



KlosterSchenke Wonnenstein

GASTRONOMIEKONZEPT WONNENSTEIN FÜR BETREIBER

2026





GASTRONOMIEKONZEPT 2026

1. Die Idee der Wiederbelebung der Gastronomie im Kloster Wonnegstein

Im Kloster Wonnegstein wurde bis in die 1960er-Jahre im Erdgeschoss des Gästehauses eine KlosterSchenke betrieben. Mit dem zunehmenden Rückgang der Schwesternzahl und nach dem Tod der damaligen Schenken-Betreiberin Sr. Magdalena Zoller entschied sich die Schwesterngemeinschaft, den Restaurations-Betrieb aufzugeben. Die Räumlichkeiten der KlosterSchenke blieben unverändert und wurden weiterhin für Empfang und Bewirtung von privaten Kloster Gästen benutzt.

In den Jahren 2022-24 wurde die Klosterkirche in Wonnegstein einer grundlegenden Renovation unterzogen. Diese wunderschöne Barockkirche dürfte verschiedene Menschen dazu inspirieren, ihre schönsten Feste im Leben in Wonnegstein feiern zu wollen. Damit wird sich die Nutzung der Klosterkirche hin zu einer offenen Kirche verändern. Seit Herbst 2024 können denn auch kirchliche Hochzeiten, Taufen etc. an diesem Ort gefeiert werden. Die Klosterkirche kann darüber hinaus für kulturelle Anlässe wie Orgelkonzerte und andere Konzerte genutzt werden.

Diese erweiterte Nutzung der Kirche verlangt nach einem begleitenden Gastronomie-Angebot vor Ort. Die KlosterSchenke soll daher wieder geöffnet werden und ein begrenztes gastronomisches Angebot für Kirchenbesucher, Klosterbewohner, Klosternutzer und Dritt Gäste offerieren. Im Vordergrund stehen:

- Die Bewirtung von Kirchenbesuchern und Pilgern.
- Die Verköstigung von Wanderern und Passanten.
- Aperos und Bankette im Zusammenhang mit Kirchenanlässen.
- Verpflegung von Bewohnern und Gewerbetreibenden im Klosterareal.

Denkbar ist auch der Aufbau einer Qualitätsgastronomie mit regionalen Produkten.

Mit einem sukzessiven Wiederaufbau der Gastronomie in Wonnegstein soll das Klosterareal schrittweise wiederbelebt werden.

Das gastronomische **Angebot** soll vorerst bescheiden bleiben. Der Start erfolgt als „Besenbeiz“, einer zeitlich eingeschränkten Gastwirtschaft mit einem kleinen Angebot an Getränken und Speisen. Zur Bewirtung von Gesellschaften resp. Anlässen nimmt die «KlosterSchenke Wonnegstein» situativ und partiell Rückgriff auf externe Caterer.

Von der **Infrastruktur** her basiert das Projekt auf den alten Räumlichkeiten im Gästehaus, die jedoch nicht mehr in allen Aspekten zeitgemäss sind. Diese werden daher einer Renovation unterworfen.

Die Erneuerung der veralteten Schenken-Küche im Erdgeschoss schafft den Anschluss an die heutigen Arbeits- und Hygiene-Vorschriften. Sie erlaubt es weiterhin, die künftige Gastronomie getrennt und unabhängig von der Klausur und damit der dort wohnenden Glaubensgemeinschaft zu betreiben.



2. Die Einbettung der Gastronomie in das Kloster Wonnstein

Der Verein Kloster Wonnstein (nachfolgend: Verein) ist Eigentümer der gesamten Liegenschaft Kloster Wonnstein. Als eine steuerbefreite, gemeinnützige Organisation hat er einen ideellen, nicht renditeorientierten Auftrag. Er beschränkt sich im Grundsatz auf die Bereitstellung, Instandhaltung, Pflege und Vermietung/Verwaltung der Immobilien.

Der Verein überlässt dem Betreiber der Gastronomie im Kloster Wonnstein die für den Restaurationsbetrieb erforderlichen Räumlichkeiten zur Nutzung.

Dies bedingt eine optimale Nutzung des Synergiepotentials

Sämtliche Gebäude und Betriebe des Klosters Wonnstein unter gemeinsamer Trägerschaft des Vereins zu betreiben, bringt einen wesentlichen Vorteil: Synergien werden gezielt gesucht, ganzheitlich beurteilt und kontinuierlich weiterentwickelt. Die Teilbereiche Wohnen, Gewerbe, Klosterkirche, Gastronomie/Kloster-Shop, Klostergarten können sich gegenseitig fördern, indem sie ihre Ressourcen wie folgt zur Verfügung stellen:

Klosterkirche

Die in ihrer Nutzung erweiterte Klosterkirche soll zu einem Magnet werden. Als solcher kann sie insbesondere den Bereich der Gastronomie unterstützen, und zwar durch verschiedene Anlässe und Veranstaltungen, welche durch die Gastronomie begleitet werden.

Klostergemeinschaft

Die Klostergemeinschaft bringt allen Aktivitäten in Wonnstein einen Zuwachs an Glaubwürdigkeit und Interesse. Aber auch die Klostergemeinschaft leistet, wenn möglich, einen Beitrag zu den diversen Arbeitsbereichen. Das Streben nach einer übergeordneten Gemeinsamkeit der Klostergemeinschaft mit den weltlichen Nutzungen kann zur anvisierten grossen, verbindenden und überbrückenden Strahlkraft des Klosters Wonnstein führen.

Gewerbe / Apotheke

Die Klosterapotheke Wonnstein hat einen weit verbreiteten und guten Ruf. Ihre Heilmittel und Kraftessenzen sind weitherum bekannt und begehrt. Die längerfristige Weiterführung der Klosterapotheke ist eine Zielsetzung des Gesamtprojekts und wird durch die Apotheke in Gossau fachtechnisch begleitet. Die Klosterapotheke könnte der Hauptlieferant für den Kloster-Shop sein, welcher neu im Umfeld der KlosterSchenke lokalisiert werden soll.

Die weiteren (kunst-)gewerblichen Aktivitäten im Kloster, seien es durch interne Bewohner oder externe Betreiber, hätten im Kloster-Shop eine direkte Verkaufsmöglichkeit und erhöhen somit die Frequenzen im Kloster-Shop.



