die Minister Heinrich Ehlen und Elisabeth Heister-Neumann besuchten den Stand des Klosters und waren begeistert von den Möglichkeiten in Wöltingerode. Der Ministerin überreichte Kloster-Mitarbeiterin Petra Breuer eine Gedenkflasche des Elisabeth von Calenberg-Likörs.

Etwa 5000 Aktive aus 85 niedersächsischen Vereinen und Verbänden boten auf Bühnen, Spielflächen und Plätzen in der



Petra Breuer (links) überreicht Ministerin Elisabeth Heister-Neumann eine Gedenkflasche des Elisabeth-von-Calenberg-Likörs.

Innenstadt ein vielfältiges Programm. Das Landesfest war in die Feiern zum 850-jährigen Bestehen der Stadt eingebettet. Auf der Festmeile in der historischen Altstadt traten auf neun Bühnen unter anderem die beiden Show-Größen Marquess und Vicky Le-

andros auf. Ministerpräsident Christian Wulff (CDU) hatte das Fest offiziell eröffnet. Eine Delegation der Fregatte Niedersachsen besuchte ebenfalls den Stand des Klosters und protestete auf „allzeit gute Fahrt“ mit einem Wölfti an.

Kirche steht allen offen

Klosterkammerpräsidentin schraubt Auszeichnung an

Die Klosterkirche Wöltingerode trägt jetzt das Signet „Verlässlich geöffnete Kirche“. Die Präsidentin der Klosterkammer Hannover, Sigrid Maier-Knapp-Herbst, hat das schwarz-weiße Signet auf blauem Grund, das eine stilisierte geöffnete Kirchentür zeigt, an das Wöltingeröder Gotteshaus montiert. Damit reiht es sich in eine Gruppe von Gotteshäusern ein, die regelmäßig für Besucher und Gäste geöffnet haben und bestimmte Standards erfüllen. Das Signet war von Kirchen- und Tourismusvertretern initiiert worden.

„Wir wollen vermeiden, dass Interessierte vor verschlossenen Türen stehen“, sagt Kai Schürholt, Leiter Verkauf und Marketing im Kloster Wöltingerode. „Im Zuge des Ausbaus unserer Gastronomie- und Hotelaktivitäten ist einfach auch die Nachfrage nach Besichtigungsmöglich-



Administrator Günther Heuer-Brockmann zieht den Hut: Klosterkammerpräsidentin Sigrid Maier-Knapp-Herbst bringt das Schild „Verlässlich geöffnete Kirche“ an.

keiten gestiegen“, ergänzt Kloster-Administrator Günther Heuer-Brockmann.

Eine besondere Bedeutung erlangt die Auszeichnung vor dem Hintergrund jüngster Pläne für einen Pilgerweg vom Kloster Drübeck über Wöltingerode und Grauhof nach Goslar. Inzwi-

schen tragen in Niedersachsen mehr als 300 Kirchen das Zeichen. Die Braunschweigische Landeskirche, zu der Vienenburg und Wöltingerode gehören, hat das Signet übernommen, andere Landeskirchen haben aus ästhetischen Gründen abgewandelte Symbole entwickelt.

Likör zu Ehren der Reformerin

Sonderedition „Elisabeth von Calenberg“ für Ministerpräsident und Landesbischöfin



Eingerahmt von zwei bedeutenden Frauen der Kirche: Günther Heuer-Brockmann mit Landesbischöfin Dr. Margot Käßmann und einem Bildnis von Elisabeth von Calenberg, zu deren Ehren der Likör in den Händen Käßmanns gebrannt wurde.

Das evangelische Klosterleben ist vital: Bischöfin Dr. Margot Käßmann spürte in ihrer Predigt in der Klosterkirche in Wennigsen am 6. April, die das ZDF live übertrug, dem Geheimnis dieser besonderen Orte nach. Zugleich erinnerte sie an jene bemerkenswerte Frau, die in der Reformationszeit einst die Grundlagen für den Erhalt der niedersächsi-

schen Klosterlandschaft schuf: Herzogin Elisabeth von Calenberg. Ihr Todestag jährt sich in diesem Jahr zum 450. Mal. Von Calenberg begründete 1542 den Allgemeinen Hannoverschen Klosterfond und setzte eine Kirchen- und Klosterordnung durch. Die Klöster wurden zu Damenstiften und ihr Vermögen

separat von Staat und Kirche gehalten.

Ihr zu Ehren hat die Klosterbrennerei der Klosterkammer Hannover mit Sitz im Kloster Wöltingerode eine limitierte Gedenkflasche mit dem Bildnis von Elisabeth von Calenberg herausgebracht. Im Anschluss an den Gottesdienst übergab Günther Heuer-Brockmann, Administra-

tor der Klosterbrennerei, die ersten handnummerierten Flaschen an Ministerpräsident Christian Wulff, Landesbischöfin Dr. Margot Käßmann und Landtagspräsident Hermann Dinkla. Die übrigen 447 Flaschen können in der Klosterbrennerei erworben werden. „Wir wollen ihr danken und auf diese spezielle Weise ihr Stiftungsziel unterstützen“, sagt Heuer-Brockmann, „denn schließlich haben auch wir in Wöltingerode es Elisabeth von Calenberg zu verdanken, dass Grundbesitz und Kloster zusammen erhalten blieben und mit den Erträgen Projekte der Jugendhilfe, des Denkmalschutzes und der Kultur in unserer Region bis heute gefördert werden können.“ Im Anschluss an die Übergabe stießen der Ministerpräsident, die Landesbischöfin und alle Gäste mit Likör im Gedenken an Elisabeth von Calenberg an.

Veranstaltungen

Anlässlich des 450. Todesjahres von Elisabeth von Calenberg (1510 – 1558) bietet die Klosterkammer Hannover Veranstaltungen in zwei verschiedenen Klöstern an:

Konzert des Mädchenchors Hannover: 14. September, 17 Uhr, im Kloster Marienwerder; „Gaude plaude“ – Non-

nen-Kompositionen aus italienischen und französischen Konventen des 17. und 18. Jahrhunderts.

Klostergespräche mit Dr. Gesa Schönemark und Wolfgang Brandis: Elisabeth von Calenberg und die Reformation: 4. November, 19 Uhr, im Kloster Wülfinghausen.



Freut sich über die Sonderedition: Bischof Norbert Trelle (rechts).

Märchenhochzeit im Kloster

Wie Nicole Baum und Gero Krumme den Beginn ihrer Ehe im besonderen Ambiente feierten

Für einen Moment legt sich Stille über das Kloster Wöltingerode. Einzig die Blätter rascheln im leichten Sommerwind. Bis: Nicole Baum und Gero Krumme an diesem herrlichen Tag Anfang Juni vor dem Gotteshaus erscheinen. Applaus ist zu hören, lächelnd und lachend werden Glückwünsche gerufen.

Das glücklich wirkende Paar ist eingefahren – nicht in den sprichwörtlichen Hafen, dafür in die Scheune der Ehe. Selbst die Ankündigung an den Bräutigam, „Gero, jetzt wirst du verdroschen“, ist nichts Bedrohliches für den gestandenen Landwirt und seine wunderschöne Braut im weißen Kleid und mit Engelslocken.

13 glücksbringende Mähdscher und ein Superschlepper chauffierten das Brautpaar in einem Konvoi mit Polizeigeleit durch Vienenburg. Das Brautpaar nahm standesgemäß auf einem Sofa Platz, dort wo sonst das Schneidwerk rattert. Federführend organisiert hatten Olaf Fulst und Friedrich Wilhelm Gehlhar das bäuerliche Vergnügen. Mit der Feier auf dem Gelände des Klosters wurde ein Wunsch der zugezogenen Braut wahr, die der Liebe wegen blieb. Sie sagt: „Diesen Ort habe ich schon immer wunderschön gefunden.“



Malerisch: Nicole Baum und Gero Krumme schreiten durch ein Spalier von Gratulanten, die sich auf dem Hof des Klosters Wöltingerode eingefunden haben. „Diesen Ort habe ich schon immer wunderschön gefunden“, sagt die Braut.

