

Wie in einer bayerischen Benediktinerabtei Schöpfung geschützt und warum die Klosterküche auch von Feinschmeckern gerühmt wird.



Von Fr. Andreas Schmidt OSB

Die Biomönche aus dem Ökokloster

Es begann vor 20 Jahren

Bewahrung der Schöpfung – für ein Kloster ist das ein naheliegender Grund, Ökolandbau zu betreiben und die eigene Urproduktion in Landwirtschaft und Gartenbau sowie in der Klosterküche auf Bio umzustellen. Die Benediktinerabtei Plankstetten begann damit vor rund 20 Jahren. Konsequenter geht sie den Weg bis heute. Sie hat damit eine Vorreiterrolle in kirchlichen Einrichtungen übernommen. Erfolgsfaktoren für das Biokonzept sind der Aufbau klosterinterner und regionaler Wirtschaftskreisläufe, langfristige regionale Partnerschaften, eine klare Positionierung der Klosterleitung und Mitarbeiter, die hinter Bio stehen. Besucher des Klosters finden in der seit 2005 zu 100 Prozent bio-zertifizierten Klosterschenke bodenständige Gerichte. Die meisten

Bio-Lebensmittel stammen aus eigenem Anbau und eigener Verarbeitung sowie von umliegenden Bio-Betrieben.

„Leben aus dem Ursprung“

Im Verlauf der letzten Jahre haben wir Mönche entdeckt, dass – neben der Vermittlung von Orientierung und christlichen Werten im Bildungshaus St. Gregor – Fragen des Umweltschutzes, der Ernährung und der Energieversorgung nicht außer Acht gelassen werden können. Denn gerade das sind Wert- und Sinnfragen. „Leben aus dem Ursprung“ ist unser Motto – und die Antwort auf diese Fragen. Das verlangt ganzheitliches Denken und Handeln. Ziel ist: im Einklang mit Gottes Schöpfung leben. Die klösterliche Gemeinschaft von Plankstetten versucht im Rahmen ihrer Möglichkeiten und durch ihre regionale

Ausrichtung, Lösungsansätze dafür zu entwickeln, in die Tat umzusetzen und auf verschiedenen Ebenen zu kommunizieren.

Spirituelle Motivation für uns ist der Schöpfungsauftrag aus dem Buch Genesis der Bibel, in dem Gott dem Menschen den Garten Eden zum Bebauen, Pflegen und Bewahren übergeben hat. Zum anderen preisen wir Mönche fünfmal täglich den Schöpfer durch das Singen der Psalmen aus dem Alten Testament während unserer Gebetszeiten. Das nimmt uns in die Pflicht und in die Verantwortung zu umweltgerechtem Handeln.

Bio, frisch, regional

Nach Bioland-Richtlinien werden in der Landwirtschaft, in der Gärtnerei und der Imkerei Getreide, Gemüse



Foto: Windegar-Schmidl, Kloster Plankstetten

Die Schöpfung bewahren – gesünder leben im Alltag

In der Klosterbäckerei musste erst wieder gelernt werden, Brot- und Backwaren ohne Fertigmischungen auf Natursauerteigbasis zu backen.

und Honig erzeugt. Die Klostermetzgerei schlachtet die Rinder, Schweine und Schafe der eigenen Betriebe und verarbeitet sie zu ökologischen Fleisch- und Wurstwaren weiter. Mit dem Biogetreide werden in der Klosterbäckerei Klosterbrot und -backwaren hergestellt. Das eigene Obst und Gemüse wird erntefrisch verarbeitet, blanchiert und schockgefrostet und in zwei großen Tiefkühlräumen bis zum Gebrauch konserviert. Äpfel werden auf Vorrat zu Apfelmus für Nachtische verarbeitet, Rote Beete zu Salat in Gläsern für das Salatbuffet im Winter eingeweckt. So ist es möglich, ganzjährig auf den Zukauf von Süd- und Zitrusfrüchten komplett zu verzichten. Auch wird während des ganzen Jahres kein Gemüse vom Ausland außersaisonal gekauft. Zwar gibt es im Kloster Plankstetten nicht das ganze Jahr alle Gemüse- und

Obstsorten, aber es gibt immer eigenes Gemüse und Obst, sowohl im Sommer als auch im Winter.