Kloster Wonnenstein

Klostergarten

Der bestehende Klostergarten, umfassend Blumen-, Frucht-, Gemüse- und Kräutergarten, soll aufrechterhalten werden. Die Produkte des Klostergartens können durch die Bewohner und die Gastronomie verwendet werden. Überschüsse lassen sich im Rahmen des Kloster-Shops an Dritte verkaufen (Hofladen-Prinzip).

Der Garten könnte alternativ oder ergänzend in einen traditionellen, franziskanischen Klostergarten zurücktransformiert werden, in welchem eine Vielfalt von Produkten heranwächst. Dieses Projekt könnte in Kooperation mit interessierten Dritten realisiert werden. Der franziskanische Klostergarten könnte eine überregionale Ausstrahlung erhalten und zu einem Besuchermagnet werden.

KlosterSchenke / Gastronomie

Die KlosterSchenke kann in diesem Umfeld die integrierende Funktion einer gemeinsamen Klammer erhalten. Die Klostergemeinschaft, die Klosterkirche und weltliche Nutzungen können Kunden für die Gastronomie anziehen, die KlosterSchenke kann ihrerseits durch ihre Strahlkraft das Interesse der Gäste für sämtliche Klosteraktivitäten vertiefen.

Der zukünftige Gastronom kann auch den Kloster-Shop betreiben. Neben dem Sortiment der Apotheke und des (Kunst-) Gewerbes können hier auch weitere Kloster- resp. Naturartikel verkauft werden.



Kloster Wonnenstein

3. Die Räume im Kloster Wonnenstein



1. BISHERIGE KLAUSUR
GEMEINSAMES WOHNEN / KONGREGATION

2. KLOSTERKIRCHE
KIRCHE / KULTUR, VERANSTALTUNGEN

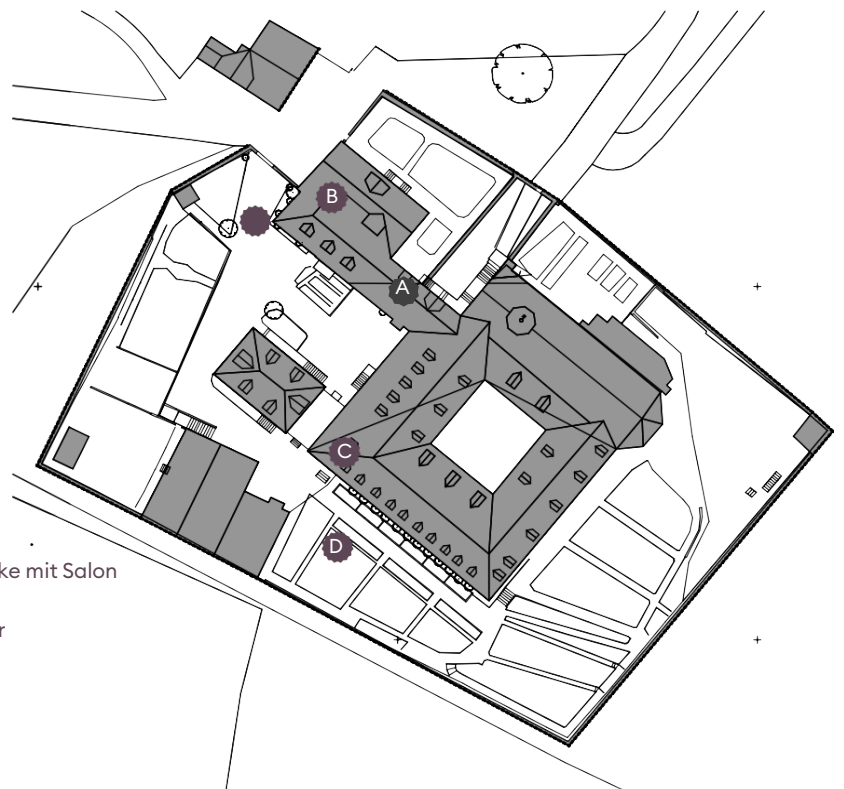
3. «KLOSTER-SCHENKE»
GASTRONOMIE, KLOSTER-SHOP

4. «GÄSTEHAUS»
WOHNUNGEN, BÜROS / PRAXEN

5. ARBEITSTRAKT
WOHNUNGEN

6. «ALTE KÄSEREI»
WOHNUNGEN, KUNST / GEWERBE

7. «PÄCHTERHAUS»
WOHNUNGEN



- A) KlosterSchenke mit Salon
- B) Festsaal
- C) Gewölbekeller
- D) Klostergarten



Kloster Wonnenstein

Das Raumprogramm

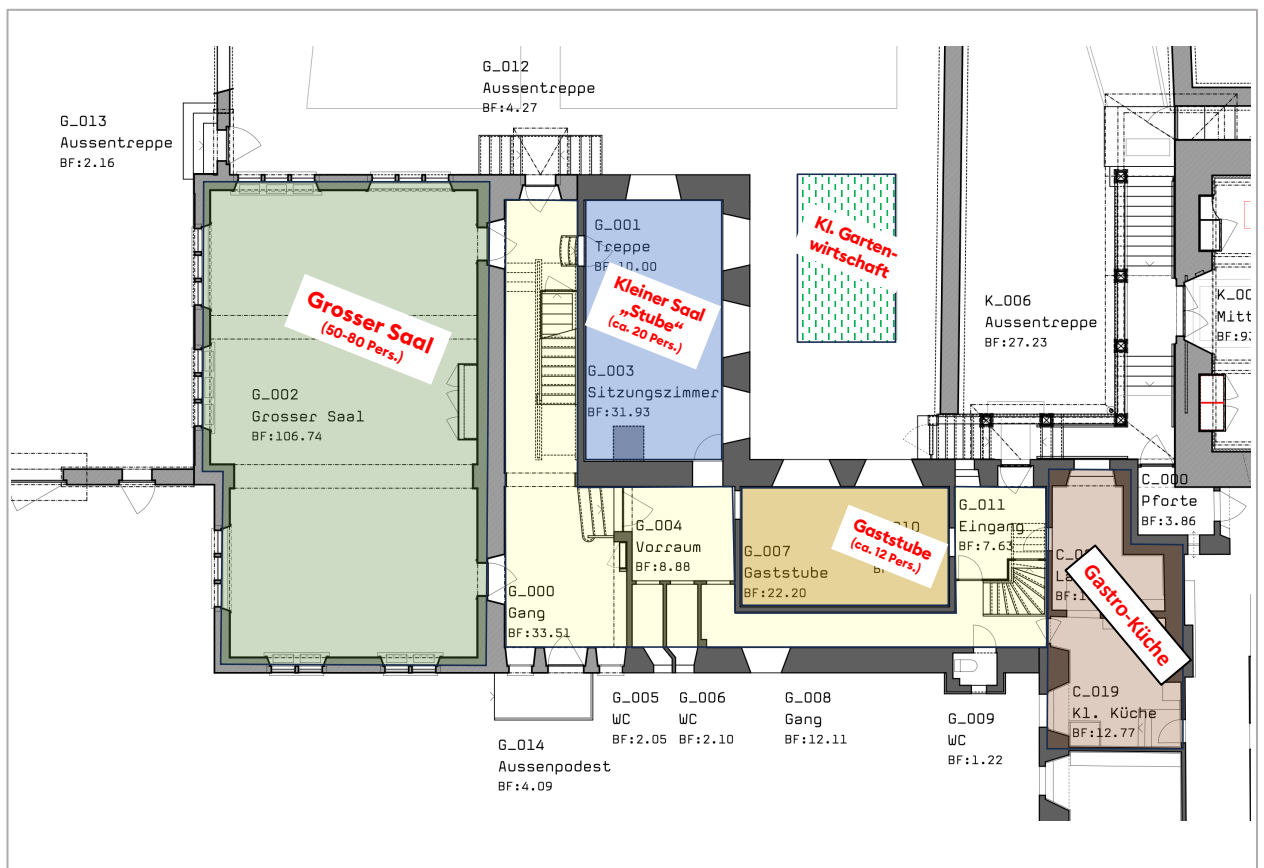
Damit stehen der neuen Gastronomie die folgenden Räumlichkeiten zur Verfügung

