

Abtei Marienstatt

Als Tochterkloster von Heisterbach im Siebengebirge (1189) steht Marienstatt über Himmerod in der Eifel (1134) und Clairvaux (1115) in der direkten Nachfolge des Gründungsklosters Cîteaux (1098).

Die erste Gründung wurde durch eine Güterschenkung des Kölner Burggrafen Eberhard von Aremberg und seiner Gemahlin Adelheid von Molsberg im Jahre 1212 beim „Altenklosterhof“ nahe Kirburg ermöglicht. Der Trierer Erzbischof Dietrich bestätigte sie 1215.

Weil die Schenkung angefochten wurde und die wirtschaftliche Situation vor Ort schwierig war, beantragte Abt Hermann bereits 1220 die Umsiedlung des Klosters. Graf Heinrich III. von Sayn und seine Frau Mechthild von Landsberg ermöglichten der kleinen Gemeinschaft dies, als sie ihr im Jahre 1222 die Grundherrschaft Nistria schenkten. Die „Marienstat-ter Tafeln“ von 1324, die sich heute im Rheinischen Landesmuseum (Bonn) befinden, berichten über den Ortswechsel: Die Gottesmutter Maria sei Abt Hermann im Traum erschienen und habe ihn auf einen mitten im Winter blühenden Weißdornstrauch als neuen Klosterstandort hingewiesen. Damit verbunden ist die Namensgebung „locus Sanctae Mariae“ - Stätte Mariens: Marienstatt. Zur Erinnerung an diese wun-

derbare Begebenheit nahm die Abtei einen blühenden Weißdornzweig in ihr Wappen auf. Mit der ersten Kirchweihe am Fest des Apostels Johannes (27. Dezember 1227) siedelte die Gemeinschaft endgültig an den heutigen Platz im Tal der Großen Nister um. Die Verlegung hatte einen Bistumswechsel zur Folge, das Kloster unterstand fortan dem Kölner Erzbischof.

Die bescheidene Abtei kam bald zu hoher Blüte und wurde für den Westerwald und weit darüber hinaus eine Stätte reichen religiösen und kulturellen Segens. Gern erwählte der Adel das Gotteshaus dieses allenthalben hochgeschätzten Klosters zur Begräbnisstätte. Mit dem Wachstum mehrten sich die Güter, sodass die Mönche von Marienstatt in vielen Orten des Westerwaldes, des Rheines und der Mosel ansässig wurden. So hatten Abt und Mönche zum Beispiel Bürgerrechte in Wetzlar und Andernach.

Die günstige Entwicklung wurde 1344 durch Graf Johann von Sayn gestört, der mit dem Bau der Burg Vroneck gegenüber der Abtei seine Macht demonstrieren wollte. Auf Beschwerde des Klosters schaltete sich Erzbischof Walram von Köln ein und verhinderte den Bau der begonnenen Burg. Das so genannte Felsenstübchen und die ausgehauenen Fundamente des Bergfrieds sowie der Schutzgraben erinnern noch heute daran.



Besonders schwer litt die Abtei, als der „schwarze Tod“, die Pest, umging. Wegen der herrschenden Seuche wurde die Abtswahl 1490 auf dem Klostersgut Arienheller vorgenommen.

In der Zeit der Glaubensspaltung hatten die Mönche viel unter den vom alten Glauben abgefallenen Grafen von Sayn zu leiden, sodass sie zeitweise das Kloster verlassen mussten. Bis zur Aufhebung 1803 dauerten die Auseinandersetzungen mit den Hachenburger Grafen, die die Landeshoheit über die Abtei immer wieder beanspruchten.

Der Dreißigjährige Krieg brachte Überfälle und Plünderungen und gefährdete ernstlich den Weiterbestand des Klosters. 1633 beschlagnahmten die Schweden die Abtei. Nach dem Dreißigjährigen Krieg kam es zu einem inneren und äußeren Aufschwung. Kunst und Wissenschaft wurden gefördert und eine rege Bautätigkeit setzte unter Abt Benedikt Bach (1688-1720) ein.

