

# Braukunst, Balsam und Beinwellblüten

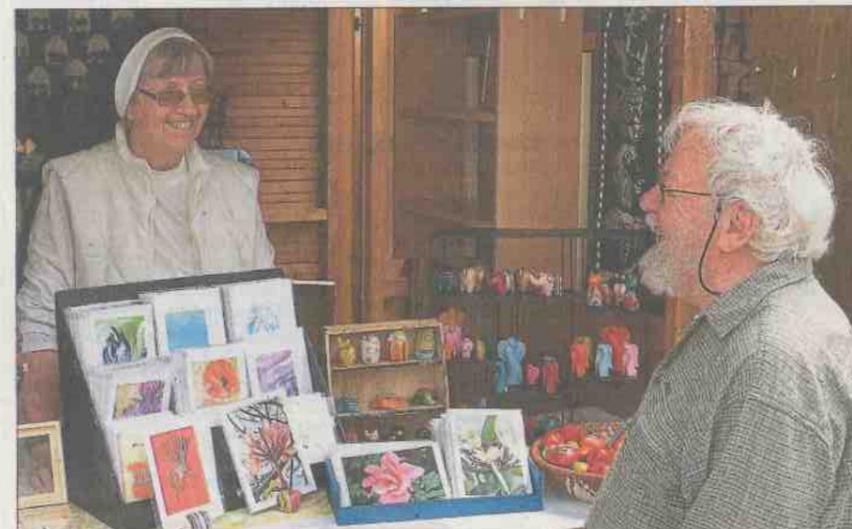
Beim Bayerisch-Oberösterreichischen Klostermarkt in Plankstetten gibt es ein reichhaltiges Angebot

**Plankstetten (pa)** Zum ersten Mal hatten die Benediktinermönche zum Bayerisch-Oberösterreichischen Klostermarkt nach Plankstetten eingeladen. Dabei handelte es sich bereits um die 19. Auflage dieses erfolgreichen Klostermarktes, zu dem in den vorherigen Jahren in andere bayerische und österreichische Klöster Tausende von Besuchern strömten. Auch in Plankstetten entpuppte sich der Markt als Besuchermagnet.

Mehr als 25 Klöster aus Bayern und Oberösterreich präsentierten im Innenhof der Plankstetter Benediktinerabtei und auf dem Klosterplatz sich und ihre selbst hergestellten Produkte. Das Angebot reichte von liebevoll verzierten Kerzen und naturbelassener Kosmetik über bunte Keramik bis hin zum Hochprozentigen in Form von Klosterbränden und Likören.

Bereits am Freitag eröffnete Abt Beda Maria Sonnenberg den Markt. Leider musste er den Bayerischen Staatsminister Albert Füracker entschuldigen. „Wir befinden uns hier im Herzen Bayerns. Es gibt keinen besseren Ort, einen derartigen Klostermarkt abzuhalten“, freute sich Sonnenberg bei seiner Begrüßung. Laut den Worten des Abtes sollen die Besucher beim Bummeln durch den Klostermarkt nicht nur die hochwertigen Produkte kaufen, sondern auch mit den Vertretern der einzelnen Orden ins Gespräch kommen. „Fragt sie, woher sie kommen, was sie machen und wie sie beten“, forderte Sonnenberg die vielen Marktbesucher auf. So könnten die Gäste auch einen Einblick hinter die Klostermauern bekommen und Interessantes über das klösterliche Leben der verschiedenen Abteien erfahren.

Der Markt selbst stand unter dem Motto „Gutes für Leib und Seele“. Gleich am Eingang machte Pater Makus vom Klosterladen der Prämonstratenserabtei Windberg auf seine Waren aufmerksam. Diese reichten von der Weihrauch-Lotion über Schafmilchseife und Arnika-Salbe bis hin zum Windberger Kräuter-Segen. Dicht umdrängt war stets der Verkaufsstand des Franziskanerklosters Mallers-



Eine große Anzahl an Ordensleuten war nach Plankstetten gekommen, um sich den Besuchern vorzustellen und ihre Produkte anzubieten (oben). An den Ständen wurden gute und unterhaltsame Gespräche geführt. Stets gut gelaunt bot Schwester Doris Engelhard, die einzige Bierbrauende Nonne der Welt, in Steinkrügen ihren selbst gebrauten Gerstensaft an (rechts).