- Gaststätte mit einfachem und/oder gehobenen Verpflegungsangebot
- Festsaal für Bankette in Kombination mit der Kirche (Hochzeit, Taufe, etc.)
- Gartenrestaurant (auch für Aperitifs)
- Gewölbekeller «Öpfelcheller» für Aperitifs und andere einfachere Anlässe
- Einbezug des Klostersgartens für grössere Anlässe bei schönem und warmem Wetter

Für diese Basis-Infrastruktur hat der Vorstand folgende Entscheidungen gefällt:

- Der grosse Saal und die Schenke werden sanft restauriert und für die Benützung aufgefrischt.
- Als zeitgemässe Gastro-Infrastruktur soll die bestehende «alte Küche» im Gang des Gästehauses nach heutigen Bedürfnissen und Vorschriften als Gastro-Küche erneuert werden.

Raumkonzept Gastronomie - Übersicht





4. Das Gastronomiekonzept

VISION

Eine erfahrbare Gastronomie in Wonenstein bietet den verschiedenen Kundengruppen je ein passendes gastronomisches Angebot an. Der Start erfolgt als „Besenbeiz“, einer kleinen, zeitlich eingeschränkten Gastwirtschaft mit einem kleinen Angebot an Getränken und Speisen. Für die Bewirtung von Kirchenbesuchern und kleineren Gesellschaften steht der Salon zur Verfügung. Bei grösseren Gesellschaften resp. Anlässen im Grossen Saal nimmt der Betrieb situativ und partiell Rückgriff auf externe Caterer.

Die Entwicklung einer gepflegten Ausflugsgastronomie in der Gaststätte und einer stilvollen, den Räumlichkeiten angepasste Speisegastronomie bis hin zu grossen Events im Klostergarten ist eine erstrebenswerte Option. Die direkte Nähe zur Stadt St. Gallen lässt hierfür den Einzugsbereich als gross genug erscheinen.

Initial und kurzfristig basiert das Gastro-Angebot auf dem kombinierten Einsatz von Eigenleistung und Catering.

Der Gastrobetrieb soll an einen Gastronomen oder eine Gastronomen-Gruppe verpachtet werden, die minimal die KlosterSchenke betreiben und mittelfristig eine nachhaltig tragfähige Unternehmung aufbauen wollen.

Das Potenzial für eine Pilger-, Wanderer- und Ausflugsgastronomie in Wonenstein ist nicht unbeschränkt. Die Gastronomie im Kloster Wonenstein soll daher in den würdevollen, historischen Räumlichkeiten, aber von der Konzeption neu und flexibel betrieben werden.

Das zusätzliche Potenzial der im Kloster Wonenstein lebenden und arbeitenden Menschen (Kloster-Gemeinschaft, Atelier-Gemeinschaft) erweitert dabei die möglichen Betriebskonzepte hinsichtlich der

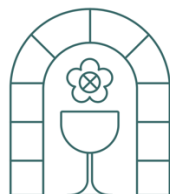
- Leistungserbringer (interne Gastronomie / externe Caterer)
- Öffnungszeiten
- Gastronomisches Angebot und deren Nutzer
- Zusatzleistungen für Anwohner (Gaststube, Frühstück, etc.)

USPs / Alleinstellungsmerkmale

Der Betrieb der Gastronomie erfolgt unter der Marke Wonenstein. Dafür wird das Label

«KlosterSchenke Wonenstein»

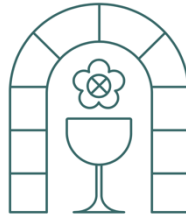
eingeführt. Unter diesem einheitlichen Marktauftritt werden folgende USPs aufgebaut und angestrebt:



**Kloster
Schenke**



Kloster Wonnegarten



Authentizität und persönliche Ansprache

«KlosterSchenke Wonnegarten» vermittelt die Werte und die Atmosphäre des Ortes authentisch und direkt. Diese persönliche Ansprache und Beratung sprechen potentielle Interessierte emotional stärker an, als dies ein externer Vermarkter könnte. Die direkte Nähe zum Kloster und zum Klosterleben schafft Vertrauen.

Einheitlicher Marktauftritt

Der einheitliche Auftritt der «KlosterSchenke Wonnegarten» als alleinige Gastgeberin wirkt glaubwürdig, und zwar unabhängig davon, welche Betreiber und situativ zudienenden Dienstleistern die Events rund um das Kloster Wonnegarten verantwortet.

Kontrolle über das Image und die Botschaft

Wenn die «KlosterSchenke Wonnegarten» für die Vermarktung zuständig ist, hat es die volle Kontrolle über die Art und Weise, wie der Ort und seine Nutzung dargestellt werden.

