



KLOSTER ARENBERG

Dein Ruheort. Deine Kraftquelle.

Kloster Arenberg, 12. Mai 2021

Verehrte liebe Gäste, liebe Interessierte an einem Aufenthalt in Kloster Arenberg,

sehr herzlich grüße ich Sie. Mittlerweile sind über 15 Monate vergangen, seit die Welt von der SARS-CoV-2-Pandemie in Fesseln gelegt wurde, aus denen wir versuchen, uns Zug um Zug zu befreien. Ende Mai 2021 werden wir unser Gästehaus für in Summe 9 ½ Monate geschlossen haben. Um die 70 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter werden zum großen Teil eine zumeist lange Zeit in Kurzarbeit verbracht haben. Gott sei Dank sind – Stand heute – weder Schwestern der Ordensgemeinschaft noch Mitarbeiter*innen unmittelbar von einer Erkrankung an Covid-19 betroffen gewesen bzw. sind wieder vollständig genesen.



Während der vielen Monate der coronabedingten Schließung haben wir trotzdem noch einzelne Teilbetriebe zur Versorgung der Ordensschwestern – es sind derzeit um die 50 Schwestern auf dem Arenberg – durchgängig betreiben müssen, eben mit reduziertem Personalaufwand. Zudem bedarf ein so großes Gelände mit viel Grünfläche und entsprechender Gebäudeinfrastruktur eines Mindestmaßes an Pflege und Wartung, damit an einem Tag X wieder gut begonnen werden kann – auch, wenn keine Gäste da sind. Mitarbeiterinnen der Verwaltung waren mit der wirtschaftlichen Bewältigung der

Schließung beschäftigt und sicherten u.a. die Zahlung von Kurzarbeitergeld und die Prüfung der Anspruchsvoraussetzungen für staatliche Überbrückungshilfen. Auch waren unser Seelsorgeteam und auch einzelne Mitarbeiterinnen unseres Vitalzentrums mit Online-Angeboten unterwegs. Und es wurde an der Fortführung von Projekten festgehalten, die schon vor der Corona-Pandemie begonnen wurden. Hierüber möchte ich Ihnen nachfolgend berichten:

Optimierung unserer Homepage für die Nutzung mit mobilen Endgeräten

Unsere Website ist derzeit nicht für mobile Endgeräte ausgelegt. Das anzugehen, war uns schon ein lang gehegtes Anliegen. So nutzten wir die Schließungszeit, um auch diesem Projekt den nötigen Anschlag zu geben. Dabei stellten wir uns die grundsätzliche Frage, wie wir von unseren Gästen, wie wir von Gästen, die uns noch nicht kennen, wahrgenommen werden und wie wir selbst wahrgenommen werden wollen. Weiter aus unserem Glauben heraus den Ruheort Kloster Arenberg und unsere Kraftquellen mit unseren Gästen teilen zu dürfen, spornte uns an, diesem Anliegen in zeitgemäßer Weise auch über unsere Homepage Ausdruck zu verleihen. Bevor ich nun um die richtigen Worte ringe, zitiere ich aus den Passagen, die in dieser Frage bald auf unserer neuen Homepage zu lesen sein werden:

Umsorgend

Wir nehmen den ganzen Menschen und seine Bedürfnisse in den Blick.

Leibsbeargung und Seelsorge gehören für uns in Kloster Arenberg untrennbar zusammen. Durch liebevolle Aufmerksamkeit und eine Angebotsvielfalt wollen wir versuchen, den Bedürfnissen unserer Gäste gerecht zu werden.

Weltoffen

Wir heißen jede und jeden, gleich welchen Glaubens und welcher Lebenssituation, herzlich willkommen.

Als Gemeinschaft von Schwestern und Mitarbeiter*innen gehen wir vorurteilsfrei und offen auf Menschen zu. Offenheit erwarten wir auch von unseren Gästen. Junge und Alte. Suchende und Zweifelnde. Katholische und Evangelische, Ausgetretene und Neugetaufte. Glückliche und Enttäuschte. Gebrochene und heil Gewordene. Wir genießen Tag für Tag die bunte Mischung verschiedenster Menschen, die den Weg in unser Kloster finden.

Nachhaltig

Wir wollen Gottes Schöpfung bewahren. Um dem Leben zu dienen.

Wir gehen sorgsam um mit der Schöpfung und ihren Ressourcen. Wir sammeln das Regenwasser, nutzen Sonnenenergie und verwenden Naturstrom. Wir schaffen natürliche Lebensräume für Bienen. Die große Artenvielfalt auf unserem Klostergelände fördern und hüten wir wie einen kostbaren Schatz.

Inspirierend

Wir haben einen Traum.

„Freiheit bedeutet, dass man nicht unbedingt alles so machen muss wie andere Menschen.“ Sagt Pippi Langstrumpf. Wir nehmen uns die Freiheit, gewohnte Denkmuster zu verlassen. Und ungewöhnlichen Ideen Raum zu geben. Auf vielfältige Weise inspirieren wir auch unsere Gäste, wagemutig Zukunft zu gestalten.

Um eine neue Homepage zu entwickeln und zu kreieren, bedarf es auch externer professioneller Unterstützung (<https://www.j-k.de/>). Texten tun wir jedoch selbst und auch die dazugehörigen Bilder sind von uns ausgewählt. Wer einen solchen Prozess noch nicht selbst mitgemacht hat, erahnt nur schwer, wie zeitaufwendig das ist. Im Wesentlichen hat unser Seelsorgeteam sich dieser Aufgabe angenommen, unterstützt durch unsere Leiterin des Vitalzentrums, Claudia Ruech und Florian Schauern, unser neuer Gastronomischer Leiter und Küchenchef. Unserer neuen Seelsorgerin, Gabriele Landler, kam die Aufgabe zu, die Bearbeitung der fast zahllosen sog. „Wireframes“ (schematische Darstellung einer einzelnen oder auch mehrerer Homepageseiten) zu koordinieren und sie war sehr wesentlich auch für das Texten mit verantwortlich. Um die Texte der verschiedenen Autor*innen später in einem Guss erscheinen zu lassen, geht unsere Novizin, Sr. M. Kathrin, nochmals über alle Texte drüber. Dabei achtet sie auch darauf, dass wir hinsichtlich der verwendeten Begriffe weiterhin gut von den Suchmaschinen gefunden werden. Sr. M. Kathrin als studierte Medien-Fachfrau bringt hierfür die nötige Expertise mit.

Wir gehen davon aus, dass wir zum Spätsommer/Frühherbst 2021 die neue Website werden aufschalten können. In diesem Zuge haben wir auch beschlossen, unser Kursprogramm 2022 ff. nur noch digital aufzulegen und zu bewerben. In den vergangenen Jahren lag dieses als Printmedium ohnehin nur noch in unserem Gästehaus aus. Unsere vorrangige Motivation, dies zu tun, bestand darin, dass wir den enormen Ressourcenverbrauch (Druckfarben, Papier, CO₂-Belastung durch Transport usw.) als nicht mehr zeitgemäß betrachten. Wir erreichen im Schnitt um die 600 Gäste mit unseren Kursen – im Vergleich zu den mehr als 5.000 Gästen, die außerhalb der Kurse zu uns kommen.