Fotos: Patzelt

dorf. Kein Wunder – bot doch hier mit Schwester Doris Engelhard die einzige Bierbrauende Nonne der Welt in Steinkrügen ihren selbst gebrauten Gerstensaft an. So hatte sie bereits ein reges Interesse der Medien erreicht. „1933 fingen die Schwestern selbst an, Bier zu brauen, da man die Braumeister einfach nicht mehr bezahlen konnte“, gab die inzwischen 70-jährige

Schwester Doris einen Einblick in die Geschichte der Mallersdorfer Braukunst. Sie selbst hatte 1966 bei ihrer Vorgängerin, Schwester Lisana, das Handwerk des Bierbrauers und Mälzers erlernt. 1974/75 legte Engelhard in Ulm die Meisterprüfung ab. Im Mallersdorfer Sudhaus werden pro Sud 38 Hektoliter Bier hergestellt. „Wir brauen helles Vollbier mit zwölf Prozent

Stammwürze, zu Weihnachten und im Mai Bockbier mit 17 Prozent Stammwürze und um Josefi den hellen Doppelbock mit einem Würzegehalt von 18 Prozent“, erläuterte Schwester Doris. Holzkreuze, Stickbilder und kleine, farbenprächtige Teppiche wurden am Stand der Benediktinerabtei Maria Frieden aus Kirchschletten bei Bamberg angeboten. Mit Keramik-Engeln in

allen Variationen sowie bunt bemalten Eulen und Fröschen konnten sich die Besucher bei den beiden Schwestern Magdalena und Cäcilia der Benediktinerinnen der Anbetung des niederbayerischen Klosters Neustift/Ortenburg eindecken. „Die Liebe stellt das Gemeinsame über das Eigene.“ Diesen Spruch des heiligen Augustinus haben sich die Schwestern des

Regensburger Dominikanerinnenklosters Heilig Kreuz als Leitsatz ausgewählt. „Wir führen ein Leben in Gott, mit Gott und für Gott. Wir wollen Zeugnis geben vom lebendigen Gott, den wir mit leidenschaftlicher Liebe suchen“, erläuterte eine Dominikanerin ihre Aufgaben und Ziele. Die Geheimrezeptur des angebotenen Klosterbalsams wollte sie allerdings nicht verraten. Nur so viel: „Es werden 20 verschiedene Kräuter darin verarbeitet.“

Am Stand des österreichischen Augustiner Chorherrenstifts Reichersberg durften die Besucher neben Klosterwürsten auch Nuss-Schnaps, Zweigelt-Brand oder diverse Weinsorten kosten. Diverse Weißweinsorten gab es am Stand des Benediktinerstifts Admont in der Obersteiermark. „Das ist Medizin und schmeckt zugleich“, meinte Verkäuferin Theresa Haderer, als sie einem Besucher ein kleines Stamperl des Benediktinerlikörs zum Probieren reichte.

Reichlich Lose mit „Guten Gedanken“ bot Maria von den Schwestern vom Guten Hirten aus München an, am Stand des Prämonstratenser Klosters Roggenburg im Landkreis Neu-Ulm gab es neben einem Gute-Laune-Tee auch Beinwellblüten-Gel und Bruder Leo von der Benediktinerabtei Schweiklberg bei Vilshofen gab die Geheimnisse seines „Schweiklberger Geistes“ preis: „Es werden Muskat, Zimt, Nelken, Wacholder, Enzian, Kalmus und Ginseng zusammen mit Melisse und Zitronen angesetzt und nach zwei Wochen folgt die Destillation, die über zwei Tage andauert.“

Bei den offenen Klosterführungen der Abtei Plankstetten am Samstag und Sonntag lernten die Gäste die fast 900-jährige Geschichte des Klosters kennen und duften auch die byzantinische Krypta besichtigen. Am Sonntag fand in der Klosterkirche anlässlich des Skapulierfestes ein Pontifikalamt statt. Ebenso wurde im Rahmen des Schöpfungstages im Obstgarten auf dem Gelände des Staudenhofs ein Jahresbaum gepflanzt. Und für die Kinder stand eine Klosterschnitzeljagd und ein Malwettbewerb auf dem reichhaltigen Programm.