Langfristige Beziehungen und Nachhaltigkeit

Die «KlosterSchenke Wonnegarten» baut langfristige Beziehungen zu den Nutzern auf, die über einmalige Veranstaltungen hinausgehen

Direkte Rückmeldung und Anpassungsfähigkeit

Die «KlosterSchenke Wonnegarten» bekommt direktes Feedback von seinen Nutzern und kann die Angebote und die Raumgestaltung flexibler und schneller anpassen.

Integration von lokalen Netzwerken und Communities

Die «KlosterSchenke Wonnegarten» kann von lokalen Netzwerken und einer Communities profitieren, die selbst in der Nähe leben oder arbeiten und von den Aktivitäten des Klosters profitieren.

Unternehmen

Die «KlosterSchenke Wonnegarten» ist eine geschützte Marke für die im Kloster Wonnegarten betriebene Gastronomie. Die Marke gehört dem Verein Kloster Maria Rosengarten Wonnegarten.

Der Pächter der Gastronomie im Kloster Wonnegarten kann ein Einzelunternehmer, eine Personen- oder Kapitalgesellschaft sein.

Die Modalitäten des Pachtvertrages werden zwischen dem Verein und dem Pächter vereinbart und umfassen die Regelungen über

- Pachtzweck / Betriebspflicht
- Gastronomiekonzept, Betriebskonzept
- Pachttermine / Pachtzins
- Heiz- und Nebenkosten / Gemeinschaftskosten
- Art und Weise der Benützung der Pachtsache



Kloster Wonnenstein

- Organisation, Partner und Mitarbeiter
- Allgemeine Bestimmungen

Der Betrieb ist unter dem Namen «KlosterSchenke Wonnenstein» zu führen. Zwischen Verein, Pächter und evtl. Unterpächter kann neben dem Pachtvertrag ein Betriebsreglement vereinbart werden, um die Führung des Restaurationsbetriebes mit den anderen Aktivitäten im Kloster Wonnenstein zu harmonisieren.

Infrastruktur

Die KlosterSchenke Wonnenstein hat eine vielfältige und individuell nutzbare Gastronomie-Infrastruktur. Sie ist anpassbar an verschiedene Eventkonzepte und Kundenwünsche.

Die neue Gastroküche ist konzipiert, um Getränke und grössere Mengen an Speisen effizient und qualitativ hochwertig zuzubereiten und auszugeben. Die Kapazität liegt ungefähr im Bereich von circa 30 „à la carte“-Menüs pro Essenszeit. Die Küche ist überdies in der Lage, das begrenzte Angebot von Getränken und Speisen für die KlosterSchenke sowie die Gartenwirtschaft anzubieten.

Reservekapazitäten für grössere Anlässe stehen für die Vor- und Endbereitung und Ausgabe durch Inanspruchnahme des kleinen Saals («Stübli»), resp. für die Zubereitung durch die Kloster-Küche zur Verfügung. Die Leistungen sollen jedoch, wenn immer möglich, ohne Beanspruchung der Klosterküche erbracht werden können.

Die Gartenwirtschaft wie auch der Gewölbekeller sind Nebengebäude. Die Installation eines Kinderspielplatzes ist aus Lärmgründen nicht vorgesehen.

Betreiber

Der Gastrobetrieb soll an einen Gastronomen oder eine Gastronomen-Gruppe verpachtet werden, die minimal die KlosterSchenke betreiben. Initial und kurzfristig basiert dieses anvisierte Gastro-Angebot auf dem Betrieb einer «Besenbeiz» sowie unter ergänzendem Einsatz von Catering. Aufgrund der modernen Gastro-Küche ist eine Entwicklung resp. Wachstum dieser Aktivitäten bis auf ca. 30 Gäste pro Hauptmahlzeit möglich.

Zielsetzung für den Betreiber ist ein pragmatischer und langfristig nachhaltiger Wiederaufbau der Kloster-Gastronomie in Wonnenstein. Damit sollen

- die KlosterSchenke mit limitierten Öffnungszeiten im Alltag wieder geöffnet,
- Gesellschaften nach dem Kirchenbesuch (z.B. Hochzeit, Taufe, Konzerte) in begrenztem Masse bewirtet, und
- weitere, spätere Ausbauschritte in der Gastronomie ermöglicht werden.

Mittel- bis längerfristig soll sich der Gastronomiebetrieb so stark verselbständigen, dass zudenendes Catering lediglich noch für grössere Anlässe / Events mit über 40 Mahlzeiten erforderlich ist.



Kloster Wonenstein

Zentrale Aufgabenbereiche der Betreiber sind damit

Führung der KlosterSchenke im Sinne der Kloster-Werte (Regionalität, Qualität, Einfachheit, Gespür für kulturelle Werte) und kochen von einfachen und regionalen Gerichten.

Organisation und Durchführung von kleineren und grösseren Anlässen innerhalb des Klosterareals wie Taufen, Hochzeiten, Abdankungen, kulturelle Anlässe (Konzerte), Seminare, Workshops, Führungen/Besichtigungen, etc.

Organisation von Auf- und Abbau der Anlässe inkl. Reinigung durch Eigenleistung oder externe Dienstleister.

Ansprechpartner und Auftraggeber der regionalen Partner/Zulieferer/Caterer im Foodbereich. Dabei sollen regionale und sorgfältig ausgewählte gastronomische Partner sowie Zulieferer gesucht werden, die sowohl in Bezug auf Qualität als auch in Übereinstimmung mit den Zielen des Vereins Kloster Wonenstein stehen. Es wird angestrebt, lokale Anbieter, die durch den Ort Kloster Wonenstein inspiriert sind und dort unternehmerisches Potenzial sehen. Diese Partner sollen vertraglich eingebunden und mit den spezifischen Gegebenheiten vertraut gemacht werden.

Alle angefragten, mittleren und grösseren Anlässe werden mit dem Verein Kloster Wonenstein vorgängig besprochen, um der Grundhaltung und den Werten des Klosters zu entsprechen.

Rahmenbedingungen für Betreiber

Der Verein stellt die Infrastruktur gegen Zahlung einer Pacht zur Verfügung; er ist zu keinem Zeitpunkt selbst Betreiber wirtschaftlicher Aktivitäten.

Die Pacht der Betreiber an den Verein orientiert sich an der Benützung der Infrastruktur, den hierzu erforderlichen Investitionen sowie dem allgemeinen Unterhalt der Infrastruktur. Bei Eigenleistungen der Betreiber kann sich der Betrag reduzieren.

