



Die Kuh frisst vom Baum, warum denn nicht? Was anderswo undenkbar ist, gehört am Staudenhof des Klosters Plankstetten zum Alltag. Frater Richard (rechts) kümmert sich um Schweine und Kühe. Fotos: Richter

Der lange Weg zurück zum Ursprung

Plankstetten (DK) Am Anfang war das Wort. Nicht mehr als eine vage Idee, ein Vorschlag nur. „Wir haben keinen Plan gehabt, bloß eine Vision“, gesteht Frater Andreas. Der 50-jährige Mönch ist Cellarer im Benediktinerkloster Plankstetten im Kreis Neumarkt. Er kümmert sich also um alle wirtschaftlichen Belange in den alten Mauern, wenige Kilometer von Beilngries entfernt. Sein Mitbruder Richard hatte 1994 jenen Geistesblitz eingebracht, der sich im Nachhinein als ein Glücksfall und Vorbild für andere Betriebe erweisen sollte: Warum, so fragte Richard die anderen, betreiben wir die zum Kloster gehörende Landwirtschaft nicht nach den Kriterien des Biolandbaus?

Das Ganze ist 25 Jahre her. „Es hat natürlich einige gegeben, die fanden das weniger gut. Das sei doch grüne Spinnererei, haben sie gesagt.“ Frater Andreas erinnert sich noch, als wäre es gestern gewesen. Aber die Mehrheit zeigte sich aufgeschlossen. „Als Benediktiner stehen wir in einer besonderen Verantwortung, wie wir mit der Schöpfung umgehen“, sagt er. „Jeder Liter Spritzmittel ist einer zu viel, weil er Leben tötet.“ Abt Gregor, der heutige Bischof von Eichstätt und damals an der Spitze des Klosters, gab sich ebenfalls offen. Und so fiel der Beschluss, die Landwirtschaft auf „Bio“ umzustellen. Die derzeit 14 Mönche von Plankstetten sind – mögen die Anfänge auch holprig gewesen sein – Vorreiter einer Entwicklung, die heute mehr Bedeutung hat denn je. „Wir müssen dem Herrgott dankbar sein, dass es so gut funktioniert und erfolgreich ist“, sagt Frater Andreas. „Er hat uns geführt.“

Die Hauptverantwortung lag freilich, um es – bei allem Respekt – salopp auszudrücken, bei einem vom „Bodenpersonal“: Frater Richard. Der Ökonom des Klosters ist nicht nur im Glauben, sondern auch biologisch ein Bruder von Andreas, beide heißen Schmidt. Die heimatverbundenen Oberpfälzer sind gleich nebenan im kaum zwei Kilometer entfernten Eglasmühle aufgewachsen und als junge

Männer in kurzen Abständen dem Orden beigetreten. Vorher hatte Richard noch Bäcker gelernt, um dann als Mönch ab 1990 den Landwirt draufzusetzen. Doch der Lehrstoff des konventionellen Ackerbaus überzeugte ihn wenig, ja forderte förmlich seinen inneren Widerstand heraus. „Es ist immer nur um die Produktion gegangen. Produktion, Produktion, Produktion. Alles ist machbar, hat es geheißt. Da ist der Boden, du investierst in Arbeit, Saatgut, Dünger und Spritzmittel, und heraus kommt Kapital. Ohne jede Rücksicht auf die Belange der Natur. Da hat jede Wertschätzung gefehlt, das war wie in der Industrie. Wenn nach der Ernte etwas herabgefallen ist, hat man es liegengelassen, das Aufheben lohnt sich nicht, haben sie gesagt.“ Er, der Seiteneinsteiger, redet sich Jahrzehnte später noch immer in Rage, wenn er daran denkt. So wollte er als angehender Bauer jedenfalls nie und nimmer arbeiten.

