

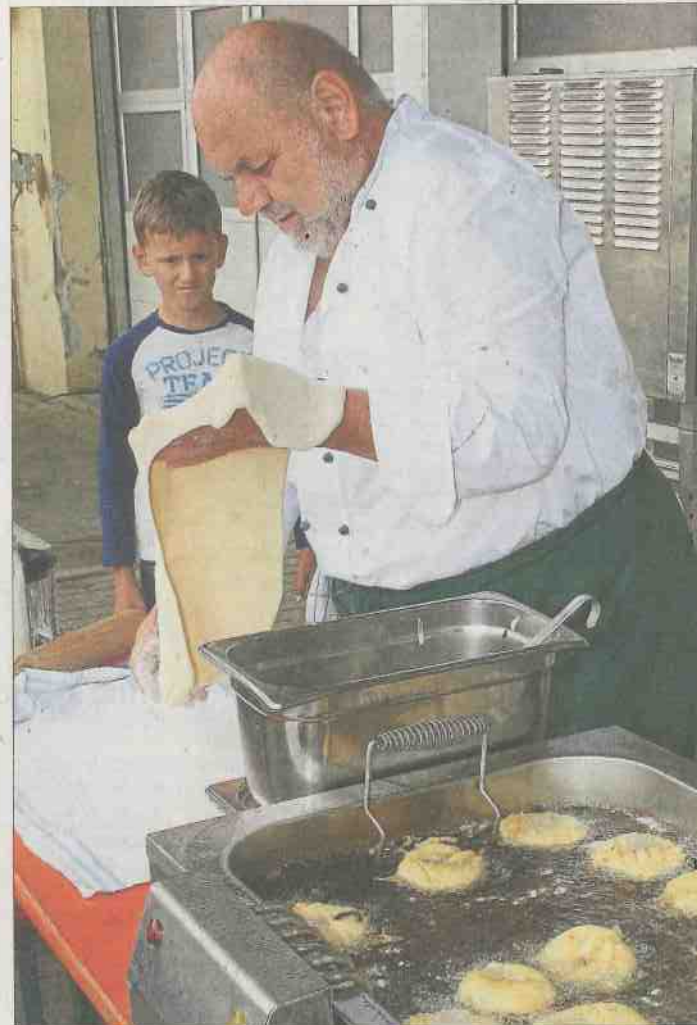
Alles über Äpfel

Aktionstag in Kloster Plankstetten für Jung und Alt ein Erlebnis

Plankstetten – Der Apfel in all seinen Formen hat vor Kurzem im Mittelpunkt der 20. Bio-Erlebnistage des Klosters Plankstetten gestanden. Die vielen Besucher erfuhren beim Spaziergang durch den Staudenhof des Klostersguts Wissenswertes über die Bedeutung des Streuobstanbaus und über die Apfelernte. Sie durften selbst Apfelsaft pressen, Apfelmus kochen und sich zu einer Tasse Kaffee Apfelkuchen schmecken lassen. Außerdem lernten sie alte und robuste Sorten wie Gravensteiner, Jakob Fischer oder die Rote Sternrenette kennen.

An der Pforte im Innenhof des Klosters empfing der Cellerar Frater Andreas Schmidt die Besucher. Er gab Erläuterungen zum ökologischen Landbau und er stellte das Klosterkonzept vor. „Uns geht es nicht um billige Preise, sondern um einen fairen und gerechten Preis. Wir möchten dem Verbraucher klar machen, er muss wieder mehr Geld für Essen ausgeben. Wenn man betrachtet, was heute an Essen weggeschmissen wird, dann ist das auch ein Zeichen, dass Lebensmittel zu billig sind“, fand Frater Andreas klare Worte. Der Cellerar betonte ausdrücklich, dass der Verbraucher selbst die Entscheidung treffe, ob er ein Bio-Produkt wähle – nicht die Politik. „Nur wenn sich die Verbraucher für Bio-Produkte entscheiden, werden sie auch angeboten“, lautete sein Resümee.