Die Gastronomie wird vom Verein nicht als primärer Ertragsbringer, sondern als Klammer und Querschnittsfunktion für alle Kloster-Aktivitäten verstanden. Der Verein ist daher auch für innovative Pacht-Lösungen mit dynamischen Elementen offen. Dazu ist ein mitwirkendes Engagement des Vereins durch zeitlich limitierte Risikoteilung (Pachterlass) möglich.

Die Durchführung der Projekte innerhalb der Gastronomie erfolgt aber eigenständig durch den Betreiber. Eine Untervergabe von Projekten an andere Betreiber ist nur mit Zustimmung des Vereins zulässig.

Es sind nur ethisch und moralisch vertretbare Tätigkeiten zulässig, deren Grundlage auf der Christlichen Lehre und Übung basieren. Die Tätigkeiten der Betreiber müssen ebenfalls mit der Ethik der ansässigen Glaubensgemeinschaft vereinbar sein.

Das Betreiberkonzept soll möglichst mit der vorhandenen Bausubstanz umgesetzt werden können, also mit möglichst geringen Eingriffen in die Bausubstanz. Das gesamte Bau-Ensemble steht unter eidgenössischem Denkmalschutz.



Kloster Wonnstein

Nutzung von **Synergien**

Den Betrieb einer Gastwirtschaft im vorgegebenen Rahmen kann wirtschaftlich sein, wenn weitere Betreiber oder Akteure innerhalb des Klosterareals oder Mieter von Wohnungen einbezogen werden können. Dann kann die Schenke auch «nebenbei», bei schlechtem Wetter oder unter der Woche auch mit wenigen Gästen betrieben werden und die festgelegten Öffnungszeiten einhalten.

Ideal ist eine Kombination des Schenken-Betreibers (Gastronom) mit einem anderen Betreiber oder Betrieb innerhalb der Räumlichkeiten des Klosters, evtl. auch mit dem Betrieb von Klosterladen und Apotheke als unternehmerische Ergänzung.



5. Das Betriebskonzept

1. Betriebsart

Die KlosterSchenke Wonnenstein ist ein Gastwirtschaftsbetrieb zum Verzehr von Speisen und Getränken gegen Entgelt vor Ort mit Gästeplätzen innen und aussen.

2. Betriebsgrösse

Es handelt sich um einen kleinen Betrieb mit ca. 20 Sitzplätzen in der Schenke (Gaststube). Diese sind im Tagesgeschäft erweiterbar um den kleinen Saal mit zusätzlichen 20 Sitzplätzen für Kleingesellschaften und Kleingruppen, wobei die Küchenkapazität bei insgesamt ca. 30 «à la carte»-Gästen liegt.

Im Klosterkeller, ein ausgebauter Gewölbekeller, können Steh-Aperitifs mit bis zu 50, in Kombination mit dem Klostergarten bis zu 80 Gästen durchgeführt, jedoch keine Mahlzeiten angeboten werden.

Ein grosser Saal kann bis zu 50 weiteren Personen aufnehmen, wobei zu deren Bewirtung mit Essen die Fremddienstleistung durch Catering erforderlich sein kann.

Die Gartenwirtschaft kann bei gutem Wetter ca. 20-30 Gäste aufnehmen.

3. Angebotskonzept

Die KlosterSchenke Wonnenstein ist eine kleine saisonale oder zeitlich beschränkte Gastwirtschaft mit einem eingeschränkten Angebot an Getränken, Speisen und Desserts. Ein Beispiel für das anvisierte Angebot findet sich in der Beilage zu diesem Konzept.

4. Produktionsart

Die Zubereitung der Speisen erfolgt nach dem Prinzip der **Frischen Küche**. Das bedeutet, dass die Speisen, wenn möglich mit saisonalen und regionalen Produkten, vor Ort frisch zubereitet werden, wobei bestimmte Elemente von externen Lieferanten bezogen und im Betrieb weiterverarbeitet werden (Teilfertige Waren).

Vorproduktion wird nur im Ausnahmefall und für grössere Gesellschaften angewandt.

5. Öffnungszeiten

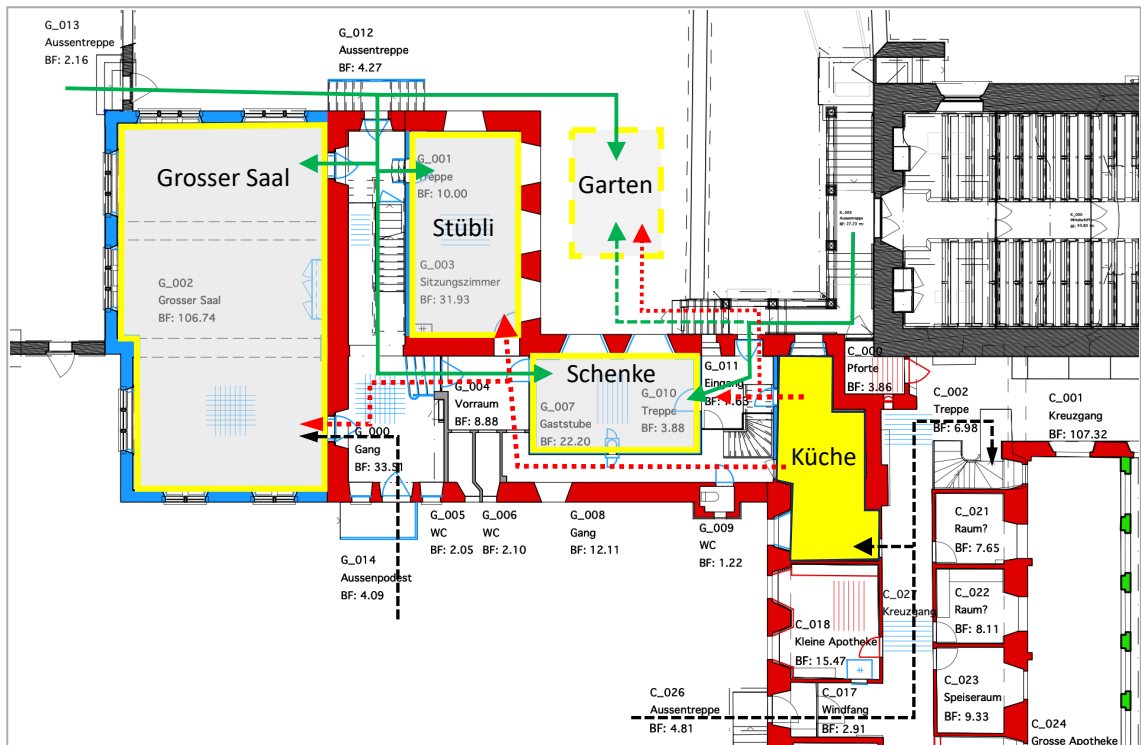
Der Betrieb der Kloster Schenke Wonnenstein wird mit eingeschränkten Betriebszeiten gestartet. Dabei werden die Öffnungszeiten mit den kirchlichen Messen harmonisiert. Die Öffnungszeiten sind wetterunabhängig. Sie werden im Internet publiziert.