Schaffung zweier neuer Therapieräume für unser Vitalzentrum

Größere Instandhaltungsarbeiten standen in den letzten Monaten der Schließung nicht an, da wir noch vor Beginn der Corona-Pandemie im Januar 2020 unser Gästehaus genau zu diesem Zwecke geschlossen hatten ... hätten wir das nur mal vorher gewusst... Allerdings werden wir in der Zukunft zwei große Therapieräume zusätzlich für unser Vitalzentrum zur Verfügung haben. Die Ordensgemeinschaft hat uns im heutigen Sakristeigebäude, welches zum Josefshof hin ausgerichtet ist, entsprechende Räumlichkeiten freigemacht. Die Herausforderung besteht darin, einen Übergang vom Vitalzentrum zum Sakristeigebäude zu schaffen, wozu umfängliche Erd- und Renovierungsarbeiten erforderlich waren. Wir kommen hier gut voran und konnten auch aufgrund dieser Arbeiten zwei Mitarbeitern der Technik zumindest zeitweise die Kurzarbeit ersparen. Diese Arbeiten hätten wir nur während einer Schließungszeit ausführen können, da sie mit sehr viel Lärm und Schmutz verbunden waren. Nunmehr ist noch der Innenausbau fertig zu stellen und der verglaste Übergang zwischen den beiden Gebäudeteilen. Auf letzteren Ausführungstermin warten wir noch, da die Lieferketten derzeit offenbar mehr und mehr ein Problem darstellen.

Beleuchtung der Kastanienwiese

Wie bereits zuvor erwähnt, waren und sind wir trotz in Gänze fehlender Einnahmen immer wieder mal gehalten, unser Gärtnerteam aus der Kurzarbeit zurückzuholen, da ansonsten unser Klosterpark komplett verwildert wäre. Der Natur hätten wir damit zwar einen Dienst erwiesen, nur wären dann die gepflegten Anlagen, die auch Teil des „Naturraumes Kloster Arenberg“ sein dürfen, nicht mehr zu retten gewesen; wenige durchsetzungsstarke Pflanzenarten hätten sich breitgemacht. Aber auch eine

für unsere Gärtner eher ungewöhnliche Aufgabe kam in den letzten Wochen auf sie zu: die unterirdische Verkabelung der Kastanienwiese. Das wollen wir nämlich aus der Corona-Krise für die Zeit danach mitnehmen: unsere Meditationsangebote und auch die Morgen- und Nachimpulse sollen – sofern es die Witterung zulässt – weiterhin auf der Kastanienwiese stattfinden. Und damit dies auch noch dann möglich ist, wenn es im Spätsommer/Frühherbst zur Zeit der Nachimpulse dämmt oder gar schon dunkel ist, haben wir eine dezente Beleuchtung vorgesehen. Diese wird natürlich nicht über die ganze Nacht leuchten, sondern nur zu den Zeiten, zu denen sie gebraucht wird – und dann auch nur mit weniger insektenschädlichem Abstrahlwinkel. Auch können wir uns mit der Verkabelung von den ganzen technischen Provisorien auf der Kastanienwiese befreien, die zuweilen sogar eine Stolperfalle darstellten.

Klosterküche – Frischeküche – jetzt benötigen Sie etwas Zeit zum Lesen...

Ende 2019 haben wir damit begonnen, unser Verpflegungskonzept hinsichtlich verschiedener Nachhaltigkeitskriterien einer kritischen Bewertung zu unterziehen, haben das bis zu diesem Zeitpunkt geltende Verpflegungskonzept in Frage gestellt und zwischenzeitlich neu aufgestellt. Das jüngste Urteil des Bundesverfassungsgerichts in Karlsruhe im April 2021 zur Generationengerechtigkeit bestätigt uns im Nachhinein auf diesem Weg. Wir können und dürfen unser heutiges Handeln nicht mehr auf dem Rücken zukünftiger Generationen austragen. Mit diesem Urteil hat Generationengerechtigkeit Verfassungsrang erhalten. Um es angelehnt an ein Kant-Zitat zu formulieren: „Die Freiheiten des Einzelnen enden dort, wo die (Handlungs-)Freiheiten des Gemeinwesens in Gefahr geraten“. Das Verfassungsgerichtsurteil bezieht sich auf die zu wenig ambitionierten Klimaziele, die 2020 von der Bundesregierung verabschiedet wurden und nun nachjustiert werden müssen (s. in diesem Zusammenhang auch unter

<https://www.agora-energiewende.de/veroeffentlichungen/klimaneutrales-deutschland-2045-1/>).

Nachfolgend wollen wir Ihnen anhand ganz konkreter Beispiele zeigen, wie wir mit mehr Nachhaltigkeit und damit eben auch Generationengerechtigkeit im Gästehaus hinsichtlich unseres Verpflegungskonzeptes unterwegs sind bzw. sein werden:

Ein ganz wesentlicher Aspekt hat sich in unserer Küche verändert: Wir verwenden keine Convenience-Produkte mehr! Wir produzieren alle Gerichte handwerklich und frisch und verzichten



sonit komplett auf vorgefertigte Lebensmittel. Unser Fleisch und alle Wurstwaren kommen überwiegend von der Metzgerei Colmi aus der Nachbargemeinde von Kloster Arenberg. Mit Rindfleisch und Geflügel der Familie Hahn im wenige Kilometer entfernten Simmern im Westerwald setzen wir immer mal wieder Akzente im Speiseplan. Familie Hahn besitzt ca. 90 Hereford-Rinder in ganzjähriger Freilandhaltung. Hereford-Rinder haben aufgrund ihrer ursprünglichen Art besonders feine intramuskuläre Fetteinlagerungen, gepaart mit einer feinen Marmorierung, wodurch das Fleisch besonders zart und saftig wird bzw. bleibt. Eine weitere regionale Lieferantenbeziehung konnten wir zum Hof Gierden in Lahnstein aufbauen. Von diesem beziehen wir unser Lammfleisch. Allerdings ist der

Fleischkonsum weltweit ein fundamentales Problem: Sowohl für das Klima als auch den Artenschutz, also die Biodiversität auch in unserem Lande und nicht zu vergessen wegen des enormen Wasserverbrauchs. Ein hohes Maß an Treibhausgasen ist ursächlich auf den exorbitanten Fleischkonsum weltweit zurückzuführen; die Deutschen gehören zu den Spitzenreitern in Sachen Fleischkonsum. Weit über 50 % der neu gerodeten Flächen im Amazonasgebiet werden bedingt durch die Ausweitung des Sojaanbaus als Futtermittel für die Nutztierhaltung beansprucht. Für ein Kilo Rindfleisch werden Tausende Liter Wasser benötigt, bevor das Stück Fleisch bei uns auf dem Teller landet. Für jeden mündigen und informierten Bürger sind das keine neuen Erkenntnisse; wir kennen die Zusammenhänge und Auswirkungen auf unsere Mitwelt schon seit Jahrzehnten. Zukünftig kann und darf diese gesicherte Erkenntnis auch nicht für uns im Gästehaus ohne Konsequenzen bleiben. Diejenigen, denen Fleisch, Wurst und Geflügel eine wichtige Energie- und Geschmacksquelle sind, müssen sich nun nicht sorgen, dass wir einen radikalen Weg ganz weg von Fleischprodukten gehen. Aber wir reduzieren den Fleischkonsum so, dass wir in Summe unterm Strich an drei von sieben Tagen in der Woche fleischlos unterwegs sein werden. „Unterm Strich“ bedeutet, dass es jeden Tag Wurst geben wird, auch an den Tagen, an denen zu Mittag keine Fleischmahlzeit im Angebot ist. Dafür gibt es jedoch nicht mehr zu jedem Frühstück und Abendessen ein Wurstangebot. Wichtig ist, dass es in Summe stimmt und nicht, dass wir aus werblichen Gründen von „drei fleischlosen Tagen“ sprechen können, wenn dem auch de facto so sein wird.