Für den schönsten Tag im Leben

Nach dem großen Erfolg im Winter laden die Harz-Hochzeit-Partner im nächsten Jahr wieder zu einer Messe rund um den schönsten Tag im Leben in das Kloster Wöltingerode ein. Am Sonntag, 8. Februar 2009, dreht sich alles um das Fest zum Ja-Wort.

Mehr als 30 Aussteller präsentieren sich im Kreuzgang und den anliegenden Räumlichkeiten des Klosters. Vom festlichen Anzug und traumhaften Brautkleid über Musiker und Künstler bis hin zu den weißen Tauben: Auf der herzlichsten Hochzeitsmesse der Harz-Region können Besucher alles finden, was ein romantisches Fest perfekt macht.

Alle Beteiligten wollen dafür sorgen, dass es an nichts fehlt und Träume stressfrei Wirklichkeit werden. Mehr Informationen gibt es auch im Internet unter: www.Harz-Hochzeit.de.

Silvester in besonderer Atmosphäre

Dem Alltag entfliehen und gerade zum Jahreswechsel sich auf das Wesentliche besinnen: Dafür ist das ehemalige Zisterzienserkloster in Wöltingerode wie geschaffen. Zu Silvester hält das Klosterhotel für Gäste ein besonderes Angebot bereit. Das „Silvester Spezial“ kostet 299 Euro pro Person und gilt vom 26.12.2008 bis zum 01.01.2009:

- ▶ 6 x Übernachtung im Doppelzimmer mit Dusche/WC.
- ▶ 6 x reichhaltiges Frühstücksbuffet mit Leckereien aus der Harz-Region.
- ▶ 5 x Abendmenü als Dreigang-Menü.
- ▶ 1 x Silvesterbuffet.

Wo auch die Seele Urlaub macht

Idyllisch gelegen: das Klosterhotel in Wöltingerode.

„Ora et labora“ – beten und arbeiten in der Gemeinschaft, so lautete damals die Regel der Zisterziensernonnen in Wöltingerode. Das Klosterhotel bietet Gästen eine moderne Auslegung an: konzentriert arbeiten, gesellig sein, gut essen und trinken, viel Kultur und das alles in der wunderschönen Natur.

Schon die Fahrt ins Harz-Vorland entspannt, denn das



Antik und trotzdem gemütlich: die Zimmer im Klosterhotel.

Kloster Wöltingerode liegt am Fuße des Mittelgebirges. Unwillkürlich richtet sich das Auge weg vom Alltag, hoch zu den Bergen und in den Himmel.

Wissen aus 800 Jahren

Vieles von dem Kloster ist untergegangen, aber Proportionen und Wissen, Lebensart, die Freude am Genießen in Geselligkeit und Gesellschaft, Lernen und Lachen, sind immer noch da. Schon vor über 800 Jahren wurde dieser Ort von Nonnen ausgesucht, weil die Landschaft Ruhe ausstrahlt und das Kraftfeld ein ganz Besonderes war, welches bis heute noch spürbar ist.

Das Kloster ist ein besonderer Rückzugsort: Kontraste und Harmonie, Anregung, Ruhe und Kraft, Lebensart und Freu-



Umrahmt von Blumen: das Klosterhotel.

de am Genießen in Geselligkeit und Gesellschaft.

Sehr gut – und günstig

Das Ambiente hilft schnell in einem der 65 Zimmer in Urlaubsstimmung zu kommen

oder sich gelassen auf ein Seminar zu konzentrieren. Alle Zimmer haben Dusche und WC. Eine Übernachtung (DZ) inklusive Frühstücksbuffet kostet pro Person 29 Euro.

▶ Bitte erfragen Sie unsere aktuellen Arrangements.

Besinnliche Weihnachten im Kloster

Lassen Sie sich verzaubern von weihnachtlicher Stimmung im Kloster Wöltingerode. Zum Heiligen Fest bietet das Klosterhotel vom 22.12.2008 bis zum 26.12.2008 ein Spezial zum Preis von 195 Euro pro Person an:

- ▶ 4 x Übernachtung im Doppelzimmer mit Dusche/WC.
- ▶ 4 x reichhaltiges Frühstücksbuffet mit Leckereien aus der Harz-Region
- ▶ 4 x Abendmenü als Dreigang-Menü mit traditioneller Weihnachtsgans
- ▶ Einen weihnachtlichen Begrüßungscocktail am Heiligen Abend.
- ▶ Besuch der Christmette in Vienenburg.

So finden Sie uns:



Für Rätselfreunde: das Wölfti-Gewinnspiel

Aufgrund der großen Resonanz im vergangenen Jahr bietet die Wölfti-Postille wieder ein Kloster-Rätsel an.

Die Gewinne:

- ▶ 1. Preis: ein Wochenende im Klosterhotel Wöltingerode für zwei Personen mit Halbpension.
- ▶ 2. Preis: Präsentkorb im Wert von 100 Euro
- ▶ 3. Preis: eine Kiste Wölftibräu im Wert von 45 Euro
- ▶ 4. bis 100. Preis: ein Wölfti-Cocktail-Buch
- ▶ 101. bis 200. Preis: ein Gutschein für eine 0,7-Liter-Flasche Wölfti nach Wahl

Teilnahmebedingungen: Teilnahmeberechtigt ist jeder ab 16 Jahre, Ausnahme Mitarbeitern des Klosters Wöltingerode. Jeder darf nur einmal teilnehmen. Die Gewinner werden per E-Mail benachrichtigt. Einsendungen oder Abgabe im Klosterkeller, Klosterkrug oder Klosterhotel bis zum 30.12.2008. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Die Teilnehmer wünschen Wölfti-Infos per E-Mail.

Wie hieß die findige Nonne, die das Kümmellikörrezept aus Berlin vor 325 Jahren mitbrachte und nach der bis heute der Kümmellikör aus Wöltingerode benannt ist?

Notburga Sophie Edelmute

Wie heißt die Weihnachtsspezialität aus Wöltingerode?

Mönch mit Kappe Nönnchen mit Haube Bischof mit Mitra

Wie lange werden die Liköre und Brände in Eichenfässern in der Krypta gelagert?

2 Wochen 2 Monate 2 Jahre

E-Mail-Adresse: _____
(Bitte korrekt angeben, sonst können Sie Ihre Gewinne nicht erhalten.)