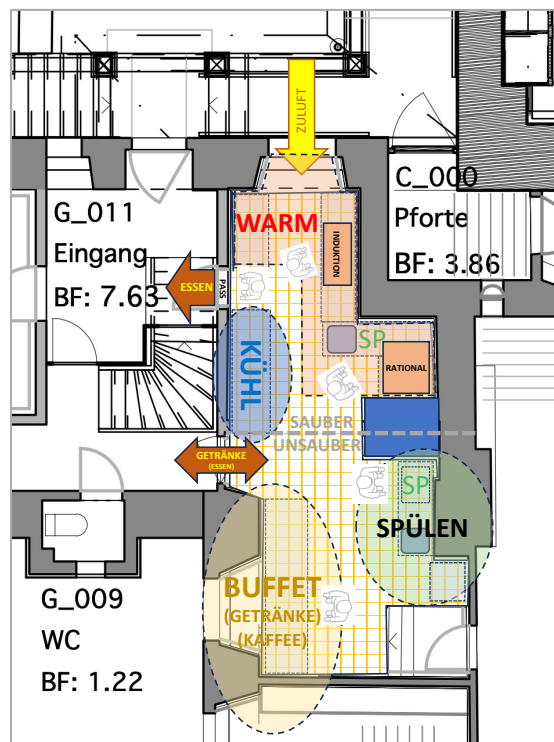
Kloster Wonnstein

6. Raumkonzept

Raumkonzept Gastronomie - Übersicht



Raumkonzept Küche - Übersicht

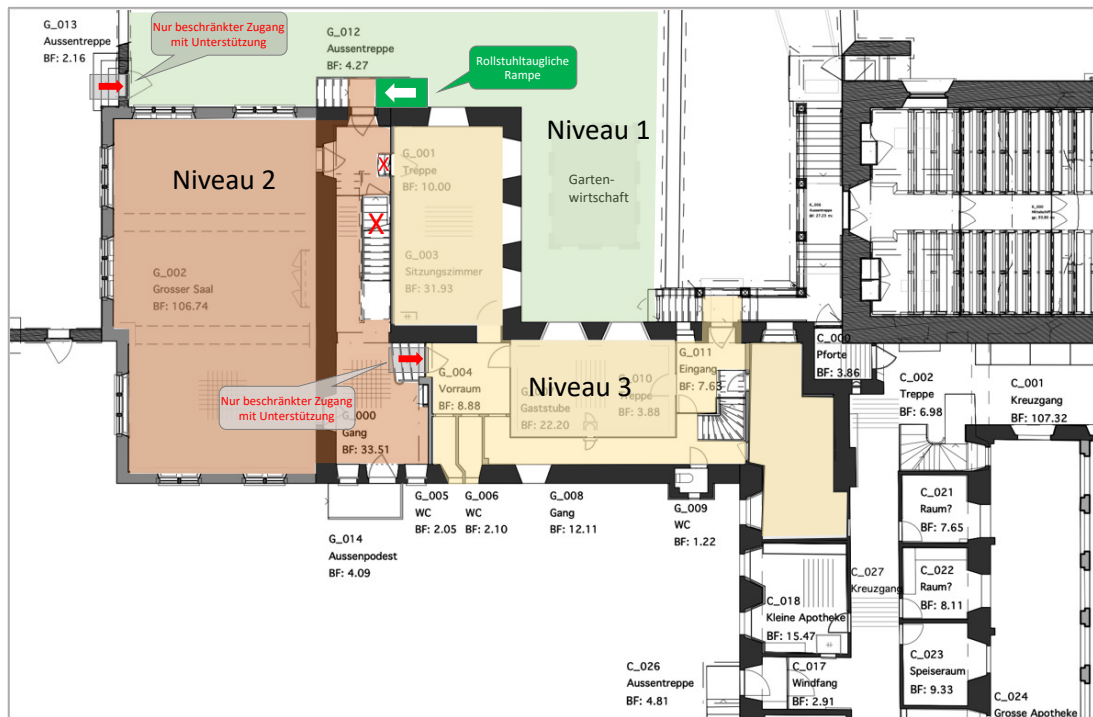




Kloster Wonnenstein

7. Hindernisfreie Nutzung

Eine hindernisfreie Nutzung kann nur teilweise sichergestellt werden:



8. Bauhygienische Einrichtungen

Bodenbeläge und Wände: müssen aufgrund des historischen Gehalts des Gebäudes mit der Denkmalpflege vereinbart werden. Es wird angestrebt, dass diese glatt, fugen-arm, leicht zu reinigen und desinfizieren sein werden.

Sanitäranlagen: für eine erste Phase bestehen 2 feste Toilettenräume im Gastronomie-Bereich. Für grössere Gesellschaften müssen diese durch mobile Anlagen ergänzt werden.

Personal-Infrastruktur: Separate Umkleieräume und Toiletten mit natürlicher oder künstlicher Belüftung sind im 2. OG vorhanden. Handwaschbecken sind mit Kalt- und Warmwasser, Flüssigseife und Einmalhandtüchern ausgestattet.

Küchenausstattung: Die Küche ist nach modernsten Vorschriften gestaltet. Sie umfasst ausreichend Arbeitsflächen, Spülen und getrennte Abläufe. Es ist sichergestellt, dass eine effektive Reinigung und Desinfektion möglich sind.

Abfallentsorgung: Die Abfallbehälter werden verschließbar und idealerweise mit einem Fußhebel zu öffnen sein, um eine hygienische Entsorgung von Speiseresten zu gewährleisten. Die Standorte der Abfallbehälter ist noch nicht endgültig geklärt.