Teils mit dem Auto und teils zu Fuß machten sich die Besucher anschließend auf den Weg hinauf zum Staudenhof, dem Gut des Klosters. Hier wurden sie von Frater Richard Schmidt empfangen. Er und sein Team bewirtschaften rund 350 Hektar land- und forstwirtschaftliche Fläche. „Schon 1994 wurde hier komplett auf organisch-biologische Wirtschaftsweise umgestellt. Die Mönche erkannten damals, dass wir als Teil von Gottes Schöpfung eine wichtige Verantwortung dafür tragen,



Ob Apfelstrudel oder Apfelkücherl: Beim Backen ist Anton Klein in seinem Element. Laurin und Philipp machte selbst das Schälen der Äpfel Spaß. Fotos: Patzelt

Vom Kartoffeltag bis zum Weinabend

Plankstetten – Vom Weinabend über eine Kräuterwanderung bis zum Familientag das Kloster Plankstetten hat im Rahmen der Bio-Erlebnistage noch so einiges zu bieten. Die Benediktiner möchten die Tage nutzen, um der Bevölkerung die Bedeutung des ökologischen Landbaus nahe zu bringen. Folgende Termine

stehen noch an: Freitag, 11. September, von 18 bis 21 Uhr: Weinabend mit Weinvorstellung und -probe; Samstag, 12. September, von 14 bis 16 Uhr: Kräuterwanderung; Samstag, 19. September, von 8.30 bis 13.30 Uhr: Basiskochkurs „Für den Winter vorbereitet“; Samstag, 19. September, von 10 bis 16 Uhr: Familientag im

Grünen Kloster; Sonntag, 20. September, von 10 bis 14 Uhr: Bio-Brunch; Donnerstag, 24. September, von 18.30 bis 22 Uhr: Kochkurs „Leckere Tomatengerichte“; Samstag, 26. September, von 10 bis 16 Uhr: Familientag im Grünen Kloster; Donnerstag, 1. Oktober, um 19.30 Uhr: Klosterkino „Die grüne Lüge“.

Den Abschluss bildet am Samstag, 10. Oktober, von 13 bis 17 Uhr ein großer Kartoffeltag. Anmeldungen sind unter der Telefonnummer (08462) 20 62 51 oder per E-Mail an die Adresse klosterbetriebe@kloster-plankstetten.de erforderlich. Es werden Unkostenbeiträge erhoben. pa

wie wir unser Land bebauen und unsere Umwelt behandeln“, so Schmidt.

Nun ging es ans Werk. Vor allem die Kinder hatten reichlich Spaß daran, ihren Apfelsaft selbst zu pressen. Nachdem die Apfelpresse mit Früchten gefüllt war, wollten sie einige Jungs sofort in Bewegung setzen. „Halt, da müssen vorher noch die Steine zum Beschweren rein“, bremste Frater Schmidt den Übermut der Buben. Als alle Vorbereitungen abgeschlossen waren, durften die Kinder endlich ran. Als der naturtrübe Saft in ein Glas lief, konnte es der elfjährige Laurin kaum noch erwarten, ihn zu kosten.

Nebenan hatte Anton Klein seine Backstube aufgebaut. „Ich war 47 Jahre lang als Klosterkoch beschäftigt. Nun genieße ich meine Rente, aber die Kochkurse, die ich einst eingeführt habe, leite ich immer noch. Gekocht wird ausschließlich mit ökologischen Lebensmitteln, die überwiegend aus unseren Klosterbetrieben stammen“, gab Klein Auskunft.

Am Staudenhof wurde allerdings nicht gekocht, sondern es wurden Apfelstrudel und Apfelkücherl gebacken. Aber vorher galt es noch, die Äpfel zu schälen. „Schneide nicht zu viel weg, sonst bleibt nichts mehr übrig“, merkte Klein an und blickte dabei auf den fünfjährigen Philipp, der mit großem Eifer versuchte, die Schale zu entfernen.

„Das sind die besten Apfelkücherl, die ich je gegessen habe“, geriet eine Frau aus Bayreuth ins Schwärmen. An der Tischreihe nebenan, natürlich Corona-gerecht verteilt, ließen sich währenddessen einige Besucher zu ihrem Kaffee eine andere Spezialität schmecken.

Von 29. August bis zum 4. Oktober finden in ganz Bayern zahlreiche Veranstaltungen rund um ökologischen Landbau und ökologische Wirtschaftsweise statt. pa