Vorname, Nachname: _____

Straße, Hausnummer: _____

Postleitzahl, Ort: _____

Impressum

Herausgeber: Kloster Wöltingerode
 Anschrift: Wöltingerode 1, 38690 Vienenburg, Telefon: (053 24) 58 80, Fax: (053 24) 58 60, Internet: www.woeltingerode.de E-Mail: klos-ter@woeltingerode.de
 Verantwortlich f. d. Inhalt: Günther Heuer-Brockmann.
 Redaktion: Kai Schürholt (Text), Antje Heilmann (Layout)
 Druck: Goslarsche Zeitung

Wölft-Produkte gibt es auch ganz in Ihrer Nähe

Längst gibt es sie nicht nur in den bekannten Verkaufsstellen vor Ort zu kaufen. Das Klostergut freut sich, zahlreiche Händler als Kooperationspartner gewonnen zu haben:

Bad Gandersheim

E center
Marienstraße 1
REWE Markt
Neustraße 51d

Bad Harzburg

Getränke Express
Dr. Heinrich-Jasper-Straße 34
I-Punkt
Sachsenbergstraße 1
E aktiv markt
Herzog-Wilhelmstraße 68
MARKTKAUF
Am Güterbahnhof

Bockenem

E neukauf Klauenberg
Nordwall 2

Braunlage

Getränke O. Hebestriet
Am Brandhai
Südkauf
Lammetal 13,
Salzdetfurth-Wehrstedt

Braunschweig

E neukauf
Juliusstraße 2a
E neukauf H. Freriche
Krückweg 5
E neukauf St. Rickel
Rünigerstraße 80
E aktiv markt
Paul-Jonas-Meier 46
Getränke Meyer
Volkmaroderstraße 16
Getränke Nothnagel
Eichtalstraße 12-14
Görge-Markt
Kanzlerfeld
Kastanienallee 18/19
Wiesenstraße 9
Bienenroderweg 52; Bienrode
Saarplatz; Lehdorf
Welfenplatz 17
Mascherode
Hol'Ab-Markt
Cellerstraße 81
Mascherode
real
Berlinerstraße 53
Hamburgerstraße
Otto-von-Guerickestraße 2
Starker Tobak
Sonnenstraße 19
Wein Knigge
Schillstraße 5
REWE Markt
Peinerstraße 11; Vechelde
Frisches+Knackiges Pape
Celler Heerstraße 360;
Watenbüttel

Clausthal-Zellerfeld

Getränke Fiekert
Goslarschestraße 63-65
REWE Getränkemarkt
Bauhof 2

Goslar

Schnaps und So
Hokenstraße 1
Karstadt
Rosentorstraße 1
Toto Lotto Steffens/
MARKTKAUF
Carl-Zeissstraße
real
Gutenbergstraße
REWE Markt
Zwingerwall 16
Getränke-Partner
Krendel
Wachtelpforte 28a
MARKTKAUF
Carl-Zeissstraße

Getränke Müller
Alte Heerstraße 3
Getränke-Brüdern
Alte Heerstraße 20
Bäckerei Kaune
Ohlhofbreite
E neukauf
Ohlhofbreite
E aktiv markt
Tropphauerstraße 1
Esso-Station Pätzold
Goslar-Oker
Getränke Quelle
Hildesheimerstraße 39

Harlingerode

Hol' Ab-Markt
Ilseburgerstraße 63
Bäckerei Stübig
Meinigstraße 46
E center
Landstraße 33-35
Getränke Lipper
Mathildenhütte

Halberstadt

E neukauf
Theaterpassage 3
E center
Rudolph-Diesel-Straße

Hannover

Weinhandelshaus
Hasselbring
Laportestraße 20
Wein Galerie
Sutelstraße 4

Hamburg

Wine & more
Mozartstraße 16

Herzberg

REWE Markt
Osteroderstraße 5
Feinkost Kümmel
Am Markt 12

Hildesheim

E neukauf Grimpe
Kopernikusstraße 6;
Ochtersum
E neukauf
Am Saaledamm 2; Elze
Getränkequelle
Hauptstraße 8; Sibbesse
Schmiedetorstraße; Elze
Getränke Burscher
Hauptstraße 125;
Nordstemmen
real
Cheruskerring 26
E neukauf H.-J. Potraz
Geschwister-Schollstraße 1
E neukauf K. Krone
Marienburger Platz 20

Hornburg

Landwehr's Laden
Untere Landwehr 3;
Werlaburgdorf
E aktiv markt
Schladenerstraße

Ilseburg

E neukauf Ines Fuhrmann
Veckenstedter Weg 1
Edeka-Lühnertor
Langestraße 16;
Blankenburg

real
Lerchenbreite 5e;
Blankenburg

Königsutter

Hol'Ab-Markt
Waldenburgerweg
Campenstraße 17a; Lehre

Landkreis Gifhorn

Hol'Ab-Markt
Wilscher Weg 55; Gifhorn
Pommernring 38; Gifhorn
Sonnenweg 4-6; Gifhorn
Schloßstraße; Groß Schwülper
Gifhorerstraße; Meinersen
Hauptstraße; Müden a.d.Aller
E center
Bahnhofstraße; Meine
Raiffeisenstraße 2; Gamsen
real
Eysselheideweg 5

Landkreis Peine

Hol'Ab Markt
Hermann-Lönsstraße;
Edemissen
Lafferderstraße; Lengede
REWE Markt Jonuschelt
Am Kreisel 1; Lengede
REWE Markt
Peinerstraße 11; Vechelde

Langelshiem

E neukauf
Meisterstraße 7
REWE Markt
Lange Straße 60
Osteroderstraße
Vollgut-Getränkpartner
Ringstraße 36
Nahkauf Assmann
Glückaufstraße, Lautenthal
Nahkauf Klingebiel
Hauptstraße; Wolfshagen

Liebenburg

Orlen Tankstelle Stremmel
Lindenstraße 36
Getränke Quelle
Poststraße 21
Agravis-Tankstelle
Posthof
Lilo's Geschenke
Lindenstraße 5

Osterode

Klingemann
Eisensteinstraße
Scheffler
In der Horst 19
DGS-Markt
Försterstraße 87; Förste

Osterwieck

E neukauf Habermann
Bahnhofstraße 16

Quedlinburg

E center
Gernröder Weg

Schladen

Nordharzer Getränkehalle
Neue Dorfstraße 72
REWE Markt
Hermann-Müllerstraße
Agip-Station
Gewerbegebiet
E aktiv markt
Harzstraße 38-39
Lebensmittel Binder
Oderwaldstraße; Groß Flöthe

Salzgitter

Kozlik GmbH Getränke
Steigerwinkel
E center
An der Erzbahn 8
Getränkeland Sander
Benzstraße
Benno Spuling
Klesmerplatz 9
Hol'Ab-Markt
Marienbruchstraße
real
Konrad-Adenauer-Allee
REWE Markt
Ludwig-Erhardstraße
Toto-Lotto
Gesemannstraße
Nah+Gut Binder
An der Freilichtbühne;
Flachstöckheim
Hoffaden K. Görk
Südring 54;
Groß Mahner

Christa's Dorfladen
Hilligenstraße;
Lobmachersen
real
Schäferwiese; Thiede

Seesen

Frischmarkt Schwertfeger
Hochstraße 30
Bäckerei Schwertfeger
Frankfurterstraße
E neukauf
Am Wilhelmsbad 5
Spar-Markt
Grabenstraße
Getränke Pflug
Neustädterstraße 9;
Bornhausen
Bauernladen Zein
Wennerode Hof 17;
Bornhausen
Meißner's Wein+Delikatessen
Poststraße 13; Münchehof
Klingemann
Teichhütte; Gittelde

Vienenburg

Bäckerei Hundertmark
Friedrich-Reese-Straße 3
Bäckerei Woltemate
Schiffgraben 1
Bäckerei Stübig
Saarstraße
E neukauf
Okerstraße 39
Esso Huber
Wiedelaherstraße
Orlen Schnevoigt
Wiedelaherstraße
REWE Markt
Wiedelaherstraße
Kiosk Schulz
Lindenstraße, Wiedelah
Bäckerei Hundertmark
Lengde
Hol'Ab Markt
Goslarschestraße

