



Die „heilige“ Bio-Qualität

Vor allem für ihren Klosterschinken ist die Metzgerei in der Benediktinerabtei Plankstetten im Altmühltal bekannt. Die ewig lange Metzgertheke im „Genussreich“ des Klosterhofladens hält aber noch viele weitere Spezialitäten bereit.



Es ist Ende Januar. Ein kühler, aber sonniger Montag. Erstmals darf ich hinter die Kulissen einer Klostermetzgerei blicken. Die Zusage für den Termin kam spontan. Nach der Begrüßung führt mich Pater Josef Maria, der die Klosterbetriebe GmbH leitet, in die Wurstküche des Klosters. Dort wartet schon Fleischermeister Jonas Hummel (24), der hier von 2018 bis 2020 seine Metzgerlehre absolvierte, danach den Meistertitel an der 1. Bayerischen Fleischerschule in Landshut erwarb und seit Juli 2023 übergangsmäßig die Wurstproduktion leitet. Seine Familie betreibt selbst in Freystadt im Nachbarlandkreis im Landkreis Neumarkt in der Oberpfalz eine landwirtschaftliche Direktvermarktung mit Metzgerei. Tatkräftig unterstützt wird er von der stv. Leiterin der Metzgerei, Anna Rychel. Sie arbeitet seit sieben Jahren im Kloster und ist für Kommissionierung, Organisation und Produktionsplanung zuständig.

Historischer Reifekeller

Die kurzen Wege, das Thema Tierwohl und regionale Wertschöpfung sind Jonas Hummel wichtig, weshalb er diesen Betrieb für seine Ausbildung wählte. Er schätzt vieles, was hier anders gemacht wird wie anderswo, etwa den Verzicht auf Nitritpökelsalz oder die Warmfleischverarbeitung: „Das Steinsalz bindet das natürliche Phosphat im Fleisch. So wird die Bindekraft des Fleisches erhalten und die Produkte haben mehr ursprünglichen Geschmack.“ Die Funktion von Nitritpökelsalz übernehmen Gemüse-mischungen, z.B. mit Roter Bete oder natürlichem Phosphat. „Dafür ist Erfahrung nötig. Sonst verwenden wir keine Gewürzmischungen, sondern nur Naturgewürze, die wir je nach Rezeptur für unsere Wurstwaren selbst zusammenstellen.“

Auch der Klosterschinken – luftgetrocknet oder geräuchert – wird nur mit Steinsalz eingegeben und reift im historischen Gewölbekeller drei bis acht Monate. Ebenso der Weißweinschinken. In einem zweiten Raum des Kellers reifen Rohwurstspezialitäten wie Kloster- und Ringsalami, „Calabrese“ mit gemahlenem Chili oder Fenchel-Anis-Salami. Kunden des Klosterladens können durch ein „Fenster“ im Boden einen Blick darauf werfen.

Alles beginnt im Klostergut

Gut zwei Stunden später auf dem vom Kloster 2 km entfernt liegenden Klostergut Stauden-

hof erwartet mich der Betriebsleiter, Agraringenieur Martin Fischer. 1974 gab der Hof die Milchviehhaltung auf und züchtete Schweine konventionell. Im Jahr 1992 startete dann die Aufstockung der Mutterkuhherde. Seit 1994 setzt der Hof konsequent auf die organisch-biologische Wirtschaftsweise.

Pig-Port-System

Heute bewirtschaftet der Bioland-Betrieb 350 Hektar landwirtschaftliche Fläche, davon 150 Hektar Acker, 100 Hektar Wiesen/Weide und 60 Hektar Wald. Zehn feste Mitarbeiter plus diverse Saisonkräfte arbeiten im landwirtschaftlichen Betrieb. 30 Hektar Weidefläche um den Hof herum bieten ausreichend Auslauf für die Fleckvieh/Limousin-Rinder in Mutterkuhhaltung, die nun in einem Offenfront-Stall mit Weidegang und aufgelöster Bauform stehen. „Dadurch sind sie widerstandsfähiger als andere Tiere, was auch zu einer besseren Fleisch-

qualität führt“, sagt er. Ist das Wetter gut, sind sie auch im Winter täglich einige Zeit auf der Weide. Sie erhalten kein Soja oder Kartoffel-eiweiß. Aktuell gibt es 78 Mutterkühe und mehr als 60 Ochsen.