Der Kirchbau wurde einer umfassenden Barockisierung unterzogen und unter Abt Petrus Emons (1734-1751) wurde 1747 das neue Klostergebäude mit dem charakteristischen Mittelpavillon eingeweiht.

Die Koalitionskriege brachten neue Rückschläge. Das Kloster hatte als Lazarett zu dienen.



600 Soldaten starben hier und wurden auf dem „Kaiserlichen Friedhof“ in der Nähe der Abtei beigesetzt. Mit der Aufhebung im Oktober 1802 wurde Marienstatt dem Grafen Wilhelm von Nassau-Weilburg zugesprochen. Die Mönche mussten das Nistertal im März 1803 verlassen. Da die Abteikirche 1831 Pfarrkirche wurde, blieb sie erhalten und gelangte schließlich in den Besitz des Landes Rheinland-Pfalz, dem Rechtsnachfolger des ab 1866 zu Preußen gehörenden Hauses Nassau-Weilburg.

Im Jahre 1864 erwarb Bischof Blum von Limburg die immer mehr in Verfall geratenen Klostergebäude und richtete darin eine Erziehungsanstalt für Knaben ein.

Schließlich erfüllten 1888 wieder Zisterzienser aus der Abtei Wettingen-Mehrerau bei Bregenz am Bodensee Marienstatt mit neuem Leben. Am 30. August 1888 riefen die Glocken erstmals wieder zum nächtlichen Chorgebet.

1909 vervollständigte man den Abteibau durch den Bibliotheksflügel, an den man den Erweiterungsbau für den 1910 aufgenommenen Schulbetrieb anschloss.

Bald war die junge Gemeinschaft stark genug, um die Abtei Himmerod in der

Eifel (1922) und die Abtei Hardehausen in Westfalen (1927) neu zu besiedeln. Hardehausen wurde durch die nationalsozialistische Regierung 1938 zerschlagen und zog zur Neugründung nach Itatinga (Brasilien).

Im Zweiten Weltkrieg waren im Kloster die Kinder des Raphaelshauses in Dormagen untergebracht, dazu kamen die Theologische Hochschule der Jesuiten Sankt Georgen (Frankfurt), das Altenheim der Frank-

klostereigenen Brauhaus 2004. Damit knüpft Marienstatt an die eigene Geschichte an - eine Klosterbrauerei hatte es bereits weit vor der Säkularisation und zuletzt von 1899 bis 1909 gegeben.

Die Gemeinschaft, die in den letzten Jahrzehnten immer um die 25 Mönche zählte, versucht das monastische Leben („ora“) mit den verschiedensten Tätigkeiten („labora“) zu verbinden.



furter Ursulinen und in den letzten Kriegsjahren noch ein Lazarett für Soldaten. Fast alle Mönche waren zum Kriegsdienst eingezogen, acht von ihnen mussten ihr Leben lassen.

Kirche und Abteigebäude wurden im Krieg nicht wesentlich beschädigt. Der Schulbau wurde von 1950 bis 1995 umgebaut und erweitert. Die Verlegung der Buch- und Kunsthandlung in den ehemaligen „Pfertstal“ des 1754 neu errichteten barocken Pfortenhauses erfolgte 2002, der Umbau der Gaststätte zum

ZISTERZIENSER

Die benediktinische Reformbewegung der Zisterzienser, die das Ordensleben wieder auf eine genaue Beachtung der Regel des hl. Benedikt (um 480-547) ausrichten wollte, hat ihren Ursprung in der Gründung des Stammklosters Cîteaux in Burgund. Der Ortsname leitet sich vom lateinischen „cistercium“ ab - daher die Ordensbezeichnung „Ordo Cisterciensis“ (O.Cist. bzw. OCist) und der deutsche Name des Ordens „Zisterzienser“.

