

Br. Reinhard Moshamer bietet an der Klosterpforte neben den zehn Likörsorten auch Honig aus der eigenen Imkerei sowie Andenken, Devotionalien und Orgelbausteine an.



Das Stift als Wirtschaftsbetrieb

Br. Raimund Nimmervoll – als stets lebenswürdiger und freundlicher Mann an der Pforte vielen Besuchern über seinen Tod 1991 hinaus in bleibender Erinnerung.

»Ah, das ist doch das schöne Kloster, wo es den guten Likör gibt!« – eine nicht seltene Reaktion, sobald das Stift an der Donau in ein Gespräch einfließt. Magenbitter und Kräuterlikör, Weinbrand, Kümmel und Wacholder, Schokolade- und Eierlikör, dazu noch Mocca, Kakao-Nuß und Marillen – sie sind das wohl beliebteste Andenken für Touristen und Besucher. Und damit auch ein ganz bedeutender touristischer Werbeträger.

Nur wenige der Likörliebhaber denken aber daran, daß ihr flüssiges »Mitbringsel« wesentlich zum Erhalt des Klosters beiträgt. Die Likörherstellung, eine Land- und Forstwirtschaft und wohl auch zum Teil das Pflegeheim sichern zum einen den Lebensunterhalt der Trappisten, zum andern die Gehälter der Arbeitnehmer und den Erhalt der Bausubstanz. Die benediktinische Forderung, daß die Mönche von ihrer eigenen (Hände) Arbeit leben sollten, findet in Engelszell seine volle Entsprechung. Keiner der Patres und Brüder bezieht ein Gehalt von einer kirchlichen oder weltlichen Stelle. Am Klostereingang



und am Kirchenportal wird nicht nur der Besucher durch die blau-weiße Tafel daran erinnert, daß es hier ein Kulturdenkmal zu erhalten gilt. Diese Verpflichtung lastet schwer auf dem Stift, Bauwerke von der Größe und künstlerischen Bedeutung Engelszells kosten Zeit und noch mehr Geld. Der heutige Zustand von Kirche und Kloster konnte nur dadurch erreicht werden, daß die anfallenden Arbeiten größtenteils von den Trappisten und Klosterangestellten selbst durchgeführt wurden. Auch kommt den



Das Wissen um die segensreiche Wirkung von Heilkräutern war den Mönchen schon im frühen Mittelalter eigen – viele Klostergärten künden noch heute davon. Sorgfältig wurden die Rezepturen der Klostermedizinien gehütet. Viele schwören noch heute auf die lindernde Wirkung des Magenbitters aus Engelszell.

Alte Magenbitter-Flasche Sammlung Bernhofer

umfangreichen Renovierungen zugute, daß die Landesausstellung 1994 in Engelhartszell mit einer Sonderschau über Zisterzienserkloster und Trappistenorden ergänzt wird. Notwendige Restaurierungsarbeiten werden von Staat und Land unterstützt. Besondere Erwähnung verdient der Bau der beiden Orgeln mit Hilfe des Orgelbauvereines Engelhartszell.

Im Vergleich zu anderen Stiften mag Engelszell klein sein, für die Marktgemeinde und die Umgebung ist es aber ein bedeutender Arbeitgeber. Derzeit finden im Stift 27 Personen Beschäftigung, mitgezählt sind sechs Ordensschwwestern, die im Pflegeheim und in der Küche umsichtig tätig sind. Die immer kleiner werdende Zahl der Patres und vor allem der »Brüder« macht die Einstellung von Laienkräften notwendig.



»Geheimnisträger«
in Sachen Klosterlikör-
Rezepturen ist
Br. Bernhard Rieger.
34 Kräuter komponiert
er zu seinem unver-
gleichlichen Magenbit-
ter. Seinem Wissen
und Können ist auch
die Entwicklung der
anderen Likörsorten zu
verdanken.



Oben: Über viele Jahre
war Br. Ulrich in der
Landwirtschaft und in
der Likörerzeugung
tätig.

Rechts: Br. Bernhard
bei der Zubereitung des
Schokolade-Likörs.



Pater Wolfgang Frey hat mit der Leitung der Land- und Forstwirtschaft sowie des Pflegeheimes ein umfangreiches Aufgabengebiet.