Um ein Haar hätte es diese Gewissensfrage aber gar nicht gegeben. Nachdem der für den landwirtschaftlichen Klosterhof zuständige Mitbruder 1988 gestorben war, hatte die Gemeinschaft beschlossen, aus diesem Zweig auszusteigen und alles zu verpachten. Aber sie hatten die Rechnung ohne Frater Richard gemacht. Er übernahm 1991 den Betrieb und kam schließlich 1994 mit der damals fast revolutionären Idee, in den Biolandbau einzusteigen. Im selben Jahr gab es die letzte Ernte konventionell angebaute Feldfrüchte, um ab dem Herbst die Weichen auf eine naturverträgliche Arbeitsweise umzustellen.

25 Jahre später sind die hohen Hürden der Anfänge zwar nicht vergessen, aber aus der Distanz lässt sich der harte Aufstieg mit großer Gelassenheit abtun. Die Nutzfläche erhöhte sich auf 350 Hektar, ein Teil davon ist gepachtet. Längst beherrschen Frater Richard Schmidt und seine Leute alle Arbeitsläufe aus dem Effeff, die Bestellung der Felder folgt einem ganz anderen Rhythmus. „Im konventionellen Landbau gibt es eine vierjährige

Das Kloster Plankstetten praktiziert seit 25 Jahren ökologischen Landbau. Was in den Anfängen da und dort belächelt worden ist, hat sich zu einem echten Vorzeigebetrieb entwickelt. Ein Besuch auf dem Staudenhof der Ordensbrüder.

Von Horst Richter



Frater Andreas ist stolz auf den gut sortierten Klosterladen.

BIOLANDBAU

Ökologischer Landbau ist die ressourcenschonende, umwelt- und tiergerechte Form der Landwirtschaft, heißt es beim Umweltbundesamt. Wer nach diesen Grundsätzen arbeitet, verzichtet auf mineralische Dünger und chemisch-synthetische Pflanzenschutzmit-

tel. Die Anzahl der Tiere ist von der Betriebsfläche begrenzt, um Stickstoffüberschüsse zu vermeiden. Grundsätze der Bewirtschaftungsart sind möglichst geschlossene Nährstoffkreisläufe, eine vielfältige Fruchtfolge sowie einen tiergerechte Haltung. DK

Fruchtfolge, ohne viel Rücksicht auf den Boden. Im Biolandbau arbeiten wir jetzt mit der sechsjährigen Fruchtfolge: Zwei Jahre wächst Kleegras, um den Boden aufzubauen und gleichzeitig Futter zu gewinnen, im dritten Kartoffel, Mais, Weizen oder Wintergerste, im vierten Sommergerste und Hafer, im fünften Erbsen als natürliche Stickstoffsammler und im sechsten Din-

kel, Roggen und Emmer, das ist eine der ältesten Getreidearten.“ Düngung erfolgt ausschließlich organisch über Zwischenfrüchte, das gesamte System muss stimmen: „Wir füttern den Boden, nicht die Pflanze“, sagt Frater Richard. Mist und Odel, behandelt mit natürlichen Mikroorganismen und Gesteinsmehl, geben dem Acker noch zusätzliche Fruchtbarkeit.

Der Hof ist aus den Klostermauern gewichen, die Benediktiner haben einen guten Kilometer weiter auf halbem Weg nach Fribertshofen einen neuen gebaut: den Staudenhof. Ein moderner Betrieb, der weltlichen Anwesen in nichts nachsteht. Hier leben 220 Rinder, teils im offenen Stall, teils auf der Weide. Die Kälber bleiben neun Monate bei den Muttertieren, die Milch gehört den Jungtieren und wird nicht vermarktet. Selbst einen Stier gibt es, die Vermehrung erfolgt auf dem natürlichen Weg, ohne künstliche Besamung. Eine Kuh kommt in der Regel auf neun Jahre Lebenszeit – kein Vergleich zu manchem Turbomastbetrieb. Die 350 Schweine im Staudenhof können in einer artgerechten Stallung weitgehend selbst bestimmen, wo sie sich aufhalten wollen – wie beim Menschen gibt es eine Art Aufenthaltsbereich, Plätze zum Fressen und Schlafen und solche, wo die Borstentiere sich entleeren. „Schweine sind sehr reinlich, ordnungsliebend und brauchen feste Zeitabläufe. Wenn man sich daran orientiert, ist es für uns und für sie einfacher“, sagt Frater Richard. 70 Schafe und eine paar Ziegen suchen sich ihr Futter auf den Wiesen, ein paar Hennen und ein Gockel dürfen natürlich nicht fehlen.