Cîteaux liegt 22 km südlich von Dijon. An diesem Ort hatte sich 1098 Abt Robert von Molesme (um 1027-1111) zusammen mit 21 Mönchen in der Einöde niedergelassen. Bereits 1073/74 - als er noch Abt von St. Michel in Tonnerre war - sammelte Robert eine Gruppe von Einsiedlern um sich, die den Zielen der Benediktsregel wie Einsamkeit, Einfachheit und weiser Maßhaltung wieder näher kommen sollte. „Die von Cîteaux“ wollten die Regel Benedikts unverfälscht und entschieden befolgen und ein Leben in äußerster Einfachheit führen. Das sollte sich in allen Bereichen ihres Lebens äußern: in der Lebensweise, in der Liturgie, in der Bauweise ihrer Klöster.



Bereits im 10./11. Jahrhundert hatte es bedeutende Versuche gegeben, das benediktinische Mönchsleben zu reformieren. Man war auf der Suche nach einem tieferen geistlichen Leben. Nicht umsonst entstanden im 11. Jahrhundert z.B. die Einsiedlerorden der Kartäuser und Kamaldulenser. Eine der nachhaltigsten Neugründungen dieser Epoche war die Abtei Cluny in Burgund. Sowohl der Stifter als auch die ersten Mönche wollten sich so viel Unabhängigkeit von weltlichen und kirchlichen Machthabern wie irgend möglich bewahren. So wurde dem Kloster eine freie Abtswahl zugesichert - damals eine Seltenheit - es wurde direkt dem Papst unterstellt, um so den

Ein Jahr später gründete Robert mit seinen Gleichgesinnten in Molesme ein Benediktinerkloster, welches sich jedoch sehr rasch zu einer einflussreichen und wohlhabenden Abtei entwickelte und dem Klosterverband von Cluny angegliedert wurde, der den Benediktinerorden seit dem 10. Jahrhundert prägte und dominierte.

Mönchen einen Freiraum zu schaffen, in dem sie sich unabhängig von weltlichen und bischöflichen Einflüssen entwickeln konnten.

Die Mönche (d. h. die Chormönche) von Cluny wollten betonen, dass ihr ganzes Leben ein ununterbrochenes Gebet sein sollte. Die Haus- und Feldarbeit,

die Benedikt als wichtiges monastisches Element herausgestellt hatte, wurde zugunsten des langen gemeinsamen Chorgebets und anderer Formen der Liturgie aufgegeben. Die Arbeit wurde vorwiegend von im Klosterbereich lebenden Arbeitern und Laienbrüdern verrichtet. Als Ort des Gebets und des christlichen Lebens erhielt die Abtei viele Schenkungen wohlhabender Gönner, die sich des Gebets der Mönche - auch nach ihrem Tod - versichern wollten, so dass Einfluss und Reichtum des Klostersverbands Cluny (in der Blütezeit mit ca. 2000 angeschlossenen Klöstern) unvorstellbar anwuchsen. Das geistliche Leben, das man ursprünglich hatte fördern und reformieren wollen, verflachte durch den anwachsenden Wohlstand zusehends; so spielten Abt und Konvent von Cluny in der Welt- und Kirchenpolitik (z. B. im Investiturstreit) wie auch wirtschaftlich eine immer gewichtigere Rolle, die man bei der Gründung nicht angestrebt hatte.

Deshalb verließ Robert mit päpstlicher Zustimmung seine Gründung und zog ausgerechnet am Benediktstfest, dem 21. März 1098, an den neuen, später Cîteaux genannten Ort, um ein neues, möglichst authentisches Leben nach der Regel („puritas regulae“) zu beginnen. Zunächst hieß die Gründung einfach „novum monasterium“ - „Neukloster“, um damit den radikalen Neubeginn zu verdeutlichen. Da Robert schon ein Jahr später auf Weisung des Papstes nach Molesme zurückkehren musste, wählte der Konvent den bisherigen Prior Alberich zum neuen Abt. Er baute das Neukloster geistig und materiell aus und erwarb schon 1100 ein päpstliches Privileg, das ihm eine gewisse Unabhängigkeit und Freiheit zusicherte. Außerdem legte er die wesentlichen Punkte der neuen Lebensordnung (Observanz) in einer Satzung nieder: Reine Beachtung der Benediktregel - Verpflichtung

der Mönche zur Handarbeit - Aufnahme von Laienbrüdern (Konversen) - Klostergründungen nur in abgelegenen und unbewohnten Gegenden - keine Annahme von Schenkungen, Zehnten u. ä. Ebenso wurde hier bereits bestimmt, dass sich die Gemeinschaft, später alle Klöster, unter den besonderen Schutz der Gottesmutter stellten.