Was ist unser Anliegen? Vor allem dies: gesunde, handwerklich hochwertige und schmackhafte Biolebensmittel herzustellen und zu vermarkten. Der Gesundheitsaspekt spielt bei den Verbrauchern eine immer größere Rolle, da Allergien auf Lebensmittelzusatzstoffe etc. zunehmen. Für die klösterlichen Betriebe war es nicht einfach, Lebensmittel ohne chemische Zusatzstoffe zu produzieren und haltbar zu machen. Es dauerte fast 10 Jahre bis es gelang, Wurstwaren ohne Nitratpökelsalz herzustellen oder auf den Zusatz von künstlichem Phosphat bei der Wurstproduktion zu verzichten. In der

Klosterbäckerei musste erst wieder gelernt werden, Brot- und Backwaren ohne Fertigmischungen auf Natursauerteigbasis zu backen.

Die Köche mussten wieder kochen lernen

Von grundlegender Bedeutung war die Umstellung der Klosterküche: weg von der Verwendung von Fertigprodukten und wieder hin zu einer Küche, in der gesunde Speisen wieder frisch zubereitet werden. 1994 wurde mit der Umstellung der Landwirtschaft auf ökologischen Landbau auch die Ausrichtung der Klosterküche (ca. 100 Essen pro Tag) geändert. In einem Zeitraum von etwa 10 Jahren wurde die Küche auf die



Hier gelten Biorichtlinien



Fotos: Andreas Schmidt, Kloster Plankstetten

Der Verbraucher muss wieder lernen,
mehr Geld für gutes Essen
auszugeben und nicht nach billigen
minderwertigen Schnäppchen zu greifen.

ausschließliche Verwendung von ökologisch zertifizierten Lebensmitteln umgestellt. Priorität hat dabei der Einsatz der eigenen klösterlichen Biolebensmittel aus Metzgerei, Bäckerei, Gärtnerei und Landwirtschaft (= ca. 75 %). Die restlichen Speisenzutaten, etwa Eier oder Käse, werden von den Küchenmitarbeitern – soweit wie irgend möglich – direkt von Biobauern aus der Region eingekauft. Dadurch ist die Herkunft und Herstellungsweise der eingesetzten Lebensmittel bekannt. Auch Kaffee und Tee aus Übersee werden übrigens nach den Grundsätzen des fairen Handels in Bioqualität eingekauft. Bis unsere Küche von „Slowfood“ und „Feinschmecker“ gelobt wurde hat es etwas gedauert. Die Köche des Klosters mussten erst wieder lernen, Soßen und Grundsuppen selber anzusetzen; Pom-

mes frites, Kroketten, Kartoffelknödel etc. wieder selbst herzustellen und gesunde, qualitativ hochwertige, regionale und saisonale Biogerichte zu servieren. Heute ist die gute Klosterküche von Plankstetten überregional bekannt. Dazu beigetragen haben auch die monatlichen Kochkurse, in denen 5-Gänge-Menüs unter Anleitung des Küchenmeisters zubereitet werden.

Ein Schwerpunkt in der Bioerzeugung und -verarbeitung ist der Anbau der alten Urgetreidesorten Dinkel und Emmer. In der Klosterbäckerei wird daraus köstliches und gesundes Dinkel- und Emmervollkornbrot gebacken. Die Köche verwenden das Urgetreide für Suppeneinlagen oder z. B. in der Zubereitung von Dinkelgemüsepuffern. Auch das Bier profitiert: Im nahegelegenen Riedenburger Brauhaus wird

heute aus dem Urgetreide Plankstetter Dinkelbier und Riedenburger Emmerbier gebraut.

Gegen Verbraucherschnäppchen

Um die notwendigerweise höheren Preise für Biolebensmittel zu kompensieren wird der Einsatz von kostbarem Fleisch reduziert: Es gibt im Kloster Plankstetten daher an drei Wochentagen vegetarisches Essen. Weil Gesundheit und die Qualität der erzeugten Biolebensmittel im Vordergrund stehen, kämpfen wir Mönche auch darum, beim deutschen Verbraucher eine Bewusstseinsänderung zu bewirken, damit sich dieser zunehmend für gute und gesunde Lebensmittel für fairen und gerechten Preis entscheidet. Denn den benötigen die Landwirte und das Nahrungshandwerk, um in der Region gesunde und qualitativvolle Lebensmittel herstellen zu können. Der Verbraucher muss wieder lernen, mehr Geld für gutes Essen auszugeben und nicht nach billigen minderwertigen Schnäppchen zu greifen.