Leben aus dem Ursprung, wirtschaften im Sinn der Schöpfung – das ist kein Wunschdenken einiger Kuttenträger, die die Welt verbessern wollen, wie manche Zeitgenossen vor 25 Jahren die Anfänge des Biolandbaus im Kloster belächelten. Die Ordensbrüder sind ihren Weg gegangen, gegen alle Widerstände. Konsequenz, stoisch und unaufgeregt. Der Erfolg gibt ihnen recht und straft alle Kritiker Lügen. Die Landwirtschaft im Staudenhof hat viele Kooperationspartner außerhalb des Klosters gefunden und sich zum Zentrum der internen Versorgung der Benediktiner-Abtei entwickelt. Das biologisch erzeugte Braugetreide geht an das Riedener Brauhaus, der Rest dient als Tierfutter oder kommt in die Hainmühle in Morsbach bei Titting im Kreis Eichstätt, um daraus in

der Klosterbäckerei köstliches Brot und andere Backwaren herzustellen. Die eigene Metzgerei verwurstet das selbst erzeugte Fleisch. Äpfel, Birnen, Kirschen und Zwetschgen von den klösterlichen Streuobstwiesen sind gefragte Grundlagen für Konfitüren, Saft oder Schnäpse.

Frater Andreas Schmidt kümmert sich um derzeit zwölf Bienenvölker, deren Honig überaus beliebt ist, die kloster-eigene Gärtnerei liefert allerlei Gemüse. Aus kleinen Anfängen – der Verkauf erfolgte nebenbei durchs offene Fenster – hat sich ein ansehnlicher Hofladen entwickelt, dessen Einzugsgebiet weit über Plankstetten hinausreicht. 100 bis 150 Kunden kommen jeden Tag. „Und wir haben 90 Arbeitsstellen geschaffen, seit wir uns auf diesen Weg gemacht haben“, sagt Frater Andreas. Das Gästehaus mit seinen 70 Zimmern und 105 Betten profitiert ebenfalls von den biologischen Lebensmitteln. „Viele meinen, wir lassen es uns hier gutgehen und bedienen uns aus dem Topf der Kirchensteuer. Das stimmt aber nicht, wir kriegen nichts und wirtschaften autark. Wir leben von unserer Hände Arbeit, wie der Heilige Benedikt es vorgeben hat, und sind praktisch ein mittelständischer Betrieb.“

Vier Veranstaltungen im Jahr, vom Maibockanstich über den Kloster- und Erntedankmarkt bis hin zum Adventsmarkt machen das Kloster zu einem öffentlichen Ort. „Das Biolandprojekt ist dabei eine ganz tolle pastorale Chance. Wir erreichen Menschen, die mit der Kirche gar nichts mehr am Hut haben“, erzählt Frater Andreas. Wenn sie in diesen konsumorientierten Zeiten wenigstens kurz innehalten und vielleicht sogar wieder mal ein kurzes Gebet sprechen, ist es ihm und seinen Ordensbrüdern Belohnung genug.

Sie alle blicken daher weiter nach vorne. Abt Beda Maria Sonnenberg bezeichnete den Wechsel zum Biolandbau jüngst bei der Jubiläumsfeier als „Schritt von allergrößter Bedeutung. Und dieses Denken geht weiter. Wir sind immer noch auf dem Weg. Wir sind noch nicht fertig“.



Landwirtschaft im Zeichen des Glaubens – Frater Richard (links) arbeitet aber in Zivil. Die Kühe finden auf weitläufigen Weiden ihren Platz, die Schweine genießen artgerechte Ställe am Staudenhof. Fotos: Richter