Dem einen oder anderen unserer Gäste wird es schwerfallen, an einzelnen Tagen auf Fleisch zum Mittagstisch verzichten zu müssen. Bislang war das bei uns an zwei Tagen in der Woche der Fall. Nun kommt ein drittes Mal hinzu. Wir wissen jedoch alle, dass es mindestens fünf vor zwölf ist, wenn wir die schlimmsten Folgen der Klimakrise noch abwenden wollen, für uns und vor allem auch für die uns nachfolgenden Generationen. Dazu sollte jeder Einzelne seinen Beitrag leisten wollen, dazu wollen auch wir als Gästehaus deutlich unseren Beitrag leisten – und das geht nur mit Ihnen! Mehr Generationengerechtigkeit – ich wiederhole mich hier bewusst – ist das Stichwort! So bieten wir jeden Tag mindestens ein vegetarisches Gericht an; gibt es kein Fleisch zum Mittagstisch, wird es zwei vollwertige, unterschiedliche vegetarische Gerichte geben. Den fleischlosen Anteil werden wir weiter behutsam ausbauen; dafür lassen wir uns aber die Zeit, die erforderlich scheint, um auch unsere Gäste gut mitnehmen zu können auf diesem Weg. Morgens und abends gibt es weiterhin eine Käseauswahl.

Unsere Kräuter beziehen wir von März bis November sukzessive aus dem während der coronabedingten Schließungszeit neu angelegten Küchenkräuterbeet. Verschiedene winterharte Sorten wie Rosmarin o.ä. werden wir in der Zukunft ebenfalls ganzjährig selbst ernten können. Obst und Gemüse werden ausschließlich wie geerntet verwendet, also keine vorgefertigten Produkte mehr über den Großhandel bezogen. Denn durch das Putzen, Schälen und Schneiden von Obst und Gemüse erst kurz vor der Verarbeitung bleiben die Nährstoffe und Vitamine weitestgehend erhalten. Unsere Kartoffeln schälen wir übrigens auch wieder selbst; vakuumierte industriell vorgefertigte Kartoffeln gehören somit in Kloster Arenberg der Vergangenheit an. Wir achten – soweit es uns möglich ist – auf die saisonale Verfügbarkeit der einzelnen Obst- und Gemüsesorten. Nur noch frische, „gute Butter“ findet in der warmen Küche Verwendung und wird natürlich auch zum Frühstück und Abendessen gereicht. Falls Sie dennoch nicht auf Margarine verzichten möchten, bieten wir Ihnen künftig unsere

hausgemachte Margarine an; unser selbstentwickeltes Rezept aus kaltgepresstem, naturbelassenem Rapsöl von der Rhön, Kakaobutter und Salz ist frei von Emulgatoren, Farbstoffen und künstlichen Aromen. Vegane und vegetarische Brotaufstriche kommen – selbstredend – nur noch aus eigener Herstellung. Auch hierbei lassen wir uns ständig neu inspirieren und bieten Ihnen so mehr Vielfalt an, ohne jegliche künstliche Zusatzstoffe und – auch wichtig – ohne Verpackungsmüll zu produzieren. Was die Gewürze angeht, so setzen wir nun nur noch auf **Rohgewürze** in Bio-Qualität, bezogen von der Firma Lebensbaum. Einzige Ausnahme: Gewürzmischungen Curry und Ras El Hanout. Diese beziehen wir allerdings auch in Bio-Qualität. Unsere Eier beziehen wir weiterhin vom Scheidterhof. Kurt Hähn hält hier seine Hühner in Freilandhaltung. Es gibt auch einen neuen Fischlieferanten: Die Cux-Fisch Ditzer GmbH als kleiner EU-zertifizierter Betrieb mit nur 3 Mitarbeiter*innen beliefert uns künftig. Koblenz liegt nicht an der See, wir befinden uns in der Mitte Deutschlands, weshalb Fisch auf unserem Speiseplan schon auch etwas Besonderes sein und entsprechende Wertschätzung erfahren soll. Wenn also Fisch auf dem Speiseplan steht, dann ist dieser saisonal, in Handarbeit und im Einklang mit der Natur verarbeitet. Auf dem Speiseplan stehen ausschließlich Nord- und Ostseefische. Cux-Fisch Ditzer ist Mitglied und Förderer der Slow Food Bewegung. Unsere Trockenfrüchte beziehen wir in Bio-Qualität, ungeschwefelt. Neu ist auch: Backwaren erhalten wir seit Anfang des Jahres nur noch von der Bäckerei Kugel aus dem benachbarten Lahnstein. Diese verwendet für unsere Brote ausschließlich Bio-Mehl. Weiterer Partner von Bio-Produkten ist die Firma EPOS BioPartner (<http://www.bio-partner.de/de/home>). Sie beliefert uns mit Gewürzen, Nüssen, Kernen, Samen, Hülsenfrüchten und Oliven. Butter, Quark und Joghurt beziehen wir weiter von unserem Großlieferanten. Frischmilch wird gentechnikfrei, öko-fair beschafft vom Eselsbacher Hof in Arenberg in 1,5 km Entfernung und von uns selbst pasteurisiert – gemäß den geltenden Vorschriften. Diese Milch zeichnet sich durch einen intensiven Milchgeschmack sowie ein optimales Nährstoffprofil aus, hierin sind noch die meisten Vitamine enthalten. Aus unserer Frischmilch gewinnen wir zusätzlich Rahm, welchen wir sogleich in unseren Speisen verarbeiten. Ganz nebenbei sparen wir so im Jahr eine riesige Menge Verpackungsmüll. Sie werden eine Vorstellung davon haben, was bei 8.000 Litern Jahresbedarf an Tetra Paks und Plastikeimern bislang bei uns an „gelbem Müll“ angefallen ist. Allerdings müssen wir die Abholung selbst organisieren, da der Bauer, aufgrund gesetzlicher Vorschriften, nur direkt vom Hof verkaufen und nicht anliefern darf. Auch hier für uns ein nicht unwesentlicher personeller Mehraufwand. Kartoffeln beziehen wir vom Bauern Wirz aus Arenberg (also nicht mehr industriell und vakuumiert vom Großhändler), außerdem lassen wir den naturtrüben Apfelsaft aus Äpfeln unserer eigenen Streuobstwiesen pressen. Wir produzieren unsere Gerichte nun täglich frisch und zeitnah zur Essenausgabe und vermeiden so lange Warmhaltezeiten. Eine Tasse leckeren Kaffee gefällig? Wir beziehen schon seit vielen Jahren unseren Kaffee von der action 365. Ich persönlich habe als Jugendlicher schon dabei geholfen, nach dem Gottesdienst im Klösterchen in Hermeskeil diesen Kaffee zugunsten dieser Initiative zu verkaufen. Manfred und Christa Meyer aus Hermeskeil machen sich schon seit vielen Jahrzehnten bis heute für diese Initiative stark.



