„Alles Bio“ in der Abtei

Im Kloster Plankstetten wurden die Bio-Erlebnistage mit Landwirtschaftsministerin **MICHAELA KANIBER** eröffnet.

VON ANTON KARG

BERCHING – „Bio macht Sinn!“. Im Kloster Plankstetten fand die diesjährige Auftaktveranstaltung der „Bio-Erlebnistage“, eine Gemeinschaftsaktion des bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten und der Landesvereinigung für den ökologischen Landbau in Bayern e.V., statt.

Die Eröffnung der Veranstaltungsreihe nahmen Ministerin Michaela Kaniber und der Vorsitzende des LVÖ, Hubert Heidl, sowie Abt Beda Maria Sonnenberg zusammen mit der Biokönigin Carina vor. Wichtige Gäste des Klosters waren noch der Berchinger Bürgermeister Ludwig Eisenreich und der Geschäftsführer der Lammsbräu KG, Johannes Ehrnsperger (Veranstalter der BET 2019 in Neumarkt), der Vorsitzende der Bioland Bayern, Josef Wetzstein, und Wolfgang Krämer vom Bund Demeter. Mit aus München angereist waren die Abgeordneten F. Sengl und H. Skutella.

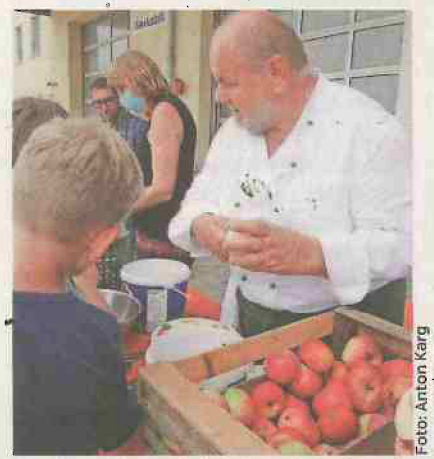

Foto: Anton Karg

Rund um den Apfel drehte sich alles am Eröffnungstag.

Während noch die Reden gehalten wurden, wurde auf dem Staudenhof mit den Erlebnistagen begonnen. Das Thema: „Alles rund um den Bio-Apfel“. Die Besucher durften zunächst in der nahegelegenen Streuobstwiese Äpfel pflücken und diese anschließend in einer Gemeinschaftsaktion mit Frater Richard mit historischen Geräten zu Apfelsaft pressen. Dann stand der pensionierte Küchenchef des Klosters, Anton Klein, im Mittelpunkt. Er zeigte auch jüngeren Teilnehmern, wie man mit einem scharfen Messer Äpfel schält, ohne sich zu verletzen. In Scheiben geschnitten wurden die Äpfel in Bierteig gewendet und anschließend in einer Fritteuse knusprig braun gebacken.

Foto: Anton Karg

Mit Landwirtschaftsministerin Michaela Kaniber (re.) und Bio-Königin Carina eröffnete Abt Beda Maria Sonnenberg die „Bio-Erlebnistage“ im Kloster Plankstetten.

Wieder andere Besucher durften die Äpfel schnitzeln für einen duftenden Apfelkuchen. Wie in Plankstetten seit vielen Jahren Tradition: „Alles Bio!“. Das Mehl wurde aus Weizen der Klosterlandwirtschaft gemahlen, das Bier für den Teig entstammt einer Biobrauerei in Riedenburg, die Gerste vom Kloster zu Malz verarbeiten lässt. Das Öl zum Backen und brutzeln der Teiglinge wurde gepresst aus Raps von den Feldern der Abtei.

Die 20. Bayerischen Bio-Erlebnistage finden noch bis zum 4. Oktober statt. In einer der nächsten Veranstaltungen des Klosters Plankstetten geht es um „Alles rund um die Kartoffel“.

Landwirtschaftsministerin Michaela Kaniber überbrachte einige „Kernbotschaften“, unter anderem diese: Die gemeinsam mit der Landesvereinigung für den ökologischen Landbau in Bayern e.V. (LVÖ) und ihren Mitgliedsverbänden organisierte Veranstaltungsreihe sei längst ein Markenzeichen für das Ökoland Bayern geworden. Die Benediktinerabtei Plankstetten ist seit 1994 „bio-zertifiziert“. Frater Richard Schmidt OSB und sein Team bewirtschaften rund 350 Hektar land- und forstwirtschaftliche Fläche. Eng verzahnt wird vom Kloster die Bäckerei, Metzgerei, Gärtnerei, Imkerei, Brennerei, Schreinerei und die Klosterküche betrieben. „Da in Bayern bei Bio-Produkten die Nachfrage das heimische Angebot übersteigt, wird mit dem neuen Landesprogramm „BioRegio Bayern 2030“ die heimische Bio-Produktion weiter vorangetrieben.“ Hubert Heigl begründete das Motto „Bio macht Sinn!“ aus verschiedenen Blickwinkeln. „Bio macht Sinn!“ soll heißen, sagte Heigl, dass Bio für ihn und andere gut sei. Bio sei Teil einer nachhaltigen Ernährungskultur, die sich mit den Worten genug, gesund und gut beschreiben lasse.