Kloster Wonnenstein

9. Verkehrskonzept (Zufahrt)

Das Kloster Wonnenstein befindet sich an verschiedenen regionalen und lokalen Wanderrouen, nicht jedoch an einer Fern-Wanderoute (Übernachtungen).

Die Zugänglichkeit für Wanderer ist einfach, wenngleich das Kloster keinen eigenen ÖV-Anschluss hat. Die nächste ÖV-Haltestelle ist Sternen, Niederteufen, ca. 15 Fussminuten bis zum Kloster.

Das Kloster hat keinen Wander-Parkplatz für Individualverkehr.

Der Klostervorplatz muss für die Sicherheitsdienste freigehalten werden.

Die Parkmöglichkeiten von Kloster- und Gastronomie-Gästen sind dadurch begrenzt, genügen jedoch für den täglichen Normalbedarf. Die Gäste sollen daher angehalten werden, wenn immer möglich, Fahrgesellschaften zu begründen oder mit öffentlichen Verkehrsmitteln anreisen.

Es ist mittelfristig geplant, dass für Besucher des Klosters, der Kirche und der Gastronomie (sowie evtl. für Wanderer) der Bau eines grösseren Parkplatzes an der Steiner-Strasse erfolgt.

Disclaimer

Haftungsausschluss

Sämtliche Informationen, die in diesem Gastrokonzept enthalten sind, dienen lediglich zu Informationszwecken und sind nicht verbindlich. Es kann daher weder eine ausdrückliche noch stillschweigende Haftung oder Garantie für die Aktualität, Richtigkeit und Vollständigkeit dieser Informationen übernommen werden.

Dieses Gastrokonzept ist vertraulich und ein internes Papier. Die darin enthaltenen Informationen und Meinungen stellen weder Anlage-, Rechts-, Steuer- oder sonstige Beratung dar, noch sind sie die alleinige Grundlage für Finanzierungs- oder sonstige Entscheidungen.

Urheberrecht

Der gesamte Inhalt des Gastrokonzepts unterliegt dem Urheberrecht. Alle Rechte sind vorbehalten. Die Reproduktion jeglicher Elemente, Informationen oder Daten, insbesondere die Verwendung von Texten, Textteilen oder Bildmaterial, bedarf unserer ausdrücklichen, vorherigen Zustimmung. Das Kopieren des Gastrokonzepts oder Teilen davon ist untersagt und bewirkt in keinem Fall den Übergang des Eigentums am Inhalt.

Verein Kloster Maria Rosengarten Wonnenstein



Beilage

D) Detaillierte Übersicht über die verfügbaren Räumlichkeiten

Klosterkirche

Die Klosterkirche Wonnenstein ist eine römisch-katholische Kirche und wird primär als Sakral- und Kulturraum genutzt. Die Klosterkirche wurde in den Jahren 2022-24 umfassend restauriert. Dabei erfuhr sie keine grundsätzliche Veränderung. Im Mittelpunkt steht weiterhin der Gottesdienst. Das Kloster Wonnenstein bleibt zudem ein Ziel für Wallfahrten. Insbesondere die „Schwarze Madonna“, eine Kopie des Einsiedler Gnadenbildes, zieht viele Gläubige an. Für alle Besucher soll die Kirche zum stillen Gebet grundsätzlich offenstehen.

Gegenüber der aktuellen Situation soll die Kirche hingegen einer erweiterten kirchlichen Nutzung dienen, so z.B. als Hochzeits- und Taufkirche. Darüber hinaus soll die Kirche für kirchenverträgliche Nutzungen ohne Gottesdienst bereitstehen. Im Vordergrund stehen Konzerte und Kultur-Veranstaltungen, sei es von Solisten, kleineren Ensembles oder auch im Chor-Rahmen.

Klosterkirche	Ab Herbst 2024
Nutzungsmöglichkeiten	– Gottesdienste, Andachten – Taufe, Hochzeit etc. – Kulturelle Anlässe (z.B. Konzert) – Spezielle Anlässe, private Anlässe
Gastro-Angebot	
Öffnungszeiten	– Öffnungszeiten Klosterkirche täglich 06.30 – 20.00 Uhr
Kapazitäten	– Kirchenraum: 75 Sitzplätze, erweiterbar mit Sitz- und Stehplätzen bis max 120 Pers. – Nonnenchor: 48 Sitzplätze – Empore: 35 Sitzplätze, resp. 70 Stehplätze (zB für Chor), frei kombinierbar
Technische Ausrüstung	– Lesepult mit Mikrophon – 2 Headset-Mikrophone – Flatscreenbildschirm (zur Videoübertragung in den Nonnenchor)
Kosten	Kirchennutzung: Gebühren Gastronomie gemäss Angebot KlosterSchenke
Kontakt	Verein Kloster Wonnenstein / Verwaltung



Kloster Wonnenstein

KlosterSchenke

Die historische KlosterSchenke wird behutsam restauriert. Ab 2027 wird dort mit eingeschränkten Öffnungszeiten ein begrenztes gastronomisches Angebot für Kirchen- und Klosterbesucher, Klosternutzer und Drittgäste im Alltag angeboten. Die mit Herzblut geführte KlosterSchenke, im Sommer mit Gartenwirtschaft, ist die Grundlager und Klammer aller gastronomischen Angebote im Umfeld des Klosters Wonnenstein.

KlosterSchenke	Eröffnung 2027
Nutzungsmöglichkeiten	- Gastwirtschaft zum Genuss von Speisen und Getränken - Gartenrestaurant <u>Nach Voranmeldung:</u> - Aperitifs, Brunchs, Zvieri, Buffets - Einfache Speisen für Gruppen
Gastro-Angebot	Speise- / Getränkekarte
Öffnungszeiten	- KlosterSchenke: Eingeschränkte Öffnungszeiten (Besenbeiz) für alle Besucher <u>Für Kirchenbesucher:</u> - Nach speziellen Gottesdiensten - Für kirchlich-private Anlässe (zB Hochzeit) <u>Für Gesellschaften:</u> nach Absprache
Kapazitäten	Getränke und Speisen für 15-20 Personen Gartenrestaurant: 20 Personen
Technische Ausrüstung	
Kosten	Gemäss Speise- / Getränkekarte
Kontakt	KlosterSchenke Wonnenstein





Kloster Wonnenstein

Salon (Stübli)

Der Salon dient als zusätzliche Kapazität für verschiedene Bedürfnisse.

