

Bioqualität aus der Region

Vor 20 Jahren eröffnete der Klosterhofladen Plankstetten

Plankstetten/Lks. Neumarkt Die Mönche der Benediktinerabtei Plankstetten und ihre Mitarbeiter feiern in diesem Jahr mit ihren Kunden und regionalen Lieferanten das 20-jährige Jubiläum des Klosterhofladens. Im Zuge der Generalsanierung der ehemals landwirtschaftlich genutzten Gebäude konnte in der denkmalgeschützten Getreidescheune im Jahr 2000 ein neuer Verkaufsladen eingerichtet werden. Seither erfreut sich der Klosterhofladen über Kunden, die bis aus Nürnberg, Regensburg oder Ingolstadt nach Plankstetten kommen.

Bio-Produkte der Klosterbetriebe im Mittelpunkt

„Dass der Schwerpunkt in dem schmucken Laden auf der Vermarktung der eigenen Produkte der ökologisch wirtschaftenden Klosterbetriebe Landwirtschaft, Gärtnerei, Bäckerei, Metzgerei mit eigener Schlachtung, Brennerei, und Imkerei liegt, merkt man schnell. Die Bioland-Klosterprodukte der Benediktinerabtei Plankstetten stehen im Mittelpunkt und werden ergänzt durch ein breites Angebot an Milch- und Käseprodukten, einem vollständigen



Frater Andreas Schmidt OSB (l.) und Frater Bonifatius Holzmann OSB mit dem Plankstettener Hofladenteam. Das Bild wurde noch vor den Beschränkungen durch die Corona-Pandemie aufgenommen.

Sortiment in 100%iger Bioqualität und einem Vollsortiment Naturkosmetik. Zum Getränkesortiment gehört neben dem klostereigenen Apfelsaft und Limonaden auch das vollmundige Klosterbier, das nach alten Klosterrezepten im Riedenburger Brauhaus gebraut wird.

Das Hofladen-Team hat mit vier Verkäuferinnen angefangen und besteht mittlerweile aus 13 Mitarbeitern. Frau Bierschneider ist fast von

Anfang an dabei. Die gelernte Konditoreifachverkäuferin leitet nun seit 2001 den Betrieb. „Die Besonderheit des Klosterhofladens ist unser großes Angebot an eigenen Klosterproduk-

ten wie Fleisch, Wurst, Brot, Gemüse, Schnäpse, Honig, Apfelessig und so weiter“, weiß sie. Und sie erinnert sich, dass unmittelbar nach der Eröffnung Anfang 2001 die BSE-Krise ausbrach, was dem Hofladen sehr zu Gute kam. Das Frischfleisch war in den Anfangszeiten ständig ausverkauft.

Gute Zusammenarbeit mit der Landwirtschaft

Regionale Bioproduzenten beliefern schon seit Anfang an den Hofladen und sind wichtiger Bestandteil des Vermarktungskonzepts. Die 200 m² Verkaufsfläche sind inzwischen zu klein geworden. Momentan werden der Umbau und die Vergrößerung des Hofladens um weitere 150 m² geplant. Ladenleiterin Susanne Bierschneider: „Damit das Einkaufen für unsere Kunden noch interessanter, genussvoller und komfortabler wird, werden wir den Hofladen vergrößern. Die Neueröffnung soll zum Osterfest 2022 stattfinden“. Der Klosterhofladen ist montags bis freitags von 9 bis 18 Uhr und samstags von 8 bis 17 Uhr geöffnet. ■

FOTO: KLOSTER PLANKSTETTEN