Wernigerode

E neukauf
Burgbreite
real
Dornbergsweg

E center
Halberstädter Chaussee

Wildemann

Bäckerei Klapproth
Im Spiegeltal

Wolfenbüttel und Umland

E center
Goslarschestraße
Schweigerstraße
Getränkemarkt Pape
Hauptstraße 7;
Groß Stöckheim
Bäckerei Stübig
Hauptstraße 57; Börßum
Getränkemarkt Eritz
Adersheim
Elkes Hoffladen
Wendessen
real
Am Wasserwerk
MARKTKAUF
Am Rehmanager
E neukauf
Hermann-Nordhoffstraße,
Baddeckenstedt
Hoffladen Fer. Berkelmann
Ringstraße 7; Hachum
E aktiv markt
Hauptstraße 57; Börßum
Hol'Ab-Markt
Am Trift 2;
Cremlingen-Destedt

Wolfsburg und Umland

real
Hehlingerstraße
Brandgehäge 9; Heinenkamp
Hol'Ab-Markt
Plantage 88; Hattorf
E neukauf Grimmann
Lutonstraße; Dettmerode



Gegen Eiseskälte hilft Schwester Regular

Der Geschmack der Zeit: Name eines jeden Likörs und Edelkorns erzählt eine Geschichte rund um das Kloster Wöltingerode

Berliner Sophie

1676 ist das Kloster bis auf die Grundmauern niedergebrannt. Der damalige Propst schickte alle Nonnen aus, um Gelder für den Wiederaufbau zu erbitten. Drei Nonnen kamen nicht aus Berlin zurück. Die überbrachte Petition war genehmigt, das Bauholz wurde geliefert. Solch fleißige Nonnen wollte der Propst persönlich zurückholen. Er fand sie in Berlin in einem Gewölbekeller. Das süße Getreideaquavit hatte ihre Rückkehr verhindert. Schwester Sophie trutzte dem Propst das Versprechen ab, diesen Berliner Getreide-Kümmel in Wöltingerode herstellen zu lassen. Deswegen wurde 1682 die Brennerei gegründet.

St. George

Die Holzfasslagerung trägt neben der Verwendung von Malz, eigenem klarem Brunnenwasser und speziellen Stärke-Weizen besonders zur hohen Qualität bei. Von Zeit zu Zeit werden die alten Eichenfässer ersetzt. So ist ein ehemaliges Whiskyfass in unseren Bestand. Was zunächst nach einer Fehlproduktion aussah, stellte sich bei der Verkostung als besondere Delikatesse heraus – ein Edelkorn mit einer leichten Whisky-Note. Benannt wurde er nach Prinzregent Georg, der als Vertreter des Königs von Hannover und England das Kloster der Stiftung Allgemeiner Hannoverscher Klosterfond (Klosterkammer Hannover) zuschlug.

St. Nikolaus

Die Weihnachtszeit mit ihrem besonderen Duft macht auch vor dem Kloster nicht halt. Die Vorfreude auf das Fest kommt im Zimtlikör ganz besonders zum Ausdruck. Unser Tipp: Nönnchen mit Haube – den Zimtlikör erwärmen und mit einem Sahnehäubchen versehen.



Wie schmeckt wohl der Edelkorn aus dem Kloster? Zum Abschluss der Führungen durch die Klosterbrennerei darf probiert werden. Gerd Kinzel bietet seinen Gästen ein Glässchen vom Ingwerlikör Schwester Regular an.

Kloster Kräuter Bitter

Aus dem Klostergarten der Nonnen stammen ursprünglich die Zutaten zu diesem süßen Klosterbitter. Sie wurden im Turm der Kirche zum Trocknen aufgehängt und dort bis zum Verbrauch gelagert. Die bunte Mischung aus Früchten und Kräutern war als Schlummertrunk besonders beliebt.

Schwester Regular

In der Fastenzeit vor Ostern galt wie überall auch im Kloster Wöltingerode das strenge Fastengebot. In ihrer Not - die Nonnen tranken die Liköre nicht zur Er-

heiterung oder zum Berauschen sondern zur inneren Erwärmung – erklärten sie den Ingwerlikör zur Medizin. Die strenge Schwester Regula drückte hier wohl ein Auge zu.

Wöltingeroder Edelkorn

Seit Jahrhunderten werden alle edlen Spirituosen wie Rum, Whisky, Cognac oder Barrik-Rotweine in Holzfässern gelagert. Je länger desto besser. Sauerstoff dringt durch das Holz ein und zerlegt langkettige Alkohole (die bei uns Kopfschmerzen verursachen) in Geruchs- und Geschmacksstoffe. Je kleiner die Fässer desto intensiver die Durchdringung. Deswegen wird der

Wöltingeroder in der zweijährigen Lagerzeit von großen in immer kleinere Fässer umgelagert. Edelkorn muss mit Malz gebrannt und in Holzfässern gelagert sein.

Der Abt

Ein wandernder Abt soll Hilfe suchend an die Pforten des Nonnenklosters geklopft haben. Da die Nonnen ihn nicht in ihren Kemenaten übernachtmachen konnten, wiesen sie ihm einen Platz in der Krypta, dem Schnapskeller, zu. Er ärgerte sich sehr und mixte in der Nacht einen rauhen und bitteren Trunk. Als Rache gedacht entpuppte sich der Magenbitter, genannt schwarzer Abt, als Medizin für leichtes Unwohlsein oder Erkältungen.

Äbtissin Marie

Als 1682 das Kloster niederbrannte stand Maria Wappensticker dem Kloster vor. Sie leitete die über 100jährige Phase des Wiederaufbaus ein. Deswegen wurden ihr zu Ehren der Kirschlikör und der Kroatzbeerlikör benannt.

Louisa

Nach der langen Fastenzeit freuten sich die Nonnen auf den frischen Duft des Quittenlikörs. Die Rezeptur stammt von Schwester Louisa, die gerade neu in das Kloster eingezogen war. Durch dieses famose Rezept erwarb sie sich großes Ansehen bei den anderen Konventualinnen.

Pfaffenhütchen

In der wechselvollen Geschichte des Klosters Wöltingerode gehörte es lange zum Bistum Hildesheim. Bei Visitationen war es unüblich, die edlen Liköre zu verkosten. Listige Nonnen kamen auf die Idee, den malzigen Bier-Gewürz-Likör mit Kakao in den Nachmittagskaffee zu rühren. Mit einem Sahnehäubchen obendrauf war es geboren – das Pfaffenhütchen.

Pater Jacob

Obwohl Wöltingerode mehr als 600 Jahre ein Zisterzienser-Nonnen-Kloster gewesen ist, gibt es Pater Jacob. Er soll im Kloster Grauhof gelebt haben. Durch einen unterirdischen Geheimgang in westlicher Richtung konnten die Nonnen das Nachbarkloster besuchen und machten sich mit einer edlen Flasche herben Likörs besonders mit und bei Pater Jacob beliebt!

St. Benno

Ein Nachkomme der Grafen von Wöltingerode, der Gründerfamilie des Klosters, war ein berühmter Prediger in Goslar und später Bischof von Meißen. Benno verschloss den Dom, um ihn vor anrückenden Feinden zu schützen und warf den Schlüssel in die Elbe. Wochen später soll ein Fischer den Schlüssel in einem Fisch gefunden haben. Der Dom war gerettet. Ihm zu Ehren wird der Abtei-Likör St. Benno genannt.

Äbtissin Marie

Ein edler Fruchtlikör von der Kroatzbeere mit lieblich-herben Geschmack. Der hohe Anteil an Aromastoffen gibt dem Likör seine fruchtige Note.

Goldmedaille für den Klosteredelkorn

Der Klosteredelkorn aus der Klosterbrennerei Wöltingerode hat bei der DLG Qualitätsprüfung in diesem Jahr einen Goldenen DLG-Preis bekommen. Zur Internationalen Qualitätsprüfung für Spirituosen sind Hersteller aus Deutschland und Europa zugelassen.