Salon	Eröffnung 2027
Nutzungsmöglichkeiten	- Vielfältig nutzbarer Raum für Anlässe aller Art: - Erweiterung KlosterSchenke um 24 zusätzliche Sitzplätze - Getrennter Speiseservice-Bereich - Spezielle Anlässe, private Anlässe (zB Taufe) - Kulturelle Anlässe (Vorträge, Musik, Lesungen, etc.) - Vorbereitungs-Bereich für Eventcatering
Gastro-Angebot	Speisekarte / Kundenwunsch
Öffnungszeiten	<u>Auf Reservation:</u> Verfügbarkeit wie KlosterSchenke
Kapazitäten	Speisen 24 Sitzplätze (6 x 4) Theaterbestuhlung ca. 30 Sitzplätze
Technische Ausrüstung	Beamer, Leinwand Flatscreenbildschirm Rednerpult
Kosten	Gemäss Speisekarte / Aufwand / Angebot
Kontakt	KlosterSchenke Wonnenstein





Kloster Wonnenstein

Grosser Festsaal

Der sanft renovierte Festsaal wird für grössere Anlässe (Hochzeit, Bankett, Versammlung, Vortrag, Lesung, etc.) eingerichtet. Die bestehende Möblierung und Infrastruktur wird immer als «Gesamtpaket» verpachtet und je nach Anlass entsprechend für den Kunden gestellt.

Festsaal	Ab 2025
Nutzungsmöglichkeiten	– Anlässe (Hochzeiten, Taufen, Geburtstage, Versammlungen Jubiläen) – Seminare, Workshops, Sitzungen – Vorträge, Tagungen
Gastro-Angebot	Kundenwunsch / Angebot
Öffnungszeiten	<u>Auf Reservation</u> : Verfügbarkeit Mo – So, 09 – 24 Uhr
Kapazitäten	– Stehaperitif für ca. 70-80 Gäste – Bankett für ca. 50 Gäste – Vortragsbestuhlung für ca. 80 Sitzplätze
Technische Ausrüstung	– Gängige Stromanschlüsse vorhanden – Scheinwerfer (Bodenfluter) – Beamer, Leinwand – Flatscreenbildschirm – Rednerpult – Flügel
Kosten	Gemäss Aufwand / Angebot
Kontakt	KlosterSchenke Wonnenstein



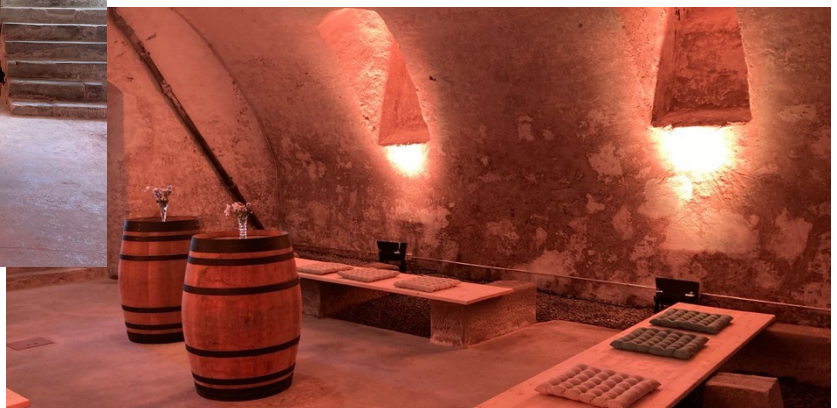
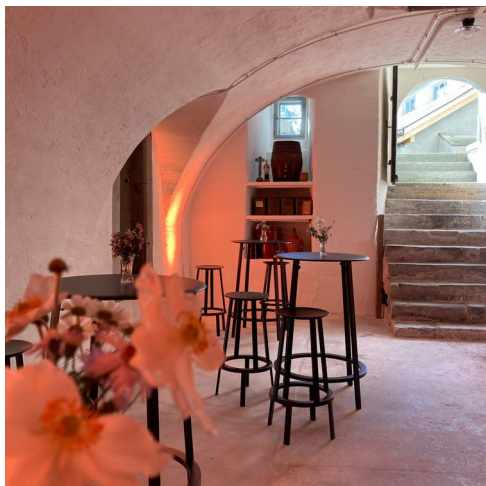


Kloster Wonnenstein

Klosterkeller / Gewölbekeller

Der alte «Öpfelcheller» im Kloster kann für Anlässe genutzt werden, welche im ursprünglichen «Gewölbekeller- Ambiente» des Klosters zur Geltung kommen. Aperitifs oder Aperitif «Riche» können hier nach einer Klosterbesichtigung, Taufe oder anderen Anlässen einen schönen Abschluss finden. Der Zugang zum «Öpfelcheller» erfolgt über den Klostergarten (Aussentreppe).

Klosterkeller	Ab 2025
Nutzungsmöglichkeiten	– Stehaperitifs (riche) – Kleinere Gesellschafts-anlässe – Einfache Gastronomie mit Festbänken
Gastro-Angebot	Kundenwunsch / Angebot
Öffnungszeiten	<u>Auf Reservation:</u> Verfügbarkeit Mo – Sa, 09 – 18 Uhr
Kapazitäten	– Aperitif / Aperitif «Riche»: 60 Personen – Essen an Stehtisch und Festbänken ca. 35 Personen
Technische Ausrüstung	– Scheinwerfer (Bodenfluter) – Beamer, Leinwand – Rednerpult
Kosten	Gemäss Aufwand / Angebot
Kontakt	KlosterSchenke Wonnenstein





Kloster Wonnenstein

Klosterhof / Klostergarten

Der Klosterhof innerhalb des Klosters Wonnenstein kann bei schönem Wetter mit dem Festsaal oder dem Klosterkeller mitgebucht werden. Für Gäste stehen Stehtische sowie Festbänke bereit.

Klosterhof	Ab 2025
Nutzungsmöglichkeiten	Ergänzender Aussenraum für Anlässe aller Art bei schönem Wetter: - Aperitifs - Einfache Gastronomie an Stehtischen und Festbänken
Gastro-Angebot	Kundenwunsch / Angebot
Öffnungszeiten	<u>Auf Reservation:</u> Verfügbarkeit Mo – Sa, 09 – 18 Uhr
Kapazitäten	- Aperitifs: 60-100 Personen - Essen an Stehtisch und Festbänken ca. 50- 100 Personen
Technische Ausrüstung	keine
Kosten	Gemäss Aufwand / Angebot
Kontakt	KlosterSchenke Wonnenstein