Die ökumenische action 365 verbindet eine Brücke der Solidarität, Partnerschaft und Freundschaft mit FEDECOCAGUA in Guatemala. In dem Dachverband sind 148 lokale Kaffeebauern-Genossenschaften im guatemalteckischen Hochland organisiert, denen rund 23.000 Kleinbauernfamilien angehören.



Dieses Siegel finden Sie auf allen Kaffeespezialitäten der action 365. Es steht nach Auskunft der action 365 für folgende Garantien:

- | Zum Vorteil der Kaffeebauern | Zum Vorteil der Käufer |
|--|-------------------------------|
| ● mindestens 15% Aufpreis | ● beste Hochlandqualität |
| ● langfristige Abnahmeverträge | ● volles Aroma |
| ● Mindestabnahme zur Existenzsicherung | ● ergiebig im Verbrauch |
| | ● ohne Pestizide angebaut |

So hat unser Kaffee auch seinen fairen Preis. „Billig“ sein zu wollen bedeutet auch hierzulande zumeist „auf Kosten anderer“.

Vielleicht denken Sie nun, dass dies alles doch selbstverständlich sein sollte. Und Sie hätten ja auch recht damit. Aber im echten Leben heute ist es das aber nicht (mehr), schon sehr lange nicht mehr – und nicht nur bei uns. Innerhalb von Gemeinschaftsverpflegungskonzepten dürften Sie gut suchen müssen, um einen Betrieb zu finden, der den von uns beschrittenen Weg auch konsequent gehen mag. Und auch wir sind noch lange nicht am Ende des Weges angelangt...

Zur Umsetzung eines Frischeküche-Konzepts benötigt man weniger Hände zum „Tüten aufreißen“, sondern deutlich mehr helfende Hände, um qualitativ hochwertige „Lebens-Mittel“ handwerklich hervorragend zuzubereiten. „Nur“ helfende Hände reichten jedoch nicht aus. So haben wir im vergangenen Jahr eine weitere Köchin eingestellt und seit Herbst vergangenen Jahres vervollständigte unser neuer Küchenchef und Gastronomischer Leiter, Florian Schauern, das zukünftige Frischeküche-Team. Gemeinsam mit den bisherigen Leitungen und seinen Stellvertretern, Maurice Klein und Thorsten Görg, hat er während der Schließungszeit das Frischeküche-Konzept fortentwickelt und am Schwesternkonvent und den wenigen anwesenden Mitarbeiter*innen erprobt. Schwestern und Mitarbeiter*innen sind begeistert! Auf diesem Wege wesentlich unterstützt hat uns das Unternehmen „Essenszeit“ aus Hannover, namentlich der Inhaber Dietmar Hagen (<https://essenszeit.com>) und seine freiberuflich tätige Kollegin Christine Dietrich. Nicht zu vergessen deren „Frischküchekoch“ Tarek Schubert, dessen Erfahrung, Professionalität und Zugewandtheit wir über einige Wochen nutzen durften, vor allem bis dahin, dass Florian Schauern zu uns stieß. Deren Professionalität und beherztes Dasein haben uns überhaupt erst diesen Weg mutig beginnen lassen. Nicht zuletzt durften wir über das Unternehmen Essenszeit von günstigeren Einkaufskonditionen profitieren, so dass wir wenigstens einen Teil der höheren Einkaufskosten damit kompensieren können.

Nun noch ein paar Worte besonders für diejenigen Gäste, die bereits zwischen Juni und Oktober 2020 bei uns zu Gast waren und erste Erfahrungen mit der Verpflegungsumstellung gemacht haben:

Vor Beginn der SARS-CoV-2-Pandemie haben wir planerisch bereits damit begonnen, unsere Verpflegungskonzeption auf mehr Nachhaltigkeit hin auszurichten. Nach der ersten Schließungszeit im Frühjahr 2020 haben wir dann damit begonnen, die ersten Schritte unseres neuen Frischeküche-Konzepts in die Tat umzusetzen, was teils mit nicht unerheblichen Umsetzungsproblemen, verstärkt durch die Corona-Schutzauflagen im Speisesaal, einherging. Manche Gäste waren hierüber mindestens irritiert, manche auch verärgert. Das können wir aus heutiger Sicht auch nachvollziehen, wemgleich: „wer nichts wagt, der nichts gewinnt“. Aber wir haben daraus gelernt und uns weiterentwickelt. Dennoch lässt sich nicht wegreden: Sie, die Sie uns schon während eines früheren Aufenthaltes kennengelernt haben, werden unsere Mahlzeiten, zunächst coronabedingt noch am Tisch serviert, später wieder alle Mahlzeiten am Büfett, auf andere Weise mit all Ihren Sinnen wahrnehmen dürfen.

Und nicht zu guter Letzt: wenn Sie Kloster Arenberg das nächste Mal besuchen werden, dürfen Sie sich auf ein Eis der besten Eisdiele in ganz Koblenz und Umgebung freuen – die Menschen stehen an deren Eisdiele Schlange: **eGeLoSIa** heißt „der Laden in der Altstadt“. Wie auch wir mit unserem neuen Frischeküche-Konzept will eGeLoSIa mit den besten Zutaten und Rezepten aufwarten und sich damit auf möglichst natürliche Rohstoffe beschränken. Zum Vergleich: Das Erdbeereis, welches Sie vielleicht noch im letzten Sommer im Klostercafé verkostet haben, gleichwohl nicht vom günstigsten Hersteller stammt, enthält: *entrahmte Milch, Erdbeerpüree (22,7%), Zucker, Erdbeeren (13,1%), Glukosesirip, Kokosfett, Erdbeersaft aus Fruchtsaftkonzentrat (3,7%), eingedickte entrahmte Milch, Verdickungsmittel (Johannisbrotkernmehl, Guarkernelmehl), Aromen, Säuerungsmittel (Citronensäure), Orangensaftkonzentrat, Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren) und zu guter Letzt auch noch Rote-Bete-Saftkonzentrat.* Was haben beispielsweise Rote-Beete-Saftkonzentrat, Orangensaftkonzentrat und Kokosfett in einem Erdbeereis verloren? Suchen Sie doch mal mit der auf Nachhaltigkeit bedachten Suchmaschine „Ecosia“ (lässt sich an jedem Rechner als Standardbrowser einrichten – **dringende Empfehlung!**), was sich hinter der Deklaration „Aromen“ findet.

Die Eismanufaktur eGeLoSIa (<https://www.egelosia.de>) aus Koblenz verwendet im Erdbeereis folgende Zutaten: *Erdbeerpüree (35%), Trinkwasser, Saccharose, Invertzucker und Zitronensaft* – das ist alles. Sie werden sich das Ihre denken ... Allerdings hat Qualität ihren Preis. Das Eis von eGeLoSIa kostet uns im Einkauf das Doppelte dessen, was wir für das industriell hergestellte Eis von Schöller bislang bezahlt haben. Das heißt nicht, dass wir die höheren Kosten 1:1 an unsere Gäste durchreichen werden, aber wir werden vom Preisniveau an das von guten Eisdielen heranreichen müssen. Das Eis wird nicht preiswert im Sinne von „billig“, aber seinen Preis wert sein.