Unten: Vor dem ehemaligen Gefangenenhaus, das Gäste und Personal beherbergt, weidet die Damhirsch-Herde.

Rechte Seite: Schwester Anna Rita war 14 Jahre Oberin im Pflegeheim. Die Barmherzigen Schwestern betreiben liebevoll die ihnen anvertrauten Pflinglinge. In der Großküche, die weitgehend Produkte der eigenen Landwirtschaft verarbeitet, wirken schon seit einem Jahrzehnt zwei kroatische Schwestern mit ihren Helferinnen. 27 Personen finden derzeit im Stift Arbeit.



P. Albert Schrode greift als Bauschaffner in der klostereigenen Schlosserei oft zum Werkzeug, um dringend Benötigtes selbst zu fertigen.

Unten: »Ora et labora« – die benediktinische Regel hat bei den Trappisten in Engelszell weitere Gültigkeit. In »Arbeitskluft« im Jahre 1958 von links Bernhard, Eustachius, Eugen, Willibald, Otto und Albert.



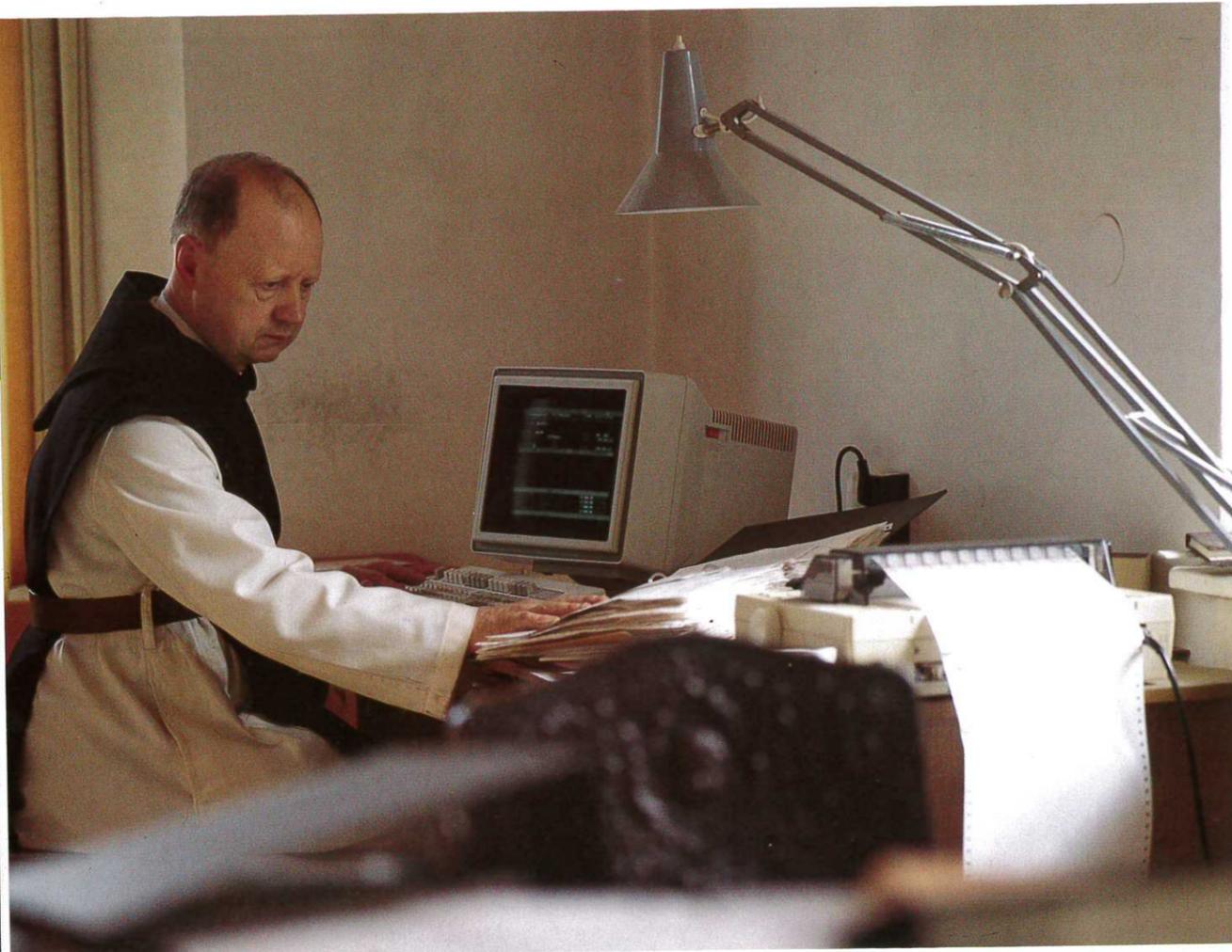
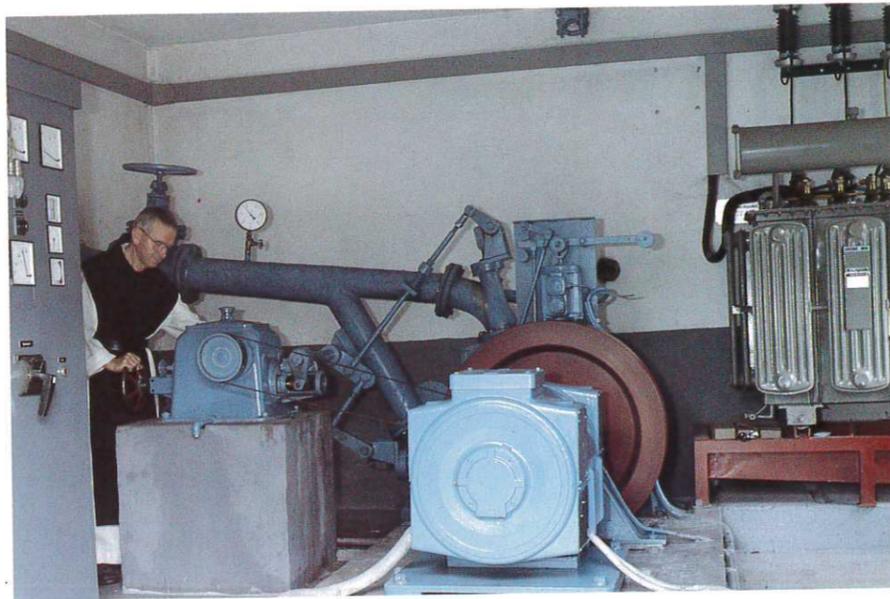
Br. Reinhard ist als Sakristan für den Kirchenschmuck zuständig und als gelernter Gärtner ein fachkundiger Kunde beim Betreiber der 1993 erstmals verpachteten Klostergärtnerei.