Die Prüfung gliedert sich in einen sensorischen Teil, bei dem die Proben von Experten blind verkostet werden, und einen chemischen und physikalischen Teil. Dabei werden die Getränke auf ihre genauen Inhaltsstoffe hin untersucht. Analysiert werden beispielsweise Alkoholgehalt, Dichte, Zucker und Farbstoffe. Die Untersuchung wird von geschulten Experten durchge-

führt. Je nach erreichter Punktzahl erhalten die Produkte einen bronzenen, silbernen oder goldenen DLG-Preis. Bei Produkten, die mit diesen DLG-Prämierungen gekennzeichnet sind, kann der Verbraucher sicher sein, dass es sich um Produkte von besonders hoher Qualität handelt.

Das gesamte Team der Klosterbrennerei hat sich über diese Auszeichnung und Anerkennung der hohen Qualität sehr gefreut. Aber unser Dank gebührt besonders unserem Brennmeister Joachim Dege, der mit seinem großen Können, einer guten Nase und ausreichender Geduld unseren Klosteredelkorn in alter Tradition herstellt.

Sommercocktail Selbermachen

Jede Jahreszeit hat ihre Spezialität. Der „Kalender der Köstlichkeiten“ beginnt mit einem Ingwerlikör. Dem Gewürz wird die reinigende Kraft für das Innere des Körpers nachgesagt. Das Kloster brennt deshalb Schwester Regular. Wer diesen Likör einmal anders genießen möchte, sollte es mit einem Cocktail nach klostereigenem Rezept versuchen. In dieser Ausgabe verrät die Wölft-Postille, wie ein Ingwer Bitter zuzubereiten ist. Das Rezept ist für vier Personen gedacht und leicht nachzumachen.

Vielleicht kennen auch Sie einen leckeren Cocktail, für den Sie einen der Klosterliköre oder Edelkorne verwenden? Dann schicken Sie das Rezept an: **Kloster Wöltingerode, Wöltingerode 1, 38690 Vienenburg; per E-Mail an: kloster@woeltingerode.de oder per Telefax: (05324) 5860.**

Eine Auswahl wird in der nächsten Ausgabe der Wölft-Postille veröffentlicht.

Ingwer Bitter

Für 4 Personen:
 12 cl St. Regular feiner Ingwerlikör
 Saft von 3 rosa Grapefruits
 4 Portionen Crushed Ice oder Eiswürfel
 400 ml Bitter Lemon
 Pfefferminzweige zum Garnieren

- Den Ingwerlikör mit dem Grapefruitsaft und dem Crushed Ice oder den Eiswürfeln in einen Shaker geben.
- Den Drink kräftig shaken und über ein Sieb in dekorative Gläser gießen.
- Den Drink mit Bitter Lemon auffüllen, mit Pfefferminzweigen garnieren und servieren.

Wöltingerode 1
 38690 Vienenburg
 Telefon 0 53 24 / 58 60
 Telefax 0 53 24 / 58 60
 www.woeltingerode.de

Den Alltag hinter sich lassen

„Raus aus dem Alltag...“ – so heißt ein besonderes Angebot, das das Kloster Wöltingerode seinen Gästen macht. Erleben Sie diesen einmaligen Ort als idealen Ausgangsort für erholsame Wanderungen am Harly und im Harz, sowie für Besichtigungen der näheren Umgebung: Vienenburg, mit dem ältesten, noch erhaltenen Bahnhof Deutschlands; Goslar, 1000-jährige Kaiserstadt und Unesco-Weltkulturerbe, Wernigerode, die „bunte Stadt am Harz“ oder die Lessingstadt Wolfenbüttel. Von Wöltingerode aus ist es auch nur ein Sprung bis zum Brocken, dem mit 1142 Metern höchsten Berg Norddeutschlands.



Blick auf das Kloster

Nach einem erlebnisreichen Tag können Sie abends in unserer Klosterschenke oder im Klosterkrug ganz nach Wunsch und individuell speisen – nach Karte oder mit einem Abendmenü im Rahmen der Halbpension. In Wöltingerode schlafen Sie dann „himmlisch“ ruhig. Ihr Schlaf wird höchstens vom leisen Plätschern des Mühlenbaches begleitet.

Unser Sonderangebot für „Zwischendurch“: 3, 4 oder 5 Übernachtungen im Klosterhotel Wöltingerode inklusive Frühstück, Willkommensgruß im Zimmer, Wanderbroschüre „Rund um den Harlyturm“ und Gutschein für die Verkostung unserer Edelliköre in der Krypta der Klosterkirche. Für Gäste, die donnerstags im Klosterhotel wohnen, gibt es zusätzlich die Möglichkeit, um 15.30 Uhr an einer Brenneifehrführung und -besichtigung teilzunehmen.

Unsere Preise:

- ▶ 3 Übernachtungen/Frühstück: 99 Euro pro Person im Doppel- oder Zweibettzimmer.
- ▶ 4 Übernachtungen/Frühstück: 128 Euro pro Person im Doppel- oder Zweibettzimmer.
- ▶ Einzelzimmerzuschlag: 10 Euro pro Tag, Halbpension (dreigängiges Abendmenü): 16,50 Euro pro Person/Tag

Ein Ort, wo die Seele baumeln kann

Klosterkrug: Regionale Küche in einem gastlichen Ambiente und mit toller Aussicht auf das Harz-Vorland genießen

Der Klosterkrug am Kloster Wöltingerode hat 110 Plätze. Zusätzlich stehen rund 150 weitere im wohl schönsten Biergarten des Harz-Vorlandes zur Verfügung. Er liegt im grünen Garten, umgeben von Kornfeldern mit herrlichem Brockenblick. Ideal, um die Seele baumeln zu lassen. Im Spätsommer kann man unter alten Bäumen die bekannte klösterliche Gastlichkeit genießen. Nach einer anstrengenden Fahrradtour oder Harz-Wanderung lässt es sich herrlich entspannen.

Angebot für Gruppen

Der Klosterkrug liegt direkt vor der Klostermauer von Kloster Wöltingerode und bietet eine seit Jahren geschätzte Küche und Gastlichkeit. Mit seiner zentralen Lage im Vorharz, wenige Minuten nach Goslar, Bad Harzburg, Wernigerode oder zu den Wanderwegen des Harzes, bietet der Klosterkrug die optimale Lage als Start- und Zielpunkt für Rad- und Wandertouren. Für Ausflugs-Gruppen organisiert das Team auch gerne ein spezielles Buffet oder ein Spanferkelessen.



Mehr als nur Geheimtipp: Der Biergarten des Klosterkrugs zählt zu den Schönsten im Harz-Vorland und ist nicht nur bei Urlaubern sehr beliebt.

Geöffnet ist der Klosterkrug Dienstag bis Sonntag von 11 bis 22 Uhr. Montag ist Ruhetag. Warme Küche wird von 12 bis 14 Uhr und von 18 bis 21 Uhr angeboten. Tischreservierungen sind empfehlenswert. Wer etwas Besonderes kosten möchte: der

Klosterkrug bietet spezielle Themenwochen an:
 ▶ **September:** Alles rund um die Pilze.
 ▶ **Oktober:** Schlachteessen – wie zu Großvaters Zeiten.
 ▶ **November:** Grünkohlzeit – vom Buffet bis zu Grün-

kohl satt.
 ▶ **Dezember:** Enten- und Gänsezeit – viele Variationen rund um die klassische Gans.
 ▶ **Januar:** Betriebsferien. Lassen Sie sich alternativ in der Klosterschenke verwöhnen.
 ▶ **Februar:** Schlachte- und

Spanferkelzeit.
 Weitere Informationen gibt es im Klosterkrug unter folgender Adresse:
 Klosterkrug Wöltingerode, Wöltingerode 30, 38690 Vienenburg, Telefon: (0 53 24) 20 46, Fax: (0 53 24) 7 175 54

Goslar entdecken

Weltkulturerbestadt hat viel zu bieten – Infos auch im Internet

Inmitten einer Naturidylle aus Bergwiesen, Tannenwäldern, Talsperren und Badeseen liegt am Fuße des Nordharzes die Unesco-Weltkulturerbestadt Goslar. Trutzige Türme und zahlreiche Kirchen, bunte Fachwerkhäuser und gepflasterte Straßen bilden das mittelalterliche Stadtbild.