So sind wir voller Hoffnung und Zuversicht, dass unsere Gäste die durchgehende Qualität der Mahlzeiten in Kloster Arenberg zu schätzen wissen werden. Für uns ist dieser Weg unumkehrbar – aus Gründen der Wahrhaftigkeit gegenüber unseren Gästen und – es sei immer wieder hervorgehoben – aus Gründen der Generationengerechtigkeit. Wir haben erkannt und müssen, ja, wir wollen auch danach handeln. Unser neues Frischeküche-Konzept – es stellt uns vor riesige wirtschaftliche Herausforderungen, haben wir doch eigens zwei neue Stellen dafür geschaffen, darunter die neue Stelle

des Gastronomischen Leiters. Und das in diesen ohnehin schon schwierigen Zeiten. Wenn auch Convenience-Produkte wirklich nicht billig waren, so ist doch der Einkauf von Bio-Lebensmitteln und auch von regionalen Erzeugnissen oft deutlich teurer, als der konventionelle Einkauf über den Großhandel. Denn wir benötigen viel davon. Doch ganz besonders fällt der deutlich höhere Personalbedarf ins Gewicht, an dessen Fachlichkeit höhere Anforderungen zu stellen sind, als wenn viele Convenience-Produkte verarbeitet werden. Sie dürfen darauf vertrauen, dass wir in Zukunft aufgrund unserer Investitionen in Menschen, nachhaltigere Lebensmittel und Prozesse eine deutlich höhere Qualität in der Tiefe anbieten können – und Sie werden es sicherlich auch beim Verkosten der Speisen mit Ihren Sinnen wahrnehmen können.

Zu guter Letzt werden wir erstmals wieder seit über 20 Jahren in Kloster Arenberg ausbilden. Denn eine Frischeküche, wie wir sie beginnend ab jetzt leben wollen, gibt es in einer Gemeinschaftsverpflegung eher selten. Und diese Fähigkeiten und Überzeugungen möchten wir gerne auch an junge Menschen weitergeben. Gleich zwei Auszubildende werden es im Jahr 2021 sein, dem Jahr mit Corona, wo viele andere Betriebe sich erstmal gründlich überlegen, ob sie angesichts der wirtschaftlichen Lage ausbilden möchten. Wir möchten jungen Menschen gerade in diesen Zeiten eine Chance geben, wenn auch die damit einhergehenden zusätzlichen Kosten und der enorme Zeitaufwand für eine fürsorgliche und professionelle Betreuung unserer Auszubildenden eine weitere wirtschaftliche Herausforderung bedeuten. In die Zukunft zu investieren, dem Grunde nach eine Selbstverständlichkeit.

Zum Schluss zu diesem Themengebiet noch ein Wort unseres neuen Gastronomischen Leiters und Küchenchefs, Florian Schauraen:



„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.“

Arten- und Klimaschutz, Ressourcenverbrauch

Noch bevor die meisten von uns im Februar vergangenen Jahres ahnten, was auf uns zukommen würde, haben wir als Geschäftsleitung entschieden, einen Mitarbeiter einzustellen, der dem Nachhaltigkeitsgedanken innerhalb unserer Organisation buchstäblich auf die Beine helfen sollte. So dürfen wir uns glücklich schätzen, seither einen „Schöpfungsbeauftragten“ unter uns zu wissen – der Name ist Programm. Albrecht Ruech (hier auf der Leiter) füllt diese Stelle mit großer Begeisterung, kreativem Geist, Tatkraft, Flexibilität und Professionalität aus. Finanziell gefördert wird diese Stelle zu 80 % von der ordenseigenen Cherubine-Willmann-Stiftung Arenberg – zunächst für sechs Jahre, einschl. einem pauschalen Budget für Projekte, die der Förderung von Nachhaltigkeit dienen. So ist Albrecht Ruech auch fürsorglich mit unseren Föjlern unterwegs und geht gemeinsam mit dem Gärtnerenteam Projekte an, die im Klostergarten verwirklicht werden. Auf unserer neuen Website wird es künftig auch eine Seite geben, die ausführlich über unser Wirken für den Klimaschutz, aber auch und vor allem für den Artenschutz informiert.

Die Corona-Pandemie hat ihren Auslöser auch darin, dass wir der Natur immer mehr ihr eigenes (Über-)Lebensrecht streitig machen, Lebensräume einengen oder ganz zerstören, so dass unseren tierischen Mitgeschöpfen einzig die Flucht in die Lebensräume von uns Menschen bleibt. So scheint es evident zu sein, dass auch das Coronavirus wie auch die in den letzten knapp 20 Jahren aufgetretenen potentiell pandemischen Viren ihre Ursache darin haben, dass der Abstand zwischen belebter „wilder“ Natur und menschlichen Daseinsräumen schwindet und auch Viren es leichter haben, vom Wirt „Wildtier“ auf den Menschen überzusiedeln. Der unnötige Handel mit Wildtieren beispielsweise in Wuhan trug noch zusätzlich das Gefahrenpotentiell direkt in die menschlichen Lebensräume hinein. Wir Menschen begreifen alles außerhalb unserer eigenen Existenz als „Umwelt“, buchstäblich, nicht als Mitwelt. An uns hat sich die Natur, haben sich die natürlichen Prozesse auszurichten, meinen wir. Tun sie aber nicht. Die Natur kommt zu ihrem Recht, früher oder später, wenn zunächst auch unter hohen Verlusten. Ob wir Menschen dann in dieses Lebensumfeld noch hineinpassen, in ihr existieren können, ist eine andere Frage. Nicht nur die heutige Landnutzung und die damit einhergehende Zerstörung der Artenvielfalt gefährdet letzten Endes die Überlebensfähigkeit des Menschen auf dieser Erde. Wenn es beim Klimawandel zunächst „nur“ darum geht, WIE wir Menschen damit zurechtkommen werden, geht es beim Artensterben darum, OB wir überleben werden. Nach UN-Angaben stehen rd. 1 Mio. Arten vor dem Aussterben. Die sog. „Kipppunkte“ kennt niemand. Es ist ziemlich wahrscheinlich, dass wir diesen schon näher sind, als wir dies wahrhaben wollen. So wichtig und höchst dringlich Klimaschutz ist, dem Artenschutz, der Biodiversität, muss mindestens die gleiche Priorität eingeräumt werden. Wenn auch Artenschutz zum Teil vom Klima bestimmt wird, aber eben nicht nur. Denn ohne unsere Bestäuber, insbesondere die alleine bei uns noch ca. 560 lebenden Arten von (teils vom Aussterben bedrohten) Wildbienen (es sind eben nicht die Honigbienen, die des größten Schutzes bedürfen, wie sehr viele meinen, aber das ist ein ganz anderes

Thema) werden wir dem wachsenden Bedarf an Nahrungsmitteln nicht gerecht werden können. Mal ganz abgesehen von sauberer Atemluft, sauberem Trinkwasser, fruchtbaren Böden. Auch die industrielle Verarbeitung von Lebensmitteln führt uns immer mehr in eine Sackgasse, macht uns immer stärker abhängig von Lebensmittelkonzernen und Landinvestoren, die letztlich bestimmen, was in welcher Qualität bei uns auf dem Teller landet. Deshalb unser Frischeküche-Konzept... deshalb auch weniger Fleisch ...

