



KLOSTER ARENBERG

erholen • begegnen • heilen

Verehrte, liebe Gäste,

wir heißen Sie in Kloster Arenberg sehr herzlich willkommen und hoffen, dass Sie und die Ihren bislang gut durch die Pandemie gekommen sind und sich bei uns an Leib & Seele etwas erholen können. Sollten Sie und/oder Ihnen nahestehende Personen leidvolle Erfahrungen gemacht haben, so wünschen wir Ihnen, dass Sie während und durch den Aufenthalt in Kloster Arenberg neue Zuversicht finden dürfen.

Nachfolgend möchten wir Ihnen einige Informationen zum coronabedingten Ablauf bei den Mahlzeiten geben.

- Sie haben die Wahl, **alle Mahlzeiten** an folgenden Orten einzunehmen:
  - Großer Speisesaal (Nr. 1 im Plan; hier ist **Gespräch möglich**)
  - Kleiner Speisesaal (Nr. 2 im Plan; hier **wird geschwiegen**)
  - Speiseraum 3 - coronabedingte Erweiterung unserer Verpflegungskapazitäten (Nr. 3 im Plan; hier ist **Gespräch möglich**)
  - Speiseraum 4 – coronabedingte Erweiterung unserer Verpflegungskapazitäten (Nr. 4 im Plan; hier **wird geschwiegen**)
  - Katharinenhof – bei gutem Wetter (Nr. 5 im Plan).

Aufgrund der enormen Auswirkungen des Fleischkonsums auf die **Treibhausgasproblematik** und aus Gründen des **Tierwohls** haben wir vor geraumer Zeit drei vegetarische Tage eingeführt. Diese drei Frühstücks-, drei Mittags- und drei Abendmahlzeiten haben wir jedoch auf insgesamt sieben Tage verteilt, so dass – außer am Freitag – möglichst immer etwas fleisch-/wursthaltiges angeboten werden kann. In Summe sind es trotzdem drei fleisch- und wurstlose Tage. Wenn zum Mittagessen kein Fleisch angeboten wird, so besteht die Auswahl an zwei vegetarischen Gerichten. Ansonsten gibt es ein Fleischgericht und ein vegetarisches Gericht zur Auswahl.

Eine Skizze über die genauen örtlichen Gegebenheiten zur Voraborientierung finden Sie unter:

[//kloster-arenberg.de/covid-19-informationen.html](https://kloster-arenberg.de/covid-19-informationen.html)

- Weiter gilt zu beachten: In den Speiseräumen 1+2 befinden sich am Sitzplatz unter der Tischplatte Tablettts, die Ihnen den Transport vom Büfett zum Sitzplatz erleichtern; Sie müssen diese nicht nutzen, können dies aber gerne tun. Vielleicht reservieren Sie den von Ihnen ausgewählten Sitzplatz für die Zeit, während der Sie sich am Büfett aufhalten, auf geeignete Weise. Um einer Kantinenatmosphäre durch auf die Tische abgestellte Tablettts vorzubeugen, empfiehlt es sich, nach der Bedienung am Büfett die Mitnahmen auf dem Tisch abzustellen und das Tablett während der Frühstücksmahlzeit wieder unter der Tischplatte am Sitzplatz zu verstauen. Am Büfett sind Abstellmöglichkeiten für die Tablettts gekennzeichnet. Die Mittagsmahlzeit wird weiterhin ausschließlich durch **Bedienservice am Tisch** angeboten.
- Für die Einnahme der **Mahlzeiten in den Speiseräumen 3 und 4** gilt, dass die Tische für das Frühstück und Abendessen bereits mit einem Tablett eingedeckt sind, so dass Sie sich damit zum Büfett begeben können.

- Zusätzlich stehen Ihnen für die Einnahme von Frühstück und Abendessen – bei trockenem Wetter - der Katharinenhof (5) zur Verfügung. Sollten Sie für die Einnahme der Mahlzeiten den Katharinenhof nutzen wollen, so finden Sie die hierzu erforderlichen Tablettts auf einem Schrank im Speiseraum 3 sowie direkt im Büfettbereich (Tablettvorrat befindet sich auf der Fläche über dem Raumlufffilter). Nach den Mahlzeiten bitten wir sehr herzlich darum, die Tablettts in den Wagen vor Speiseraum 3 abzustellen. Wir können diese Raumerweiterung ansonsten organisatorisch nur schwer bewerkstelligen. Durch die (coronabedingte) Erweiterung der Bereiche, in denen die Mahlzeiten eingenommen werden können, haben wir viele zusätzliche Wege, die unsere Mitarbeiter:innen zurücklegen müssen. Herzlichen Dank für Ihre Unterstützung.
- Wir bitten Sie sehr herzlich darum, keine Sitzplatzreservierungen schon deutlich vor Beginn der Essenzeiten vorzunehmen.
- Zum Mittagstisch ist in allen Speisesälen und -räumen (1 bis 4) eingedeckt; es wird auch nur an diesen Plätzen am Tisch bedient. Nur bei gutem Wetter werden die Tische im Katharinenhof eingedeckt.
- Generell möchten wir unsere Gäste um Unterstützung bitten, dass Geschirr und Besteck nach Einnahme der Mahlzeiten auf das jeweilige Tablett abgestellt und in die bereitgestellten Tablettwagen geschoben werden. Gerne unterstützen jedoch unsere Mitarbeiterinnen vor Ort, insbesondere auch dann, wenn eine **eingeschränkte Mobilität** oder ein sonstiges Handicap dies schwer bewerkstelligen lassen und unsere Hilfe erfordern.

