



Frater Bonifatius leitet seit drei Jahrzehnten die Bäckerei der Benediktinerabtei Plankstetten. Der Bäckermeister und sein Team sorgen für den Genuss backfrischer Brote, Semmeln und feiner Mehlspeisen direkt vor Ort oder über mobile Einkaufsstätten. Die ökologische Landwirtschaft spielt dabei eine große Rolle.

## Backfrisch aus dem Kloster

Die Bäckerei der **Benediktinerabtei Plankstetten** versorgt die Kundschaft mit Broten, Semmeln und Feinen Backwaren nach den Bioland-Richtlinien. So hat sich die Abtei auf eine ökologische Landwirtschaft eingestellt und wird gerne als „grünes Kloster“ von Besuchern bezeichnet. Klosterbrot und Kekse sind beliebte Mitbringsel.

Es ist 4 Uhr morgens an einem frühherbstlichen Donnerstag. Das Kloster Plankstetten in Berching (Bayern) liegt noch recht still im Morgennebel. In wenigen Stunden sperrt wieder der beliebte Hofladen auf, mit seinem Angebot an eigens in der Benediktinerabtei hergestellten Produkten wie Blumenpräsenten und Holzwerken, aber auch Fleisch- und Wurstwaren, Nudeln, Spirituosen, Honig und ... Backwaren.

### Duft aus der Klosterbäckerei

Wer mit einer feinen Nase gesegnet – und bereits auf den Beinen – ist, der kann beim Spaziergang im Klosterinnenhof den zarten Duft frischer Brötchen, Brezeln & Co. erhaschen. Denn natürlich geht in der Bäckerei hier zuerst das Licht an, noch vor der benachbarten Metzgerei, Imkerei, Brennerei, Schreinerei, Gärtnerei und den diversen anderen Betrieben im Kloster und seinem Umfeld.

Das BÄKO-magazin klopft an die Pforte und darf im laufenden Betrieb Frater Bonifatius Holzmann OSB und seinem Team über die



Hier ruhen die warmen Brote der Klosterbäckerei, bevor sie bald verspeist werden.

Schulter schauen. Frater Bonifatius ist begeisterter Bäcker, seine Meisterprüfung legte er in Straubing ab. Ursprünglich aus der Abtei Münschterschwarzach kommend, übernahm der geistliche Bäckermeister vor genau 30 Jahren den Backbetrieb der Benediktinerabtei Plankstetten. Auch wenn das Team um ihn herum ein kleines ist – mit sechs Personen in der Produktion und drei Fahrern – so werden reichlich viele Kunden bedient: Die backfrischen Waren gibt es nämlich nicht ausschließlich im Hofladen des Klosters zu erwerben, sondern sie laden auch in Gästehaus und Klosterschenke zum Genießen ein und sind darüber hinaus in mehr als 30 regionalen Bio- und Hofläden zu finden. Obendrein fährt der Marktwagen als „Botschafter des Klosters“ seine Runde zu den Wochenmärkten nach Regensburg, Ingolstadt, Nürnberg, Roth und Erlangen.

Während in der Backstube nun also die Semmeln geformt, die heißen Brote aus dem Ofen gezogen und die ausdekorierten Feine Backwaren verpackt werden, darf man sich auf das

Frühstück freuen – vor Ort im Gästehaus oder dank der (mobilen, zudem auch über das Internet <https://shop.kloster-plankstetten.de> zugänglichen) Einkaufsmöglichkeiten an jedem beliebigen Ort.

### Ökologische Landwirtschaft

Die Landwirtschaft, auf dem Klostergut Staudenhof, ist das Zentrum der klösterlichen Urproduktion in Plankstetten. Hier werden rund 350 Hektar land- und forstwirtschaftliche Fläche bewirtschaftet. Mitte/Ende der 1990er-Jahre stellten sich die Landwirtschaftsbetriebe, und mit ihnen die Bäckerei, auf die Bioland-Richtlinien mit ihrer organisch-biologischen Wirtschaftsweise um. „Dass wir als Teil von Gottes Schöpfung eine wichtige Verantwortung dafür tragen, wie wir unser Land bebauen und unsere Umwelt behandeln“, steht für die Mönche hierzu im Mittelpunkt; diese „tiefergreifende Neuausrichtung war somit im Kern das Ergebnis eines spirituellen Weges.“ Heute wird das Kloster gerne „grünes Kloster“ genannt, dank des ökologischen Landwirtschaftens. Viele Stoffe der konventionellen Produktion wie bestimmte Backtriebmittel seinen nun ausgeschlossen, die Rezepte mussten angepasst und die Produktion umgestellt werden. Eine Herausforderung – heutiges Aushängeschild – ist der Einsatz des eigenen Getreides, darunter neue Getreidearten.