Durch die frische Zubereitung von Obst und Gemüse ist der Anteil an organischem Abfall enorm gestiegen. Alle Küchenabfälle (gekocht und roh) wurden bislang von einem externen Dienstleister professionell entsorgt. Um noch höhere Entsorgungskosten zu vermeiden (denn auch diese wirken sich auf die Übernachtungspreise aus), kompostieren wir seit Anfang des Jahres unsere organischen Abfälle (Gemüse/Obst, ungekocht) selbst. Das ist ein nicht unaufwendiges Unterfangen, da der Kompost fachlich richtig angelegt, mehrmals in der Woche über das weitläufige Klostergelände transportiert und von Zeit zu Zeit umgeschichtet werden muss ... wir sprechen hier über andere Dimensionen, als Sie dies vielleicht aus einem kleinen Haushalt kennen. Unsere FÖJler*innen unterstützen uns dabei und unser Schöpfungsbeauftragter und das Gärtner-team legen bei Bedarf auch Hand an.

Im Herbst 2020 haben wir ein neues Schnittblumenbeet aus Wildstauden angelegt, mittels dessen wir künftig unseren Blumenschmuck für die Kirche und das Gästehaus aus eigenem Anbau sicherstellen können. In diesem Frühjahr wurden nun hunderte Schnittstauden gepflanzt. Auch werden wir zukünftig einen wesentlichen Teil unserer Küchenkräuter selbst anbauen und haben hierzu im Kräutergarten mit einem kleinen Küchenkräuterbeet begonnen.



Damit Sie in Gottes wunderbarer Schöpfung etwas mehr Reichweite erlangen, können Sie bei uns ab Wiedereröffnung ein E-Bike gegen ein angemessenes Entgelt ausleihen – wir halten insgesamt drei E-Bikes für unsere Gäste vor. Die E-Bikes sind auch für Waldfahrwege geeignet – in unserer hügeligen Umgebung sehr von Vorteil. Zur besseren Orientierung ist es hilfreich, würden Sie sich eine Radwege-App auf Ihr mobiles Endgerät laden. Eine entsprechende Universalhalterung ist am E-Bike vorhanden. Zunächst ist eine Buchung eines E-Bikes erst bei Anreise möglich. Wer die zusätzlichen Kosten für das Ausleihen eines E-Bikes aus eigenen Mitteln nicht aufbringen kann, möge das unserer Mitarbeiterin am Empfang einfach sagen – wir werden dann keine Leihgebühr berechnen oder eben nur das, was der Gast finanziell zu leisten vermag. Selbstredend werden unsere E-Bikes mit 100% Naturstrom aufgeladen; Öko-Strom beziehen wir bereits seit über 15 Jahren von Naturstrom (<https://www.naturstrom.de/privatkunden/oekostrom/naturstrom>) oder von den Elektrizitätswerken Schönau (<https://www.ews-schoenau.de/oekostrom/>).



Die Überlebensfähigkeit der Wildbienen auf unserem Klostergelände haben wir schon seit langem im Blick und setzen uns für gute Lebensbedingungen ein. Einen ganz besonderen Fokus haben wir in diesem Jahr aber auf baumhöhlenbewohnende Tiere gelegt, dazu gehören auch von ihrem Ursprung her – Sie werden staunen – die Honigbienen! So finden sich auch heute noch wildlebende Honigbienenvölker in Baumhöhlen im Wald – wenn auch in vergleichsweise geringer Zahl, da sich in den überwiegend bewirtschafteten Waldflächen immer weniger natürliche Baumhöhlen finden lassen. Um für baumhöhlenbewohnende Insekten und Vögel mehr artgerechte Lebensbedingungen zu schaffen, haben wir Baumhöhlensimulationen (SchifferTree®) aus Holz aufgestellt und vereinzelt auch in Bäume gehängt. Hierfür wollen wir auch die Förster in der Region gewinnen, um direkt in den Wäldern diese unterstützenden Maßnahmen zu schaffen. Wenn Sie sich für diese

Thematik interessieren, empfehlen wir Ihnen, sich unter folgendem Link zu informieren: <https://www.artgerechte-bienenerhaltung.de>.

In diesem Zusammenhang wartet auch eine nette Überraschung auf Sie unter:

<https://www.youtube.com/watch?v=qw5OWve3SfU>

Im Übrigen: Unser Schöpfungsbeauftragter ist auch der neue betriebliche Datenschutzbeauftragte und wurde sogleich nach Dienstantritt mit einem weiteren Amt betraut. So ist er seit Beginn der Pandemie auch der Corona-Sicherheitsbeauftragte von Kloster



Arenberg.

Welche maßgeblichen Veränderungen erwarten Sie nach Wiedereröffnung

Essenzeitkorridore

Wir gehen davon aus, dass wir bei Wiedereröffnung Ende Mai/Anfang Juni 2021 zunächst ausschließlich den Bedienservice am Tisch anbieten dürfen. Die Selbstbedienung am Büfett wird wahrscheinlich noch überall auf sich warten lassen; wir sind hier von den behördlich angeordneten Hygienekonzepten abhängig. Die Abstandsregeln machen erforderlich, dass wir in der ersten Phase für jede der drei Hauptmahlzeiten jeweils zwei Essenzeitkorridore einrichten werden, die wir bereits bei Buchung des Aufenthaltes in Abhängigkeit der gebuchten Zimmerkategorie zuweisen und die im Übrigen nicht durch den Gast wählbar sind. Wir werden jedoch weiterhin sicherstellen, dass jeder Gast weiterhin die Wahlfreiheit hat, sein Essen im Schweigen zu verkosten oder eben im großen Speisesaal – sollten es die Abstände zulassen – das Gespräch suchen kann. Außerdem können wir trotz der Essenzeitkorridore sicherstellen, dass Morgenimpuls und Mittagsmeditation von jedem Gast, unabhängig davon, welcher Essenzeitkorridor ihm zugewiesen ist, wahrgenommen werden können. Die Essenzeitkorridore haben zudem den Vorteil, dass die Wartezeiten bei Bedienservice am Tisch nicht so lange sind. Der Wermutstropfen: Es bleibt nur eine begrenzte Zeit, um die Mahlzeiten zu sich zu nehmen. Wir haben die Mittags- und Abendtischzeiten verlängert, um diese Einschränkung etwas abzumildern, auch wenn dies uns in wirtschaftlicher Hinsicht wieder mehr Druck macht, da mehr Personaleinsatz erforderlich ist.