Die Essenzeitkorridore sind wie folgt festgelegt:

Frühstück	Mittagessen	Abendessen
08.00 Uhr bis 10.00 Uhr	12.00 Uhr bis 13.30 Uhr	18.00 Uhr bis 19.30 Uhr

- Vor Zutritt zu allen Speisesälen/-räumen gilt: **Unbedingt Hände desinfizieren!** Beim Frühstück und Abendessen bitte beachten, dass bei jedem Gang ans Selbstbedienungsbüfett aufs Neue die Hände desinfiziert werden müssen. **Ab 1. Oktober 2021 entfällt aufgrund der Einführung der 2G-Regel im Gästehaus** in den gastronomischen Bereichen (Speisesäle, Klostercafé und Klosterkeller) die Abstandspflicht. In allen anderen öffentlichen Bereichen (Flure, Klosterladen, Bibliothek etc.) besteht weiterhin die Masken- und Abstandspflicht! Wir bitten Sie, die mitgeführte MNB **nicht auf dem Esstisch abzulegen, sondern diese anderweitig zu verstauen. Dies bitte auch, wenn Sie alleine am Tisch sitzen.** Immer, wenn Sie in Bewegung sind, besteht Maskenpflicht. Sitzen Sie irgendwo, entfällt die Maskenpflicht.
- Auch aufgrund der ab 1. Oktober 2021 eingeführten 2G-Regel und der damit verbundenen deutlich verringerten Gefahr einer Infizierung mit dem Coronavirus kann es sein, dass ein Gast ggf. alleine an einem Tisch sitzen möchte. Bitte haben Sie dafür Verständnis und **fragen Sie bitte deshalb vorher, bevor Sie sich an einen bereits besetzten Tisch dazusetzen.**
- Für Ihre Sicherheit setzen wir in den Speiseräumen 1 bis 3 **hocheffiziente Raumlufffilter ein.** Damit einher gehen jedoch auch Lüftungsgeräusche, die der Preis für eine stündlich mehrfach gereinigte Luft vor potentiellen SARS-CoV-2-Viren sind. Vor und nach den Mahlzeiten werden die Speiseräume jedoch auch gründlich auf natürliche Weise gelüftet. Da die Zugluftempfindungen der Gäste sehr unterschiedlich sind, fördern diese Raumlufffilter auch bei nicht immer (weit) geöffneten Fenstern während der Mahlzeiten die Sicherheit.

## Zum Schluss noch ein Wort unseres neuen Gastronomischen Leiters und Küchenchefs, Florian Schauren:



„Zur Philosophie unserer Frischeküche gehört eine wohlüberlegte Speiseplangestaltung. Wir bieten Ihnen jeden Tag zwei verschiedene warme Mittagsgerichte an. Unser Anspruch ist es, Ihnen täglich „Glücklichmacher“ zu servieren. Es geht uns nicht darum, die Mahlzeiten möglichst bequem, eben „convenient“ zuzubereiten, sondern darum, auch aus einfachen Lebens-Mitteln etwas Leckeres und Gesundes zu zaubern. Unsere Küche kocht mal regional, mal aus aller Welt, aber dabei möglichst saisonal, nachhaltig und natürlich. Die Vielfalt der Menschen, der Länder und Kulturen ist etwas Einmaliges und auch in unserem Speisenangebot wird der Vielfalt dieser Kulturen Rechnung getragen. Freuen Sie sich auf authentische Gerichte, Rezepturen und vielfältige Geschmackserlebnisse – mal aus der Heimat, mal von ganz weit weg. Wir bieten Ihnen täglich zwei unterschiedliche, komplett eigenständige Gerichte an und sehen uns in der Lage, bodenständige sowie neugierige Geschmäcker gleichermaßen zufrieden zu stellen. Der Eigengeschmack guter Grundprodukte und Lebensmittel wird von Gewürzen unterstützt bzw. hervorgehoben. Im Kloster Arenberg kommen z.B. ausschließlich hervorragende Naturgewürze in Bio-Qualität zum Einsatz, ohne künstliche Farb- oder Zusatzstoffe. Bei uns gehört das Wissen um unsere Lieferketten zum emotionalen, bewussten Entscheidungskriterium. Aber nicht nur die ausgewählten Zutaten sind bei uns besonders. Auch die Art der Zubereitung sowie handwerkliche Details prägen die Wertigkeit unseres Angebotes. Umfangreiche Informationen zu unserem Ernährungskonzept und hoffentlich viele Antworten auf Ihre Fragen finden Sie in unserer Gästemappe im Foyer oder erhalten Sie gerne im persönlichen Gespräch.“

Liebe Gäste,

das sind viele Informationen, die die Situationen in unseren Speiseräumen und der Außengastronomie betreffen. Sie mögen erschlagend anmuten, aber in der Praxis werden Sie sich sehr schnell an die Abläufe gewöhnt haben; das zeigen die bisherigen Erfahrungen eindeutig.

Nun wünschen wir Ihnen einen erholsamen Aufenthalt und danken für Ihre Mitwirkung und Ihr Verständnis – mögen Sie behütet bleiben.

Ihr

Benhard Gruen

Hausleitung  
Gästehaus Kloster Arenberg