Mittelalterliche Baukunst

Das ehemalige Erzbergwerk Rammelsberg, das zusammen mit der Altstadt Goslars seit 1992 den Status Unesco-Weltkulturerbestätte führt, ist eines der originellsten industriekulturellen Museen Europas. Unweit des Goslarer Zentrums thront die mächtige Kaiserpfalz mit ih-

ren einzigartigen Kunstschatzen. Hier gestalteten vor rund 1000 Jahren Salier- und Stauferkaiser deutsche und europäische Geschichte. Heute ist Goslar die Stadt der kurzen Wege: Durch die geologischen Gegebenheiten wurde die Altstadt auf engem Raum ins Tal der Gose hineingebaut. Der Besucher kann gemütlich spazieren gehen und genießen, was mittelalterliche Baukunst geschaffen hat. Vier Pfarrkirchen aus dem 11. und 12. Jahrhundert sind erhalten. Zwei Hospitäler (13./15. Jahrhundert) mit besonderer Atmosphäre und sechs Museen (Rammelsberg-Museum und Besucherbergwerk, Goslarer Museum, Mönchehaus Museum für Moderne Kunst, Musikinstru-

mente und Puppenmuseum, Zinnfigurenmuseum und mittelalterliches Museum im Zwinger) können besichtigt werden.

Unter freiem Himmel

Täglich werden Stadtführungen angeboten. Mit den ersten wärmenden Sonnenstrahlen wird der mittelalterliche Markt zum Freiluftcafé. Viermal täglich, von 9 Uhr an im Drei-Stunden-Rhythmus, werden hier die Figuren des Glockenspiels in Bewegung gesetzt. Zahlreiche Cafés und Restaurants laden zum Verweilen ein und die attraktiven Geschäfte in der historischen Altstadt machen Lust auf eine außergewöhnliche Shopping-Tour. Ein Besuch in



Nicht nur im schön Abendlicht schön: die Kaiserpfalz.

Goslar lohnt sich auch zu den verschiedensten Veranstaltungen. Die regelmäßigen High-Lights sind der Welterbetag am ersten Sonntag im Juni, der Kunsthandwerkermarkt am ersten Augustwochenende, das Altstadtfest am zweiten Wochenende im September und der mittelalterliche Kaisermarkt im Oktober. Auch der stimmungsvolle

Weihnachtsmarkt mit Weihnachtswald, der jedes Jahr am Mittwoch nach Totensonntag beginnt und bis nach den Weihnachtsfeiertagen dauert, ist eine Reise wert. Aktuelle Informationen zu Veranstaltungen und Sehenswürdigkeiten gibt es unter www.goslar.de. Dort ist auch die Erlebnis-Broschüre hinterlegt.

Jeder ist willkommen

Karin Ballnuweit und Anke Morczinietz verkaufen am Kloster



Berät gerne, wenn die Wahl schwer fällt: Anke Morczinietz.

Auf die Mittagszeit freut sich Anke Morczinietz fast jeden Tag. Dann öffnet die 45-Jährige die dicke Holztür, die hinunter in das Gewölbe der Klosterkirche führt – Arbeitsbeginn. Von Montag bis Freitag erfüllt Morczinietz in der kleinen Verkaufsstelle in der Zeit von 13 bis 16.30 Uhr Kundenwünsche. Vor allem nach den Be-

sichtigungen wird es vor ihrem Thresen eng. „Beim Verkosten kommen viele auf den Geschmack“, erzählt sie. Bei ihrer Kollegin Karin Ballnuweit hingegen stehen oft Stammkunden vor der Tür. Ihr Garagenverkauf an der Hausnummer 10 ist immer dann geöffnet, wenn Anke Morczinietz geschlossen hat. „Einfach klin-

geln, und ich bin da“, sagt die 66-Jährige, die immer zu einem Plausch aufgelegt ist. Richtige Freundschaften sind so gewachsen. Helfend zur Hand geht ihr Ehemann Günther. Schließlich war er es, der die sympathische Verkäuferin mit seinem Heiratsantrag nach Wöltingerode lockte. Sie sagt: „Bereut habe ich das nie.“



Freut sich, wenn Kunden klingeln: Karin Ballnuweit.

Diese zuverlässigen Partner unterstützen die Herausgabe der



LIST
VIELFALT IM HANDEL
Telefon 053 21 / 5 69 - 0
www.list-goslar.com

Getränke Brüedern
Telefon 053 21 / 38 28 - 0
www.getraenke-bruedern.de

Petri
Elektrotechnik
Telefon 053 24 / 15 39
www.elektro-petri.de

Kalesse Tiefkühlkost
Telefon 053 26 / 91 02 - 0
www.kalesse-tiefkuehlkost.de

Haus der Lebenshilfe Goslar und Umgebung gGmbH
Telefon 053 21 / 3 37 10
www.lebenshilfe-goslar.de

Confiserie Fricke Spezialitäten
Konditorei aus Hahnenhlee
Telefon 053 25 / 27 18
www.marktplatz-goslar.de/fricke/index.htm

AGRAVIS
TECHNIK
Telefon 05 11 / 80 75 - 0
www.agravis.de

Sparkasse Goslar/Harz
Telefon 053 21 / 7 06 - 11 11
www.sparkasse-goslar-harz.de

Attenuer
Telefon 053 28 / 2 17
www.brauerei-attenuer.de

SITEL
Telefon +49 (0) 21 51 3 85-0
www.sitel.de

Paul Schneider
Telefon 053 24 / 78 72 70
www.farbsevice.de

Wenn Flaschenpost aus dem Kloster kommt

Sie suchen noch ein Geschenk? Oder Sie möchten einen Ihrer Liebsten überraschen? Wenn Sie unsere geistvollen Spezialitäten verschenken möchten, haben wir für die meisten Flaschen auch einen hübschen Geschenkkarton oder eine edle Holzkiste mit unserem schönen Klostermotiv. Damit wird eine Wöltingeroder Spezialität zu einem

Präsent, denn Sie zeigen dem Beschenkten, dass er Ihnen etwas Wert ist und ... wo Wöltingerode drauf steht, ist auch voll. Wöltingerode drin. Gern versenden wir Ihre wunderschön verpackten Köstlichkeiten an Ihre Lieben. Rufen Sie einfach an (0 53 24) 58 80 und unser Wölti-Team kümmert sich um den Rest oder einfach im Internet-shop bestellen.



Die Geschenkbox

Veranstaltungsprogramm 2008/2009

September

- **Klosterverkauf:** Zimtlikör St. Nikolaus vom 1. September an wieder im Handel.
- **Hoffest:** „Wölfti unter Dampf“: 13. und 14. September, Beginn des Hoffestes mit Bulldogs ist jeweils um 11 Uhr.
- **Konzert:** Abschlusskonzert der Teilnehmer an den 20. Goslarer Klaviertagen (Meisterkursus für Pianisten), 20. September, 19 Uhr. Karten ausschließlich an der Abendkasse.
- **Klosterschenke:** Sonntags Klosterbrunch (10-14 Uhr), freitags Klosterschmaus (ab 18 Uhr) mit einem Menü rund um Wildgerichte aus heimischer Jäde.
- **Klosterkrug:** Pilz-Zeit.
- **Führungen** mit Besichtigungen der Klosterkornbrennerei, Termine: Donnerstag, 4., 11., 18., und 25. September um 15.30 Uhr.

