

„Wie ein kleines Paradies“

Apfeltag des Plankstettener Klosters kommt bei den Teilnehmern gut an

Von Regine Adam

Plankstetten – Kathrina Lücke aus Eichstätt kommt ins Schwärmen, wenn sie sich am Staudenhof, dem landwirtschaftlichen Anwesen des Klosters Plankstetten, umschaute: „Es ist wirklich wie ein kleines Paradies hier oben.“ Tatsächlich wirkt die Idylle wie aus dem Bilderbuch: Kühe stehen auf den Weiden oder suchen an dem sonnigen Nachmittag einen Schattenplatz unter Bäumen. Im offenen Stall stehen ein paar Mutterkühe, auf der Wiese etwas entfernt grasen geruhsam Schafe. Und es gibt Obstbäume – so weit das Auge reicht. An einigen wird gerade geerntet. Auf einer Leiter steht ein Mann und pflückt konzentriert die schönsten Früchte vom Baum, steckt sie in einen umgebundenen Erntesack, den er dann, gut gefüllt, in eine Kiste leert. Und weiter geht es, wieder die Leiter hinauf. Am nächsten Baum holt eine junge Frau mit einem Pflückstab besonders hoch hängende Äpfel herunter, eine weitere wagt sich mit sportlichem Schwung in die Äste und schüttelt kräftig am Stamm. Die Äpfel purzeln herunter und werden auf einem weit ausgebreiteten Netz aufgefangen. Johannes, der vierjährige Sohn von Kathrina Lücke, blickt staunend auf diese „Obstbomben“ und hält sich lieber im Hintergrund. Er hat seine eigene Methode zum Helfen gefunden: Er testet die Qualität der Früchte, indem er herzhaft in einen Apfel beißt und auch Mama und Oma kosten lässt. Spaß haben offensichtlich alle der rund 25 „Erntehelfer“, die an diesem Nachmittag beim Apfeltag am Klostergut unterwegs sind.

Dieser Apfeltag ist eine der



Ernten, aber auch genießen ist beim Apfeltag des Plankstettener Klosters auf dem Gut Staudenhof angesagt gewesen.



Fotos: Adam

zahlreichen Aktionen, die im Rahmen der Bioerlebnistage im Kloster vom 28. August bis 10. Oktober angeboten werden. Gleich zu Beginn hatte Frater Andreas, der Cellerar des Klosters, die rund 25 angemeldeten Gäste begrüßt und das ökologisch arbeitende „grüne“ Benediktinerkloster mit seinen vielen Tätigkeitsfeldern vorgestellt. Dann ging es bei einem Spaziergang hoch hinauf nach Staudenhof, wo Frater Richard beim Klostergut auf die Gäste wartete. Er informierte über das landwirtschaftliche Anwesen des Klosters, das ausschließlich in Bioqualität produziert, Fleisch ebenso wie Obst, Gemüse oder Getreide. Lydia Wolf und Julia Keller übernahmen schließlich die Aufgabe, mit den Besuchern zu ernten. Neben Äpfeln durften auch Birnen von den Bäumen gepflückt werden, „denn ganz so üppig fällt die Ernte heuer leider nicht aus“, erklärte Lydia Wolf. Gut ist: Da viele verschiedene Sorten an Apfelbäumen beim Klostergut stehen, werden nicht alle gleichzeitig reif, sondern können nach und nach abgeerntet werden.

Die Gäste waren mit ihrer Ausbeute jedenfalls hochzufrieden. Ihre gut gefüllten Kisten schafften sie zu Klosterkoch Anton Klein, der sich mit ihnen an die Verarbeitung des frischen Obstes zu Köstlichkeiten machte: Apfelstrudel und Apfelmücheln wurden gebacken, ein weiterer Teil zu Mus und schließlich mit Hilfe der Applepressen zu Saft verarbeitet. Bei Kaffee und Kuchen klang der spannende Tag aus und jeder Teilnehmer konnte sich dank eines Gutscheins noch mit Apfelsaft, Apfelbalsam und Apfelsaft im Klosterladen für zu Hause eindecken. **DK**

Vom Bio-Brunch bis zur Kartoffel

Plankstetten – Die Bio-Erlebnistage im Kloster Plankstetten sollen den Besuchern die Bedeutung des ökologischen Landbaus vermitteln. So erfahren sie beispielsweise, dass das vom Klostergut in Staudenhof angebaute Getreide in der Klosterbäckerei als Backgetreide, im Riedenburger Brauhaus als Braugetreide und in der Viehhaltung als Futtermittel verwendet wird. Die Tiere im Klostergut werden artgerecht gehalten, in der nahe gelegenen Klostermetzgerei stressarm geschlachtet

und zu Fleisch- und Wurstwaren verarbeitet. Obst und Gemüse aus der Klostersgärtnerei kommen in der eigenen Bäckerei, Küche und Brennerei zum Einsatz und werden im Klosterladen angeboten. Die Besucher erhalten tiefe Einblicke in die Vielfalt des ökologischen Klosterbetriebs.

An diesem Samstag findet ein Familientag von 10 bis 16 Uhr statt, bei dem ebenfalls ein Besuch am Klostergut Staudenhof auf dem Plan steht. Zudem gibt es eine Hofführung, eine Klosterschnit-

zeljagd, ein Picknick und Basteln mit Naturmaterialien. Weinkenner können sich für den Weinabend am Freitag, 17. September, von 18 bis 21 Uhr anmelden. Wer lieber verschiedene Biersorten kennenlernen und probieren möchte, ist beim Bierabend am Freitag, 8. Oktober, von 18 bis 21 Uhr richtig. Ein Kochkurs zum Thema „Streuobstküche“ findet am Samstag, 18. September, von 8.30 bis 13.30 Uhr statt und am selben Tag von 14 bis 16 Uhr gibt es viele Informationen zu Essbarem aus der

Natur bei einer Kräuterwanderung. Zum Bio-Brunch lädt das Kloster am Sonntag, 19. September, von 10 bis 14 Uhr ein. Am Donnerstag, 23. September, steht ein Kochkurs von 18.30 bis 22 Uhr unter dem Titel „Kuchen – einmal nicht süß“ auf dem Programm. Im Klosterkino wird am Mittwoch, 29. September, ab 19.30 Uhr der Film „Bauer unser“ gezeigt und den Abschluss der Bio-Erlebnistage bildet am Samstag, 9. Oktober, der Kartoffeltag, bei dem es von 13 bis 17 Uhr viel Wissenswertes

rund um die Kartoffel zu erfahren gibt – und sicher auch ein paar Kostproben nicht fehlen dürfen.

Für alle Veranstaltungen ist eine Anmeldung unter Telefon (08462) 20 62 51 oder per E-Mail an klosterbetriebe@kloster-plankstetten.de erforderlich. Es wird jeweils ein Kostenbeitrag erhoben, beim Klosterkino ist der Eintritt frei. Alle Termine sind im Internet unter www.kloster-plankstetten.de oder www.bioerlebnistage.de zu finden. **arg**