Rechte Seite: Die Arbeit der Tischler geht in einem Bauwerk von der Größe Engelszells nie aus. Immer gibt es etwas zu restaurieren, behutsam auszutauschen und Neues anzufertigen.



Zwei Kraftwerke machen das Stift in der Stromversorgung weitgehend unabhängig. Um das alte Kraftwerk und das Turbinenhaus bemüht sich P. Albert mit Wissen und Einsatz.

Unten: Damit die Finanzen ihre Ordnung haben, steht Prior P. Stephan moderne Bürotechnik zur Verfügung. Pflegeheim, Landwirtschaft und Likörherstellung gestalten das Rechnungswesen umfangreich.



Anfangs wurden in Engelszell nur ein Magenbitter und ein »Kräuter-Elixier« (80% Alkohol) erzeugt. Beide waren wohl mehr Medizin, so wie heute noch der Magenbitter. Das Kräuter-Elixier durfte nur tropfenweise auf Zucker genommen werden, wie ein Etikett auf der Rückseite des hübschen Fläschchens warnte. Überlieferungen zufolge hatten die Engelszeller Trappisten beide Rezepturen vom Schlierbacher Abt Wiesinger als Starthilfe erhalten. Sorgfältig werden noch heute die Rezepte von Br. Bernhard gehütet, der seit 1953 in der Likörherzeugung tätig ist und aus dem Kopf die Rezepturen der zehn Likörorten zusammenzustellen weiß. Für den Eierlikör lüftet er etwas sein Geheimnis: 1440 Eier braucht er für einen Kessel, der 140 l Likör ergibt. Obwohl die Nachfrage auch eine Erweiterung der Likörproduktion zuließe, streben dies die Mönche über die finanziellen Erfordernisse hinaus nicht an.