Die Essenzeitkorridore sind wie folgt festgelegt:

Frühstück:

Essenzeitkorridor 1: 07.45 Uhr bis 08.45 Uhr
Essenzeitkorridor 2: 09.00 Uhr bis 10.00 Uhr

Mittagessen:

Essenzeitkorridor 1: 12.00 Uhr bis 12.45 Uhr
Essenzeitkorridor 2: 13.00 Uhr bis 13.45 Uhr

Abendessen:

Essenzeitkorridor 1: 18.00 Uhr bis 18.45 Uhr
Essenzeitkorridor 2: 19.00 Uhr bis 19.45 Uhr

Sie können also die Essenzeitkorridore durch die Wahl der Zimmerkategorie bei der Buchung beeinflussen:

Essenzeitkorridor 1: Zimmer der Kategorie I sowie Teilnehmer*innen am Kontemplationskurs

Essenzeitkorridor 2: Zimmer der Kategorie II / Teilnehmer*innen Kurse / Appartements

Damit das System so auch gut funktioniert, werden wir darauf angewiesen sein, dass alle Gäste sich auch wirklich an die zugewiesenen Essenzeitkorridore halten. **Dies muss leider auch für Gruppen außerhalb unseres eigenen Kursprogramms gelten, wenn diese sich in unterschiedliche Zimmerkategorien eingebucht haben und damit auch unterschiedlichen Essenzeitkorridoren zugeordnet sind.** Wir bitten an dieser Stelle bereits um Verständnis, dass weder unser Empfangsteam noch unsere Mitarbeiter*innen in den Speisesälen befugt sind, die Essenzeitkorridore auf Wunsch einzelner Gäste zu tauschen. Wir bitten zu bedenken, dass es nie nur immer um die einzelne Ausnahme geht, sondern gerne auch andere Gäste – natürlich schon auch nachvollziehbar – eine Ausnahme für sich beanspruchen wollten.

Während der Zeit, in der die Essenzeitkorridore Anwendung finden, gibt es die vorgenannten Angebote zu folgenden Uhrzeiten:

Morgenimpuls: 08.45 Uhr bis 09.10 Uhr (bisher 08.15 Uhr bis 08.45 Uhr)

Mittagsmeditation: 11.30 Uhr bis 12.00 Uhr (bisher 12.00 Uhr bis 12.30 Uhr)

Abendveranstaltungen: 20.00 Uhr (bisher 19.30 Uhr)

Zimmerservice

Coronabedingt hatten wir bereits im letzten Jahr den Zimmerservice so umgestellt, dass das Gästezimmer erstmalig nach der dritten Übernachtung gereinigt wird. Die Pandemie dauert an und so gilt diese Regelung weiterhin. Inwieweit diese Regelung auch „nach Corona“ aufrechterhalten werden wird, ist noch in Prüfung. Das Frischeküche-Konzept bringt ein solches Maß an Mehrkosten mit sich, dass wir aus Gründen der Stabilisierung der Übernachtungspreise (außerhalb der üblichen, notwendigen Preisanpassungen aufgrund Kostensteigerungen) schauen müssen, wo wir an anderer Stelle den Aufwand reduzieren können, „ohne, dass es weh tut“. Und da wir uns im Gegensatz zu einem normalen Hotel über unsere spezifischen Angebote (die die maßgeblichen Kosten verursachen) und nicht über den Zimmerservice definieren, meinen wir, dass unsere Gäste hierfür Verständnis aufbringen würden. Nicht wenige Gäste gaben uns im vergangenen Jahr die Rückmeldung, dass sie diese Regelung dauerhaft für sinnvoll erachteten.

Corona-Sicherheitskonzept mit „Dynamischem Raumluf-Viren-Schutzkonzept“

Die aktuellen Regelungen finden sich auf unserer Homepage unter dem Link https://kloster-arenberg.de/PDF/8_II_2020-Final-Information-Raumluf-Viren-Schutzkonzept.pdf und allgemein unter dem Link <https://kloster-arenberg.de/covid-19-informationen.html>. Da wir bereits vor der 2. Welle der SARS-CoV-2-Pandemie im Spätsommer 2020 großflächig in hocheffektive Raumluftfilter (HI4-Standard) investiert haben, werden diese auch weiterhin zum Einsatz kommen – in der warmen Jahreszeit jedoch in reduzierter Weise. Diese Geräte werden uns auch zweckdienlich sein, wenn es wieder im Herbst in die kalte Jahreszeit übergeht und die Corona-Pandemie noch nicht voll ausgestanden sein sollte. Auch wirken die Raumluftfilter gegen das „normale“ Influenza-Virus, so dass wir einen Einsatz dieser Geräte für den Übergangszeitraum Herbst/Winter 2021/2022 erwägen.

Leider werden wir noch immer den Corona-Schutzaufschlag in Höhe von 6,50 € je Übernachtung berechnen müssen. **Wen die Zahlung des Corona-Schutzaufschlages finanziell überfordert, möge dies einfach unserer Mitarbeiterin am Empfang mitteilen und es wird ohne jegliche Rückfrage vermerkt und der Zuschlag wird nicht berechnet.** Wir haben im Spätsommer 2021 – wie zuvor bereits geschrieben – in mobile Luftfilteranlagen und UVC-Luftreiniger investiert. Wir sprechen hier über eine Investitionssumme in Höhe von rd. 185.000 €. Hätten wir, wie die meisten Hotels und andere vergleichbare Einrichtungen, bis heute mit der Beschaffung abgewartet, wäre diese Investition wahrscheinlich über Fördermittel zumindest teilweise zu refinanzieren gewesen. Wir waren jedoch von Beginn der Pandemie an darauf bedacht, Gäste, Mitarbeiter*innen und Schwestern bestmöglich zu schützen und haben dementsprechend auch keine Kosten gescheut bzw. auch nach vorherrschender Kenntnis gehandelt. Daneben sind unsere Kosten für den gesamten Schutzprozess im Hause bei laufendem Betrieb enorm hoch (Desinfektionsmittel, Personaleinsatz, Geräte, geringere Gästezahl aufgrund von einzuhaltenen Abständen bzw. Vorgaben der entsprechenden Corona-Schutzverordnung des Bundeslandes bei gleichzeitig überwiegender Beschäftigung der Mitarbeiter*innen usw.).

Derzeit beabsichtigen wir, dass jeder Gast – auch nachweislich Genesene und vollständig geimpfte Personen – bei Anreise einen PoC-Antigen-Selbsttest durchführen muss. Diese Entscheidung beruht auf der folgenden Einschätzung des RKI mit Stand 9.4.2021:

„Daten aus Zulassungsstudien wie auch aus Untersuchungen im Rahmen der breiten Anwendung (sog. Beobachtungsstudien) belegen, dass die in Deutschland zur Anwendung kommenden COVID-19-Impfstoffe SARS-CoV-2-Infektionen (symptomatisch und asymptomatisch) in einem erheblichen Maße verhindern. Die Wahrscheinlichkeit, dass eine Person trotz vollständiger Impfung PCR-positiv wird, ist bereits **niedrig, aber nicht Null** (für Definition „vollständig geimpft“ siehe FAQ zum [Impfschema](#)).