Die Satzung brachte Cîteaux in Gegensatz zu Cluny und den benediktinischen Bräuchen seiner Zeit. Auch die Änderung der Ordenstracht ist ein Bestandteil der Abgrenzung. Trug man bisher den schwarzen, gefärbten Habit, so trug man nun ein weißes, ungefärbtes Gewand aus Schafswolle. Nur die Arbeitsschürze (Skapulier) verblieb schwarz. Auch in der Ortswahl der klösterlichen Ansiedlung grenzte sich die neue Gemeinschaft ab: Man baute nicht mehr am „herrschaftlichen“ Platz auf dem Berg, sondern siedelte im Tal. Dahinter verbirgt sich aber auch ein geistliches Anliegen: ein neues Christusbild. Im Blickpunkt des suchenden Menschen stand nicht mehr der herrschaftliche, göttliche Christus, der „Pantokrator“, wie ihn die Romanik sah, sondern der leidende Jesus am Kreuz in seiner Menschlichkeit, wie ihn die Gotik in den Mittelpunkt der Frömmigkeit stellen sollte.

WALLFAHRTSORT MARIENSTATT

Mit der Öffnung der Abteikirche auch für Laien entstand vor rund 550 Jahren eine rege Wallfahrtsbewegung, die die Wirren der Zeit bis heute überdauert hat.

Täglich suchen einzelne Pilger und Pilgergruppen, Gäste und Besucher das Kloster mit dem Gnadenbild von Marienstatt auf. Vor der Schmerzhaften Muttergottes, einem Ort des Gebets und der Stille, tragen sie







in Verbundenheit mit den Mönchen ihre Anliegen und Sorgen, aber auch ihren Dank für erfahrene Hilfe vor Gott und empfehlen dies der Fürsprache Mariens.

Außerdem können die Pilger auf zwei verschiedenen Kreuzwegen das

Erlösungswerk Gottes betrachtend und betend nachempfinden.

Schließlich laden die Parkanlage und das ruhige Nistertal zur Begegnung mit der Stille in freier Natur ein.

Im klostereigenen Brauhaus oder durch die Klosterküche wird für Pilger- und Besuchergruppen nach Voranmeldung für das leibliche Wohl gesorgt.

Brauhaus: Ein besonderes Bier

Das Marienstatter Klosterbräu ist ein dunkles, untergäriges und naturtrübes Landbier. Seine charakteristische tiefbraune Farbe erhält das Bier durch eine besondere Malzmischung, die ihm zugleich seinen unverwechselbar malzigen Geschmack verleiht.

Mit einer Stammwürze von 12,7-13% und einem Alkoholgehalt um die 5,5% ist es etwas „gehaltvoller“ als ein normales Pils. Da das Klosterbräu stets ganz frisch in den Ausschank gelangt, kann auf jede Form von künstlicher Klärung, Stabilisierung und Kurzzeiterhitzung verzichtet werden.



Gäste erhalten ein noch leicht hefetrübes Naturprodukt, bei dem neben dem vollen Geschmack auch alle wertvollen Inhaltsstoffe wie Eiweiße, Vitamine und Mineralstoffe in vollem Umfang erhalten sind.

Die Rohstoffe

Nach dem Deutschen Reinheitsgebot von 1516, dem ältesten noch wirksamen Lebensmittelgesetz der Welt, sind für das Bierbrauen als Rohstoffe nur Wasser, Malz, Hopfen und Hefe zugelassen.

Bier besteht zu über 90% aus Wasser. Das weiche Wasser der Westerwald-Region, das hier verwendet wird, führt ohne weitere Aufbereitung zu optimalen Brauergebnissen.