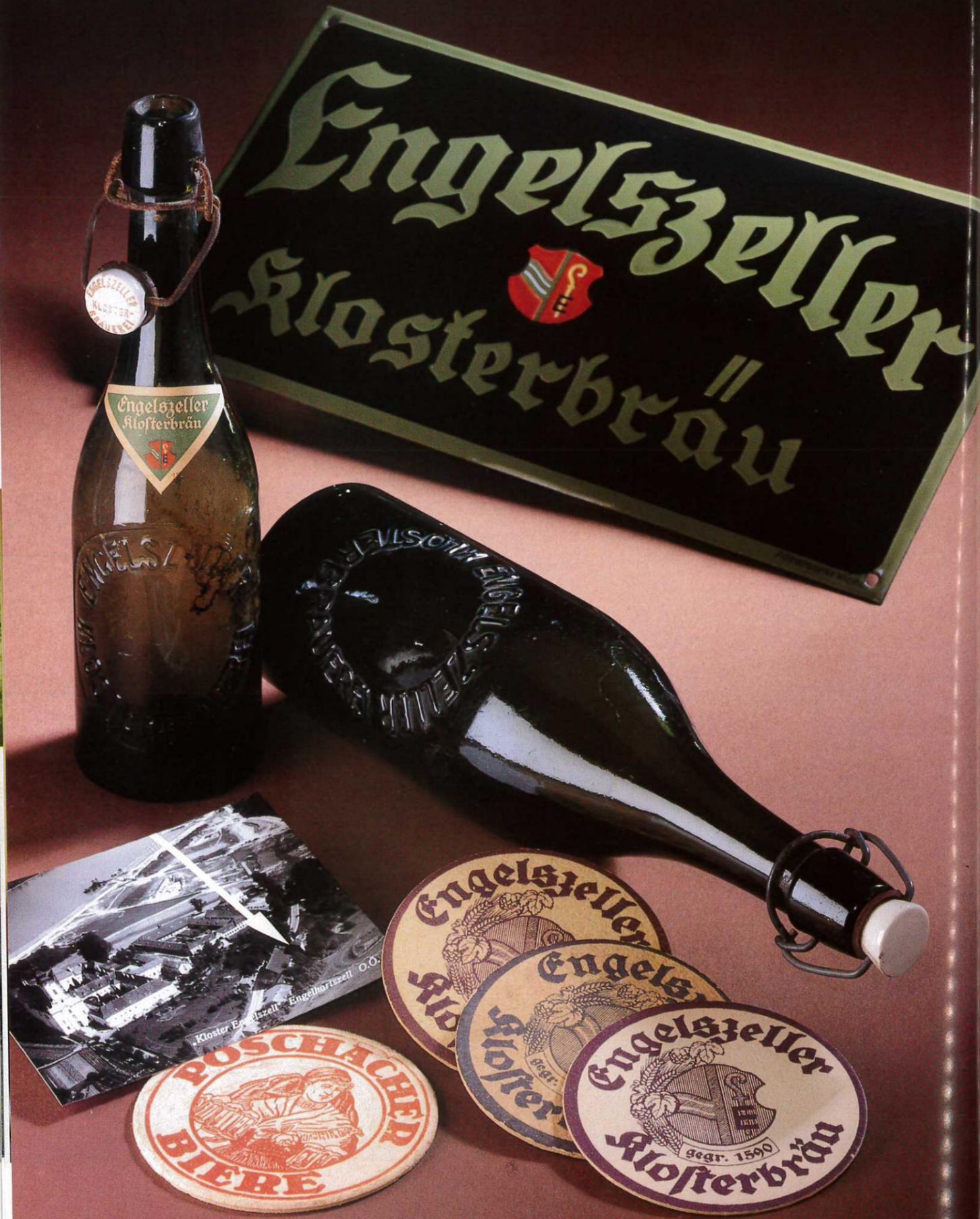
Dem sozialen Auftrag stellte sich das Stift auch bei der Tragik der Flüchtlinge aus Bosnien-Herzegowina. 1991 trafen die ersten aus Banja Luka ein, bald waren es zwei Dutzend. Das »Ferienheim« im ehemaligen Bräustüberl wurde adaptiert, um bosnische Flüchtlingsfamilien aufnehmen zu können. Im Jubiläumsjahr wohnen hier 30 Muslime einer ostbosnischen Stadt.