Oktober

- **Konzert:** Gospelkonzert, 3. Oktober, 19 Uhr im Nonnenchor, Kartenpreis 5 Euro.
- **Klosterkrug:** Schlachteessen.
- **Klosterschenke:** Sonntags Klosterbrunch (10-14 Uhr), freitags Klosterschmaus (ab 18 Uhr), Oktoberfest, traditionelles Scheinshaxen-Essen mit Sauerkraut und Kartoffelpüree und Wölfti-Starkbier (13,90 Euro).
- **Führungen** mit Besichtigungen der Klosterkornbrennerei, Donnerstag, 2., 9., 16., 23. und 30. Oktober.

November

- **Hubertus-Messe:** 2. Novem-



Na dann Prost: Das Programm des Klosters hält wieder viele Überraschungen bereit, wie hier die Premierenfeier des Wölfti-Bräus.

- ber, 10 Uhr in der Klosterkirche.
- **Musikalischer Weihnachtsmarkt** „Wöltingerode im Advent“: 29. und 30. November, Beginn 12 Uhr.
- **Klosterkrug:** Grünkohlzeit.
- **Klosterschenke:** Sonntags Klosterbrunch (10-14 Uhr), freitags Klosterschmaus (ab 18 Uhr)
- **Klosterhotel:** Gänsezeit. Auf Vorbestellung: Gänseschmaus bei z.B. 4 Personen mit Tischwein (blauer Portugiese aus dem Evangelischen Weingut Hessen Nassau) zu gesamt 78 Euro.
- **Führungen** mit Besichtigungen der Klosterkornbrennerei, donnerstags, 6., 13., 20., und 27. November um 15.30 Uhr.

Dezember

- **Weihnachtskonzert:** 13. De-

- zember, 17 Uhr im Nonnenchor.
- **Klosterkrug:** Enten und Gänsezeit.
- **Klosterschenke:** Sonntags Klosterbrunch von 10 bis 14 Uhr, freitags Klosterschmaus ab 18 Uhr.
- Spezial:* Brunch am 1. und 2. Weihnachtsfeiertag von 10 bis 14 Uhr. Zu Silvester: Ball mit Tanz, Menü, Buffet und Mitternachtsüberraschung zu 39 Euro.
- **Führungen** mit Besichtigungen der Klosterkornbrennerei, donnerstags, 4., 11., 18. Dezember um 15.30 Uhr.

Januar

- **Kornakademie:** Führung durch Brennerei und Faßlager, Verkostung der zwölf geistvollen Spezialitäten mit Vesperteller, 31. Januar, 16 Uhr, Anmeldung

- bis einen Tag vorher.
- **Bier-Seminar:** Kurzlehrgang mit Braumeister und Brauermahl, 7. und 14. Februar, 16 Uhr. Anmeldung bis einen Tag vorher.
- **Klosterschenke:** Sonntags Klosterbrunch (10-14 Uhr), freitags Klosterschmaus (ab 18 Uhr) mit Muscheln
- Spezial:* Neujahrsbrunch.
- **Klosterkrug:** geschlossen.
- **Führungen** mit Besichtigungen der Klosterkornbrennerei, Donnerstag, 8., 15., 22. und 29. Januar, Beginn 15.30 Uhr.

Februar

- **Kornakademie:** Führung durch Brennerei und Faßlager, Verkostung der zwölf geistvollen Spezialitäten mit Vesperteller, 7. und 14. Februar, 16 Uhr, Anmeldung bis einen Tag vorher.

- **Bier-Seminar:** Kurzlehrgang mit Braumeister und Brauermahl, 7. und 14. Februar, 16 Uhr. Anmeldung bis einen Tag vorher.
- **Klosterkrug:** Schlachte- und Spanferkelessen.
- **Klosterschenke:** Sonntags Klosterbrunch (10-14 Uhr), freitags Klosterschmaus (ab 18 Uhr) – 4-Gang-Menü rund um regionales Kraut und Rüben zu 18,50 Euro.
- Spezial:* Valentinsdinner für Verliebte am 14. Februar.
- **Führungen** mit Besichtigungen der Klosterkornbrennerei, Donnerstag, 5., 12., 19. und 26. Februar.

März

- **Klosterverkauf:** Quittenlikör Louisa ist wieder da.

Infos zur Besichtigung und Verkostung

Bei einer Führung durch die historische Brennerei mit Verkostung im Gewölbe der Klosterkirche erfahren Sie viele spannende Details aus der Geschichte des Klosters, der Landwirtschaft des Gutes und über die Kunst der Spiritosenherstellung – das Brennen des 96prozentigen Destillats und die Likörbereitung. Zum Abschluss können die zwölf geistvollen Spezialitäten verkostet werden.

► Einzelpersonen:

Führung ohne Anmeldung donnerstags um 15.30 Uhr. Preis: 2,50 Euro.

► **Gruppen ab 20 Personen:** Anmeldung und Terminvereinbarung unter der Telefon (05324) 588, per E-Mail kloster@woeltingerode.de oder per Fax unter (05324) 5860.

► **Eintrittspreis:** Montag bis Freitag 2,50 Euro pro Person, samstags 3,50 Euro.

► **Klosterkrug:** Schlachte- und Spanferkelessen.

► **Klosterschenke:** Jeden Sonntag Klosterbrunch (10-14 Uhr) jeden Freitag Klosterschmaus (ab 18 Uhr) mit Forellen aus dem Vienenburger Land, auch im speziellen 4-Gang-Menü zu 19,50 Euro.

► **Führungen** mit Besichtigungen der Klosterkornbrennerei, Donnerstag, 5., 12., 19. und 26. März um 15.30 Uhr.

Kulturwinter im Kloster

Das Kloster Wöltingerode lädt zu einer Reihe von Veranstaltungen zu sich ein. Anmeldung je bis einen Tag vorher. Weitere Infos unter der Telefonnummer (05324) 5880 oder per E-Mail: kloster@woeltingerode.de.

Klosterführung

Als Besonderheit wird eine kleine Degustation in der Klosterbrennerei angeboten, ebenso wie ein Abendessen bei Kerzenschein im Kreuzgang mit klösterlichen Gerichten des letzten Jahrhunderts. Ein Vorleser liest aus der Klostergeschichte der Zisterziensernonnen Anekdoten und Begebenheiten vor.

► **Preis:** 19,90 Euro pro Person; mind. 20 Teilnehmer.

► **Termine:** 31. Januar, 2., 4., 6., 10., 12., und 15. Februar je 18 Uhr.

Kornakademie

Führung durch die Brennerei und Faßlager, Verkostung der

zwölf geistvollen Spezialitäten und mit Vesperteller. Am Ende winkt ein Kornakademie-Diplom.

► **Preis:** 15 Euro pro Person, 15 bis 30 Teilnehmer.

► **Termine:** 31. Januar, 7., 14. Februar 2009, je 16 Uhr.

Bier-Seminar

Ein Kurzlehrgang mit einem Diplom-Braumeister über die Kunst des Bierbrauens mit Brauermahl.

► **Preis:** 19,90 Euro pro Person, 15 bis 30 Teilnehmer.