Nach 26 bis 30 Monaten ist das Schlachtgewicht von mindestens 380 kg erreicht. „Wir mästen nicht auf Leistung, sondern die Tiere wachsen langsam“, betont Martin Fischer. Ein Ochse oder eine Färsen werden vom fünfköpfigen Metzger-team pro Woche geschlachtet. Dazu kommen eine Altkuh und ein Altschaf pro Monat, ein Lamm (Rasse: Coburger Fuchs) und 8 bis 10 Strohschweine pro Woche. Etwa 400 davon sind im Schweinemaststall (Pig-Port-System) untergebracht, der das Sozialverhalten fördert. Sie fressen Gras, Klee, Kartoffeln und Luzerne. Eine Gruppe umfasst zwölf Schweine (Kreuzung: Dt. Landschwein/Pietrain bzw. Duroc). „Das entspricht der Rotengröße von Wildschweinen. Innen liegt der Bereich mit Stroh, außen der Futter- und Kotbereich sowie Auslauf und Zufütterung. Wir passen die Stallform dem Schwein an und nicht das Schwein der Stallform“, ergänzt er. Neugierig verfolgen die Tiere unsere Schritte. Ohren und Ringelschwänze sind komplett, die Eckzähne ungeschliffen. Die Ferkel stammen von zwei Erzeugern aus der Region und kommen in zehn bis elf Monaten von 20 bis 30 kg auf das Schlachtgewicht von 135 kg.

Webshop und Marktwagen

Zurück im Kloster erklärt Pater Josef Maria, dass alle Teile der Klosterbetriebe GmbH wirtschaftlich sein müssen, da das Kloster keine Einnahmen aus der Kirchensteuer erhält. Die Hälfte der in der Metzgerei erzeugten Produkte dienen dem Eigenbedarf, u.a. für die Schenke und den Biergarten, Großküche und das Gäste- und Tagungshaus des Klosters.

Auch in einem Webshop sind Klosterschinken & Co. schon seit einiger Zeit bestellbar. Von dienstags bis samstags ist der mobile Verkaufswagen – der Klostermarktwagen – unterwegs: in Ingolstadt, Eichstätt, Erlangen, Nürnberg, Roth, Regensburg und Freising. Dort können die Kunden auch die Bio-Fleisch- und Wurstwaren des Teams um Jonas Hummel und Anna Rychel kaufen und sich schmecken lassen. Wer im Altmühltal unterwegs ist, sollte sich unbedingt einen Abstecher ins „Genussreich“ gönnen.

Marco Theimer

www.kloster-plankstetten.de

Konzept

KLOSTER-METZGEREI PLANKSTETTEN – BERCHING

Kloster-Metzgerei, die Bio-Fleisch- und Wurstwaren herstellt. Eigene Tierhaltung auf dem nahe gelegenen Klostergut „Staudenhof“, das seit 1994 biologisch-organisch wirtschaftet. Die Spezialitäten gibt es im Klosterhofladen, im mobilen Verkaufswagen in verschiedenen umliegenden Städten und im Online-Shop. Motto: „Leben aus dem Ursprung“.

Erfolgsfaktoren

- Eigene Erzeugung der Tiere
- Eigene Schlachtung und Produktion
- Kein Einsatz von Nitritpökelsalz
- Warmfleischverfahren
- Nachhaltige Qualitätsprodukte

Profi-Partner

- **Füller:** Frey Maschinenbau
- **Gewürze:** AVO-Werke, NovaTaste (Gewürzmühle Nesse)
- **Kochkessel:** Peukert
- **Kutter:** Mado
- **Laden:** Kramer Ladenbau
- **Räucher- und Kochtechnik:** Reich Thermoprozesstechnik, Finish Roboter (Peukert)
- **Wolf:** Mado