Der Tourismus ist einerseits für die Auslastung der Likörherzeugung ein wichtiger Aspekt, andererseits droht der oft laute Ansturm das kontemplative Leben der Trappisten zu stören. Die Mönche versuchen sich dagegen abzusichern, indem nur die Kirche für Besucher zugänglich ist. Für die Vorstellung nicht zugänglicher Klosterbereiche dient ein Kommunikationsraum.

Das Fürsorge- und Pflegeheim ist ein »Relikt« aus der Zeit der NS-Aufhebung. 1939 wurde das Kloster glücklicherweise nicht als militärische Schulungsstätte, sondern als Alten- und Pflegeheim eingerichtet. Nach der Rückkehr der Trappisten 1945 wurde das Pflegeheim auf den westlichen Gebäudeteil beschränkt und auf Wunsch der Landesregierung 1948 als Vertragsheim weitergeführt. Nach dem Krieg stellte P. Basilius Sartorio aus dem Kloster Mariastern das Pflegeheim auf wirtschaftliche Grundlagen. Hier finden großteils geistig und körperlich Behinderte liebevolle Betreuung. Sie fühlen sich in der ländlichen Umgebung mit der freien Bewegung wohler als in Heimen im städtischen Bereich. Lange bevor Behindertenintegration als Schlagwort in das Bewußtsein der Menschen drang, wurde diese in Engelhartzell



Oben: Am Anfang der Engelszeller Klosterlikörherzeugung standen ein Magenbitter und ein »Kräuter-Elixier«. Beides war wohl mehr als Medizin gedacht. Sammlung Bernhofer



praktiziert. Pfleglinge gehören örtlichen Vereinen an, tätigen Einkäufe und nehmen an Veranstaltungen teil. Man sieht also, daß dies auch in einer Tourismusgemeinde möglich ist.

Am Ende unserer Betrachtung des wirtschaftlichen Aspektes noch ein Rückblick auf die ehemalige Klosterbrauerei! Schenkt man dem Aufdruck der Bierdeckel Glauben, wurde diese bereits 1509 bzw. 1590 gegründet. Gesicherte Unterlagen können wir erst dem »finanziellen Jahrbuch für Österreich-Ungarn« des Jahres 1907 entnehmen, das als Pächter Gottlieb Blazek und als dessen Produkte Bier und Malz nennt. Mit vier Arbeitern führte er einen »Göppel- und Pferdebetrieb«. In einem anderen Brauereiverzeichnis ist eine Fürstl. Wrede'sche Bierbrauerei mit Pächter Engelbert Wiesenburger von 1868-85 (?) angeführt, obwohl schon 1878 die Gräfl. v. Pachta'sche Bierbrauerei ebenfalls verzeichnet ist. Als Pächter werden weiters genannt Gottlob Blazek -1915 und Johann Kraus -1918. Eine Klosterbrauerei Engelzell wird ab 1926 vermerkt. Die Trappisten verkaufen 1929 an die Poschacher Brauerei. Bräustüberl und Klostermühle blieben beim Stift. Die älteren Engelhartzeller erinnern sich auch noch an eine Käserei, die 1930 aufgegeben wurde, und an die Eisfläche vor dem Stift. Das Eis wurde geschnitten und für die Brauerei und die Wirte im Felsenkeller gelagert. Es soll aber auch zum Eisschießen und zum Pferdeschlittenfahren verwendet worden sein. In diesen Kellern fanden gelegentlich auch Feste statt.

Als 1929 die Brauerei verkauft wurde, warfen die neuen Besitzer die Bierdeckel des Engelzeller Klosterbräu nicht etwa weg, sondern bedruckten einfach deren leere Rückseite mit ihrer Werbung, dem »Poschacher Dirndl«. So sparsam war man damals noch!