Malz ist nach dem Brauwasser der mengenmäßig wichtigste Rohstoff für die Bierherstellung. Für einen Sud von 1000 Litern werden hier 177 kg Malz benötigt. Ausgangsstoff für die Malzherstellung ist zweizeilige Sommergerste, von der es speziell für Brauzwecke gezüchtete Sorten gibt. Die Gerste wird in der Mälzerei zunächst für etwa zwei Tage in Wasser eingeweicht. Hat das Korn genug Wasser aufgenommen, setzt die Keimung ein, die anschließend für etwa sechs Tage in Keimkästen fortgeführt wird. Die Keimung endet schließlich auf der Darre, einer Trockenvorrichtung, in der dem „Grünmalz“ durch Heißluft das Wasser entzogen wird: zunächst durch vorsichtiges Schwelken bei 40-60° C und anschließend durch Abdarren bei 80-105° C.

Geschieht das Abdarren bei niedrigeren Temperaturen, entsteht das hellere Pilsener Malz, das zu einem geringeren Teil auch für Marienstatter Bier verwendet wird. Eine höhere Abdarrtemperatur führt zu einer verstärkten Farb- und Aroma-

bildung. Es entsteht das dunkel gefärbte „Münchner Malz“, das dem Marienstatter Klosterbräu seinen besonderen Charakter gibt. Durch weitere Verarbeitung werden weitere Spezialmalze hergestellt, so das dunkle Caramelmalz, das dieses Bier noch vollmundiger macht. Das Marienstatter Klosterbräu verfügt über einen dunklen Malzanteil von 55%.



Hopfen ist eine Schlingpflanze aus der Familie der Hanfgewächse und verleiht dem Bier seine typische Bittere. Für das Marienstatter Klosterbräu wird ausschließlich Hopfen der Sorte Hallertauer Tettnanger verwendet - ein Spitzenhopfen, der beim herkömmlichen Pils lediglich in kleinen Anteilen zum Verfeinern dazugegeben wird.

Die Zutat Hefe sucht man auf dem Bierflaschenetikett meist vergeblich, weil sie nach der Filtration nicht mehr vorhanden ist. Beim Marienstatter Bier ist das anders, was aufgrund der leichten Trübung allein schon optisch wahrzunehmen ist.

Brauereihefen werden durch Reinzucht gewonnen, wobei der Inhalt ganzer Hefetanks von nur einer einzelnen Zelle abstammt. Hefen bilden bei der alkoho-

lischen Gärung nicht nur aus Malzzucker Alkohol und Kohlensäure, sondern auch noch eine ganze Reihe von Gärungsnebenprodukten. Diese Substanzen geben insbesondere den obergärigen Bieren (Weizen, Kölsch, Alt) ihren typischen Charakter (z.B. Gewürznelkengeschmack bei Weizenbier, weinartiger Geschmack bei Kölsch), während bei untergärigen

Bieren (Pils, Export, Märzen, Bock) mehr der Geschmack von Hopfen und Malz im Vordergrund steht. Zu diesen untergärigen Bieren gehört auch das Marienstatter Klosterbräu.

Der Brauprozess

Der Brauprozess beginnt im 1000-Liter-Blocksudwerk, das im unteren Bereich aus einer beheizbaren Maisch- und Würzepfanne und im oberen Teil aus einem Läuterbottich mit „Whirlpool“ besteht. Der erste Schritt ist das Maischen: Grob geschrotetes Malz wird in warmes Brauwasser eingerührt („Einmaischen“) und man erhält als Ergebnis einen dünnflüssigen Brei, die so genannte Maische. Der Maischprozess ist nach etwa drei Stunden mit dem Abmaischen beendet.

Um aus der breiförmigen Maische klare Würze zu gewinnen, muss im Anschluss eine Fest- Flüssig-Trennung durchgeführt werden: das Abläutern. Hierzu dient der Läuterbottich, dessen Besonderheit ein zweiter Boden ist. Dieser fein geschlitzte Senkboden wirkt wie ein Sieb, durch das die so genannte Vorderwürze nach unten in die Würzepfanne ablaufen kann. Den Feststoffanteil, der nach dem Abläutern auf dem Senkboden zurückbleibt, nennt man Treber. Die Treber werden nach dem Abläutern ausgetragen und dienen teils als Zutat für das Treberbrot, teils als Viehfutter.

