



STIFT ST. PAUL
SCHATZHAUS KÄRNTENS

IN VINO VERITAS – DER STIFTSWEIN VINUMPAULINUM

Vinumpaulinum ist die Weinmarke des Benediktinerstiftes St. Paul. Aus den Weingärten Erzherzog Johanns um Marburg stammen die beliebten Weine der Domäne Stift St. Paul. Die verschiedenen Weinsorten gibt es im Museumsshop zu kaufen.

HOCHPROZENTIGES AUS DER STIFTSDESTILLERIE

In der Stiftsdestillerie innerhalb der Klostermauern, die vor Kurzem auch von BioAustria zertifiziert wurde, werden außergewöhnliche hochprozentige Köstlichkeiten produziert. Insgesamt 18 verschiedenen Sorten von Edelbränden, Cuvées, Bitter und Schnäpsen finden sich in den Regalen, darunter auch Bio-Rum und Gin. Hergestellt werden die Produkte aus dem Obst der stiftseigenen Streuobstgärten, die sich in das historische Gebäudeensemble einreihen. Als Partner von Genussland Kärnten und Slow Food will man dabei Akzente im Bereich der Nachhaltigkeit setzen. Für die weiteren Jahre ist außerdem die Erzeugung von Whiskey und Vodka in Kärntner Bio-Qualität geplant. Führungen und Verkostungen in der Stiftsdestillerie sind auf Anfrage jederzeit möglich.

GEGEN ALLES IST EIN KRAUT GEWACHSEN – DIE KRÄUTERAPOTHEKE

Im Benediktinerstift St. Paul hat man sich mit vielen verschiedenen, heimischen Kräutern auseinandergesetzt und hieraus eigenes Räucherwerk konzipiert. Aktuell gibt es bereits mehrere verschiedene Räuchermischungen, die thematisch zusammengestellt sind. Die Kräuter werden in mühevoller Handarbeit innerhalb der Klostermauern geerntet, getrocknet und in der einstigen Kräuterapotheke im Barockgarten in kleine Glasgefäße abgefüllt. Da die Kräuter aus dem Klostersgarten stammen, sind von den Räuchermischungen nur kleine Mengen erhältlich. Diese können im Museumsshop des Stiftes erworben werden. Neben der Erweiterung des Räucherwerkes ist für nächstes Jahr auch die Herstellung von regionaler Naturkosmetik geplant. Die Kräuterwerkstätte, Stiftsimkerei und Stiftsdestillerie gehen dabei eine wertvolle Symbiose ein: So können Balsame aus eigenem Bio-Bienenwachs beziehungsweise Seifen mithilfe des Bio-Honigs und Kräutertinkturen aus der Destillerie gewonnen werden. Führungen durch die Kräuterwerkstätte und Räucher-Workshops sind auf Anfrage möglich.