In welchem Maß die Impfung darüber hinaus die Übertragung des Virus weiter reduziert, kann derzeit nicht genau quantifiziert werden. Auf Basis der bisher vorliegenden Daten ist davon auszugehen, dass die Viruslast bei Personen, die trotz Impfung mit SARS-CoV-2 infiziert werden, stark reduziert und die Virusausscheidung verkürzt ist. **In der Summe ist daher das Risiko einer Virusübertragung stark vermindert.** Es muss jedoch davon ausgegangen werden, dass einige Menschen nach Kontakt mit SARS-CoV-2 trotz Impfung (asymptomatisch) PCR-positiv werden und dabei auch infektiöse Viren ausscheiden. Dieses Risiko muss durch das Einhalten der Infektionsschutzmaßnahmen zusätzlich reduziert werden. Daher empfiehlt die Ständige Impfkommission (STIKO) auch nach Impfung die allgemein empfohlenen Schutzmaßnahmen (Alltagsmasken, Hygieneregeln, Abstandhalten, Lüften) weiterhin einzuhalten.“

Quelle: <https://www.rki.de/SharedDocs/FAQ/COVID-Impfen/gesamt.html>

Auch während des Aufenthaltes ist in 48-Stunden-Abständen die Durchführung eines **Selbsttests** verpflichtend. Auf diese Weise identifizieren wir möglicherweise Infektionen, die am Tag der Anreise noch nicht detektiert wurden. Für abreisende Gäste besteht ebenfalls die Möglichkeit, einen PoC-Antigen-Selbsttest durchzuführen. Die PoC-Antigen-Selbsttests stellen wir Ihnen in jedem Falle

kostenfrei zur Verfügung, auch noch am Abreisetag. Einzige Bedingung ist, dass – und dies gilt nur für den Anreisetag – unserem Empfangsteam das Testergebnis nachgewiesen wird. Die PoC-Antigen-Selbsttests stammen von einem Hersteller in Rheinland-Pfalz, sind also aus deutscher Produktion.

Als besonderen Service bieten wir den noch nicht Genesenen bzw. noch nicht vollständig geimpften Gästen auch einen PoC-Antigen-Selbsttest am Tage der Abreise an, den Sie im Beisein von **eingewiesenem Personal** (i.d.R. unsere Mitarbeiterinnen am Empfang) bei sich selbst durchführen und über dessen Ergebnis wir Ihnen dann sogar eine offizielle Bescheinigung ausstellen können. Dieses „beglaubigte“ Testergebnis können Sie ggf. auch noch gut innerhalb von mind. 24 Stunden für die Zeit nach Ihrem Aufenthalt gebrauchen. Sollten Sie einen PoC-Antigen-Schnelltest mit offizieller Bescheinigung wünschen, der durch **geschultes Personal** durchgeführt würde, erheben wir eine Kostenpauschale (Personalaufwand) von 10 €.

Die Teststrategie, kombiniert mit unserem Corona-Sicherheitskonzept und dem betriebseigenen „Dynamischen Raumluf-Viren-Schutzkonzept“, trägt in einem erheblichen Maße zur Sicherheit vor Ansteckung mit dem Coronavirus in Kloster Arenberg bei. Die vorgenannten Regelungen können sich jederzeit bei Änderung der behördlichen Vorgaben ändern.

Stornierungsbedingungen

Die aktuell gültigen Stornobedingungen finden Sie unter

https://kloster-arenberg.de/PDF/19_4_2021%20Stornobedingungen.pdf.

Dabei ist uns wichtig zu erklären: Diejenigen, die zum Zeitpunkt der Anreise noch nicht vollständig geimpft sind, können noch bis zum Tag der Anreise kostenfrei von der Buchung zurücktreten, wenn sie Symptome aufweisen, die auch auf eine Infektion mit SARS-CoV-2 schließen lassen (hier gilt das Vertrauensprinzip). Damit schützen wir auch die anderen Gäste. Bei den vollständig geimpften Personen gelten jedoch die Allgemeinen Geschäftsbedingungen. Denn der Status „vollständig geimpft“ – so ist die derzeit herrschende wissenschaftliche Meinung – wird uns die kommenden Jahre begleiten, wird zumindest zur vorübergehenden Normalität werden. Deshalb auch die „normale“ Anwendung von Geschäftsbedingungen auf die vollständig geimpften und nachweislich genesenen Personen, auf die wir angewiesen sind, da wir eine entsprechende Auslastung zur wirtschaftlichen Betriebsführung benötigen und die Erfahrung lehrt, dass es auch immer andere Gründe geben kann, dass ein Aufenthalt abgesagt werden muss. Diese allgemeinen Risiken alltäglichen Lebens können wir als Gästehaus nicht alleine schultern. Sollten wir ein Zimmer dennoch weitervermieten können, berechnen wir selbstredend keine Ausfallkosten.

Wir müssen uns jedoch vorbehalten, ggf. unsere Teststrategie an neue Erkenntnisse oder öffentliche Vorgaben anzupassen.

Liebe Gäste, liebe Interessierte an einem Aufenthalt in Kloster Arenberg,

wir haben auch während der vergangenen Monate der Schließung viel eigenes Geld investiert, um diesen Ort zu bewahren. Dafür haben wir Rücklagen aufgebraucht und – das wollen wir an dieser Stelle nicht unerwähnt lassen – staatliche Hilfsmaßnahmen haben uns deutlich darin unterstützt. Sie werden zunächst kaum das Gefühl haben, dass die Pandemie an diesem Ort etwas verändert hat – mit Ausnahme der Schutzmaßnahmen, die sichtbar sind und auch organisatorisch noch weiter sein müssen (z.B. Essenzeitkorridore). Und doch ist auf den zweiten Blick nicht alles wie vorher ... nicht bei uns, nicht anderenorts. Denn wir müssen uns verändern, wir dürfen es, da und solange wir es für unseren Teil in der Hand haben, Gutes aus der Pandemie erwachsen zu lassen. Dass wir uns nicht ausgeruht haben, um einfach weiterzumachen, wie zuvor, davon haben wir Sie hoffentlich mit den vorangegangenen Informationen überzeugen können. Die Pandemie hat die Klimaproblematik nicht kleiner werden lassen, hat das Artensterben nicht stoppen können, hat die Ungleichheit und Ungerechtigkeiten hierzulande und weltweit eher noch verstärkt. Die Menschen sind nicht nur an Corona teils lebensbedrohlich erkrankt und verstorben und die Einsamkeit so vieler Menschen hat sich regelrecht manifestiert – mit entsprechenden Auswirkungen wohl auch in der Zukunft. Nein, wir können nicht so tun, als werde nach Corona wieder alles so sein können, wie es in der Zeit vor Corona war. Wir wollen das aber auch nicht. **„Die Zukunft als neue Wirklichkeit begreifen“** – an diesem Leitgedanken wollen wir unsere Haltung entwickeln und unser heutiges Tun, unsere Entscheidungen auf die Zukunft hin ausrichten.

Wir hoffen sehr, dass Sie als unsere (potentiellen) Gäste diese Haltung mit uns tragen können. Darauf setzen wir, darauf vertrauen wir. Wenn uns dies gemeinsam gelingt, wird unser Gästehaus auch eine Zukunft haben und eben auch seinen Beitrag für mehr Generationengerechtigkeit leisten. Wir freuen uns sehr auf Sie, sehr!

Update 21.5.2021: Gem. der 21. Corona-Verordnung des Landes Rheinland-Pfalz vom 19.5.2021 werden wir zum 28. Mai 2021 wieder öffnen. Aktuelle Informationen finden Sie auf unserer Homepage unter dem Link [„Covid 19“](#) und dort unter dem Link [„Sicherheitskonzept ...“](#).

Bleiben (werden) Sie gesund, bleiben Sie behütet,

Ihr

Bernhard Grunau

Geschäftsführer