Der stark zuckerhaltige, noch alkoholfreie Malzaufguss, den man Würze nennt, muss nun für 90 Minuten gekocht werden. Während des Würzekochens wird der Hopfen zugegeben, dessen Bitterstoffe sich bei niedrigeren Temperaturen kaum lösen würden. Zusammen mit überschüssigem Wasser verflüchtigen sich auch unerwünschte Aromastoffe. Das bewirkt,

dass man Brauereien oft schon aus weiter Entfernung riechen kann. Die Wasserverdampfung führt zu einer Aufkonzentrierung der Würze, bis schließlich der gewünschte Stammwürzegehalt - der prozentuale Gehalt an gelösten Bestandteilen vor der Gärung - erreicht ist.

Nach dem Kochen übernimmt der obere Teil des Blocksudwerks die Funktion eines Whirlpools. Dabei wird der Heißtrub sauber von der Würze getrennt. Auf ihrem Weg vom Whirlpool zum Gärtank muss die heiße Würze auf Temperaturen um 10° C abgekühlt werden, damit später die Gärung stattfinden kann. Die Würzekühlung geschieht im Plattenkühler.

Im Anschluss daran wird die abgekühlte Würze belüftet und im Gärtank mit Hefe versetzt. Die Gärung dauert in Marienstatt sieben Tage und findet bei Temperaturen knapp über 10° C statt. Das Bier wird in diesem Stadium als „Jungbier“ bezeichnet und muss von der abgesetzten Hefe abgezogen werden.

Unmittelbar nach der Gärung fehlt es dem „Jungbier“ noch an Reife, die es erst im Lagertank erhält. Der unreife Charakter geht auf unerwünschte Gärungsnebenprodukte (Jungbukettstoffe) zurück, die von der Hefe gebildet wurden. Neben der Reifung kommt es während der Lagerung auch zu einer Klärung des Bieres, da sich überschüssige Hefe und eiweißhaltige Partikel auf dem Gefäßboden absetzen. Hat das Bier die gewünschte Reife erreicht, wird es aus dem Lagertank auf handelsübliche Fässer abgefüllt. Von dort gelangt es in den Ausschank.

Eine Flaschenabfüllung für den Außerhausverkauf ist eingerichtet - Sie können Marienstatter Bier also auch zuhause genießen.

Zisterzienser machen Schule ...

Nach der Benediktsregel gehört der Unterricht des jungen Nachwuchses zu den wichtigen Tätigkeiten innerhalb einer Gemeinschaft. Auch bei den Zisterziensern hat man sich immer intensiv um Ausbildung und Erziehung gekümmert. Einige der Ordens-



väter, so beispielsweise der hl. Bernhard von Clairvaux, entwickelten hervorragende Fähigkeiten auf diesem Ge-

biet. Die Gründung Marienstatts 1212 fällt in eine Zeit, in der man im Zisterzienserorden dem wissenschaftlichen Arbeiten mehr Raum gab. Zwar stand die Handarbeit immer noch an erster Stelle, doch sollte die geistige Arbeit keinesfalls gering geschätzt werden.



An den Universitäten Köln, Heidelberg, Leipzig und Paris sowie den Ordenskollegien verschiedener

Hochschulen studierten im 15. und 16. Jahrhundert Marienstatter Konventualen, die dann auch in Marienstatt gescheite Magister waren, die jüngere Mitbrüder eifrig unterrichteten und sie hochschulreif machten.

Auf diesem Boden stehen benediktinische und zisterziensische Schulen. So war die Eröffnung einer Klosterschule für die Kinder und Jugendlichen der Umgebung im 20. Jahrhundert und so ist ihre Fortführung im 21. Jahrhundert nicht irgendeine Beschäftigung für Mönche, sondern ein ureigenes Anliegen.



**Zisterzienserabtei Marienstatt
57629 Marienstatt**

Tel.: 0 26 62 / 95 35 - 0

Fax: 0 26 62 / 95 35 - 111

E-Mail: kontakt@abtei-marienstatt.de