### Gebäck mit Geschmack & Geschichte

Zurück in der Backstube kommen gerade die Semmeln aus dem Backofen. Die kleine aber modern eingerichtete Backstube ist erfüllt vom Duft der frischen Backwaren – der Klosterinnenhof mittlerweile zur Freude der Frühstückfans auch. Bäckermeister Frater Bonifatius setzt auf den haus-eigenen Mehrstufensauerteig für seine Brote. Das Mehl bzw. das Vollkorn stammt direkt aus dem Getreide des Klosterguts Staudenhof und wird in der Hainmühle Morsbach vom Müller zu Auszugsmehlen vermahlen. In der Wirbelmühle werden die Vollkornmehle kurz vor der Teigführung zu vitalstoffreichem, schonend hergestelltem Wirbelmehl. Darüber hinaus sind die Backwaren als regional, gentechnikfrei und Premium-Bio ausgelobt. Eines der beliebtesten Produkte ist das „Klosterbrot“, ein rustikales Bauernbrot aus Sauerteig (mit langer Teigführung) und feinen Gewürzen. Es wird als 500- und 1.000-Gramm-Brot angeboten. Zu den Verkaufsschlagern gehören zudem: Emmerbrot (Spezial), Dinkelvollkornbrot, Mehrkornbrot, Roggenvollkornbrot (reines Roggenbrot), Sonnenblumenbrot, Leinsamenbrot, Kürbiskernbrot sowie das Gewürzbrot und das „Hildegardisbrot“, ein feines Dinkelvollkornbrot in Ringform. Frater Bonifatius zeigt uns das „Hildegardisbrot“ und erklärt dazu, dass es in Gedenken an die Heilige Hildegard gebacken wird, die in ihren Schriften den Dinkel als besonders wertvolles Getreide empfohlen hat.

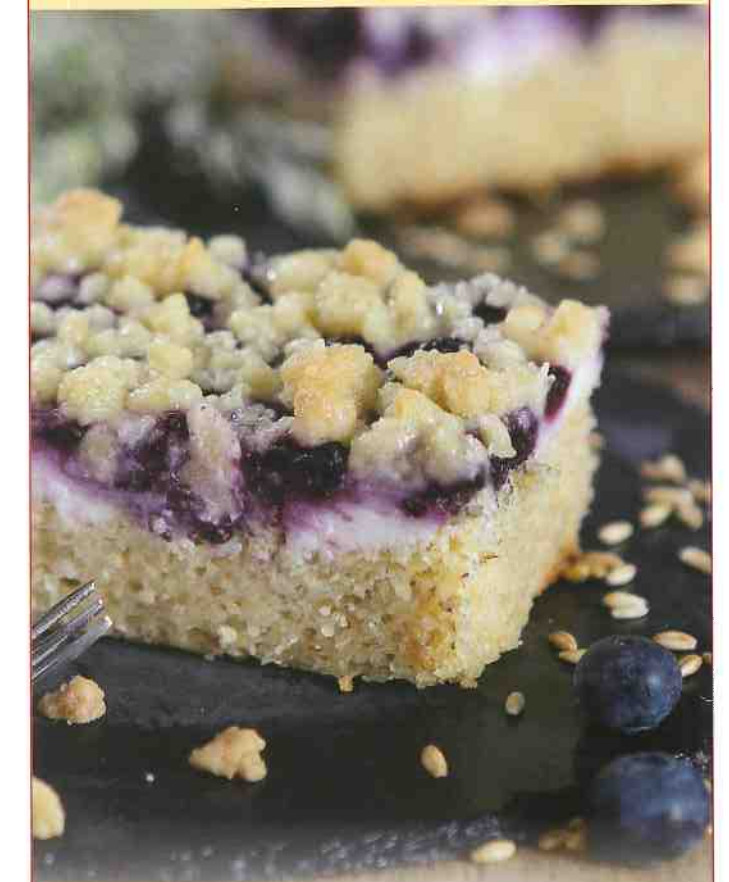
Die Sonne geht in Berching über dem Kloster auf und das Frühstück lockt. Wer keine Zeit zum Verweilen hat, der kann sich ein schmackhaftes Stück Benediktinerabtei Plankstetten wenigstens mitnehmen. [sp](#)



Feines Dauergebäck für unterwegs.

# KOMPLET Hafer Rühr

Die trendige, softe Hafer-Rührmasse!



Profitieren auch Sie vom positiven Image des Hafers!

Begeistern Sie Ihre Kunden mit einem außergewöhnlichen Mundgefühl und dem abgerundeten, aromatischen Geschmacksprofil!

Bringen Sie frischen Wind in Ihr Schnittensortiment mit dem Trendprodukt 2021!

Fragen Sie Ihren KOMPLET-Fachberater oder besuchen Sie unsere Webseite [www.komplet.com](http://www.komplet.com)



Abel + Schäfer Völklingen  
Tel.: 0 68 98 / 97 26 - 0  
KOMPLET Berlin  
Tel.: 0 30 / 72 39 72 - 0  
info@komplet.com  
www.komplet.com