► **Termine:** 31. Januar, 7. und 14. Februar 2009, je 16 Uhr

Brennereiführung

Besichtigung der historischen Klosterbrennerei mit Vorführung der über 100 Jahre alten Dampfmaschine, Verkostung der zwölf geistvollen Spezialitäten. Keine Anmeldung nötig.

► **Preis:** 2,50 Euro pro Person.

► **Termine:** 5., 12. Februar 2009, je 15.30 Uhr.

Musikalischer Adventsmarkt

Schon Ende November (29. und 30.) im Kloster auf das besondere Fest einstimmen

Am ersten Adventswochenende lädt das Kloster Wöltingerode zu seinem vorweihnachtlichen Fest ein. Unter dem Motto „Wöltingerode im Advent“ öffnet das Kloster am Samstag und Sonntag, 29. und 30. November, jeweils von 12 bis 18 Uhr seine Pforten.

In der Klosterkirche stimmen Chöre und Bläser aus der Region weihnachtliche Klänge an und im gesamten Klostergelände und im extra adventlich dekorierten Zirkuszelt bieten mehr als 50 Aussteller Kunsthandwerk an. Zu sehen gibt es etwa Adventsgestecke, Holzarbeiten, selbstgestrickte Mützen und Pullover, Malereien, Schnitzereien, Porzellan- und Seidenmalerei, Vogelhäuser, Kuschelkissen, Puppen, Kerzen und so weiter. Erstmals mit von der Partie ist eine Seifenherstellerin, ein anderer Kunsthandwerker bietet Kilde an.

Natürlich laden auch die Verkaufsstände des Klostergutes zur Verkostung ein. Leckereien aus der Klosterbrennerei wie der



Stöbern beim Kunsthandwerk (links) oder Klönen in der Cocktailbar: beim Adventsmarkt findet jeder etwas nach seinem Geschmack.

Zimtlikör St. Nikolaus, der frische Klosterpunsch, die traumhaften Pralinen und der beliebte Cocktail Nönnchen mit Haube sorgen für innere Wärme. Natürlich kann an diesen Tagen auch der Klosterkeller mit der Likör-

manufaktur besichtigt werden, ebenso die Brennerei mit der über 100 Jahre alten Dampfmaschine!

Ein Besuch am ersten Adventswochenende gilt für viele Besucher daher als ein absolutes

Muss und nebenbei können schon viele Weihnachtsgeschenke für die Lieben in einmaliger Atmosphäre erstanden werden!

Musikgenuß in stilvollem Ambiente

Neue Konzertreihe im Kloster beginnt mit traditioneller Hubertus-Messe – Karten gibt es von sofort an im Vorverkauf



Das Parforcehorn-Bläserkreis Nordheide

Kultur im Kloster Wöltingerode: Zu einer neuen Konzertreihe sind Musikfans eingeladen. Sie beginnt am Sonntag, 2. November, um 18 Uhr mit einer **HUBERTUS-MESSE** und jagdlicher Musik. Es spielt der Parforcehorn-Bläserkreis Nordheide.

Im stilvollen Ambiente der Klosterkirche und des Nonnenchores erklingen tradierte Weisen für Parforcehörner. Abgerundet wird dieser besondere Abend mit einem mehrgängigen Menü, zubereitet durch die Küche der Klosterschenke: Ein Ohren- und Gaudiumschmaus für Kenner

und Liebhaber. Die Eintrittskarten (nummerierte Plätze) kosten inklusive Menü, 39,50 Euro pro Person zzgl. Getränke.

Schon einen Monat später, am Samstag, 13. Dezember, um 17 Uhr zaubert das Bremer Kaffehaus-Orchester im Nonnenchor des Klosters Wöltingerode **Weihnachtsstimmung**.

Die Herren aus der Hansestadt sind wahre Profis in ihrem Genre. Mit einem gefühlvoll ausgewählten Programm stimmen sie auf die anstehenden Feiertage stilvoll ein. So lassen sich mit der „Petersburger Schlittenfahrt“, dem „Abendsegen“, den

„Weihnachtsklängen“ – einem Potpourri bekannter Weihnachtslieder – und Werken von Bach, Händel und Vivaldi Hektik und Stress der Dezembertage schnell vergessen.

Die Eintrittskarten (nummerierte Plätze) sind zu 31, 25 oder 19 Euro zu haben. Bitte bedenken Sie: Der Nonnenchor des Klosters bietet nur begrenzte Plätze, der Vorverkauf wird daher empfohlen. Karten gibt es in der Klosterschenke für den direkten Kartenauftrag oder bei Kartenversand unter der Telefonnummer: (05521) 5610.



Sorgen für Weihnachtsstimmung im Nonnenchor: das Bremer Kaffehaus-Orchester.

Vom edlen Korn zum Edelkorn

Bundesweit einmalig: Vom Anbau des Weizen bis zur Lagerung verbleibt jeder Arbeitsschritt im Kloster Wöltingerode



Unsere hochwertigen Spirituosen werden aus Brennerei-Weizen von eigenen Feldern des Klosters hergestellt. Unser Landwirtschaftsmeister Martin Kowalewsky ist für Aussaat und Qualität des Weizens verantwortlich und bestimmt den exakten Zeitpunkt der Ernte.



Unter sorgfältiger Kontrolle wird zweimal in kupfernen Brenngeräten gebrannt. Die Aromen gelangen so bis in den Feinbrand, da die Brenngeräte und Leitungen alle aus Kupfer hergestellt sind.



Die Verzuckerung zur Alkoholgewinnung wird mit wertvollem natürlichem Gerstendarmalz durch unseren Brennmeister Joachim Dege vorgenommen und nicht mit chemischen Enzymen wie bei industrieller Produktion.



Danach erfolgt die Lagerung in Eichenfässern wie es seit Jahrhunderten im Kloster üblich ist. So dringt besonders lange Sauerstoff durch das Holz ein und zerlegt langkettige Alkohole, die Kopfschmerzen verursachen, in Geruchs- und Geschmacksstoffe.



Je kleiner die Fässer desto intensiver die Durchdringung. Deswegen wird der Korn in Wöltingerode in der zweijährigen Lagerzeit von großen in immer kleinere Fässer umgelagert. Dabei prüft unser Brennmeister Joachim Dege ständig Alkoholgehalt und Qualität.



Erst vier Jahre nach der Aussaat kommen die geistvollen Spezialitäten in den Ausschank und Verkauf. Petra Breuer hilft den Kunden seit Jahren bei der fachgerechten Verkostung und Auswahl. Qualität braucht Zeit.

Wöltingeroder Probierpaket



Überzeugen Sie sich von der Qualität aus Wöltingerode

Sie sind gespannt auf den Geschmack aus Wöltingerode und möchten die geistvollen Spezialitäten probieren? Sehr gern. Bestellen Sie einfach per Bankeinzug oder Rechnung das Probierpaket mit 8 kleinen Klösterlein und einem Wöltingerode-Glas und als kleines Dankeschön für Ihren Test gibt es noch einen Zimtlikör „St.Nikolaus“ (2cl) exklusiv dazu. Für 10 € kommt es in kurzer Zeit zu Ihnen nach Hause.

Einfach ausschneiden und abschicken an: Klosterbrennerei Wöltingerode, Wöltingerode 1, 38690 Vienenburg oder im Internet bestellen unter www.woeltingerode.de

Dieses Angebot gilt nur solange der Vorrat reicht.



Coupon: Hiermit bestelle ich das Probierpaket aus Wöltingerode für 10 €.

Name

Straße

PLZ und Ort

E-Mail-Adresse

Bitte buchen Sie die 10 € von meinem Konto ab:

Konto Nr. BLZ

Bank

Unterschrift

Ich zahle per Rechnung nach Erhalt der Ware.

Hier ausschneiden