

Brot für Leib und Seele

In der Bäckerei im Kloster Plankstetten verbindet Frater Bonifatius Holzmann Glauben, Handwerk und ökologische Verantwortung



Frater Bonifatius mit seinem ausgezeichneten Klosterbrot. Zum guten Geschmack des Brots tragen das Mehl aus ökologisch angebautem Getreide bei, der Sauerteig, eine lange Teigführung und fein vermahlene Gewürze.

Klösterliches Leben scheint wie kein anderes „Leib“ und „Seele“ miteinander zu verbinden: Klöster sind nicht nur geistliche Zentren, sondern schon immer bekannt für ihre gute Küche und ihre hochwertigen Lebens- und Genussmittel, die oft auch deren Identität prägen. So auch beim Benediktinerkloster Plankstetten, das wegen seiner ökologischen Ausrichtung als „grünes Kloster“ bekannt ist.

Herzstück der weitläufigen Klosteranlage ist die mehrfach ausgezeichnete Bio-Bäckerei unter Leitung von Frater Bonifatius Holzmann. Von ihm wollen wir erfahren,

warum gerade unser tägliches Brot Leib und Seele zusammenhält.

Wir treffen den gelernten Bäckermeister in der frisch renovierten Klosterschenke. Nachdem er die halbe Nacht in der Bäckerei gearbeitet hat, verlangt es ihn am Nachmittag zuerst einmal nach einer Tasse Kaffee.

Frater Bonifatius, Ihr Brot ist weit über den eigenen Klosterladen hinaus gefragt. Es wird in über dreißig weiteren Bio- und Hofläden verkauft und die Besucher im Gästehaus und hier in der Klosterschenke freuen sich darauf. Was macht Ihr Brot so besonders?

Frater Bonifatius Holzmann:

Für unsere Vollkorn- und hellen Brote verwenden wir ausschließlich das volle Korn und Mehl aus dem Getreide von unserem Klostergut Staudenhof. Seit Anfang der neunziger Jahre haben wir

auf ökologischen Anbau umgestellt. Neben Weizen und Roggen wachsen auf den Feldern Urgetreide wie Dinkel, Einkorn und Emmer. Kommen Sie mal vorbei, wenn der Emmer reif wird, dann schimmert er lila, das sieht toll aus.

Getreidesorten wie der Emmer werden in herkömmlichen Bäckereien eher weniger verarbeitet...

Ja, das war auch für mich eine sehr große Herausforderung, als ich 1991 die Leitung der Bäckerei übernahm und es wenig später hieß, wir backen ab sofort nur noch „bio“, damit hatte ich keinerlei Erfahrung.

Was ist denn der Unterschied zwischen einem Bio-Brot und einem Brot aus einer herkömmlichen Bäckerei?

Wir backen nach Bioland-Richtlinien, da sind so gut wie keine Zusatzstoffe, z.B. Backtriebmittel, erlaubt. Somit bildet unser hausgener Natursauerteig die Grundlage unserer Brotsorten. Für dessen Herstellung braucht man aber viel Zeit, Erfahrung, Können und Geduld. Der Herstellungsprozess dauert länger. Bei meinen ersten Versuchen kamen steinharte Brote heraus, da waren meine Mitbrüder schon etwas enttäuscht.

Wie haben Sie dazugelernt?

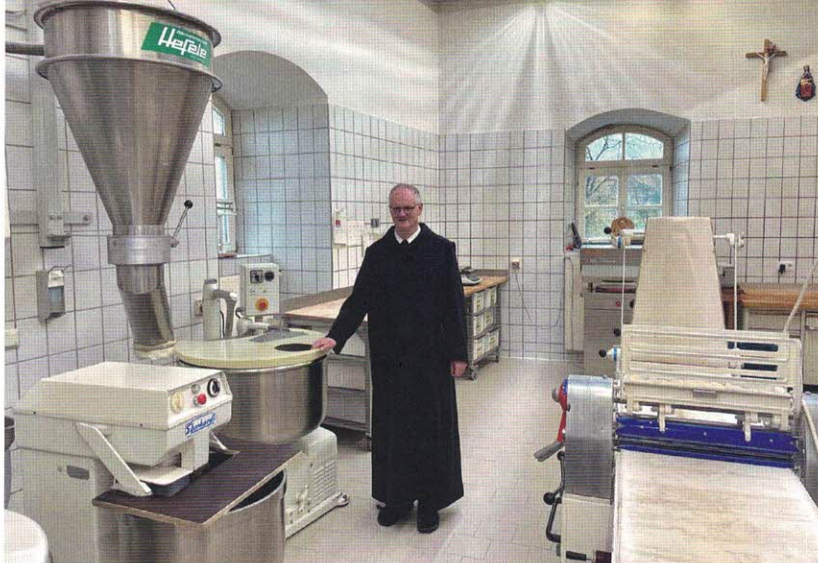
Ich habe mich zuerst einmal gefragt: „Wie haben es denn die Alten gemacht?“ und bin auf die Suche gegangen nach Menschen, die Brot ganz traditionell backen. Dabei bin ich auf eine Familie gestoßen, die noch ihr eigenes Brot im Holzofen gebacken hat. Von dieser Familie habe ich sehr viel gelernt und von ihnen habe ich auch unseren Brotstempel mitgebracht.

Das müssen Sie näher erklären...

Die Familie hat jedes ihrer Brote mit einem Stempel versehen, der ein Kreuz, ein Herz und die Buchstaben IHS für „Jesus den Erlöser“ zeigt. Bei meinem Abschied bekam ich einen dieser Stempel geschenkt und seitdem verwende ich ihn selbst.

Das heißt, Sie stellen das tägliche Brot unter den Segen Gottes?

Für mich hat das Brot ganz klar einen geistigen Gehalt, der Stempel ist ein Hinweis auf die Feier der Eucharistie und auf Jesus als Erlöser



Sein Tagwerk beginnt, wenn andere zu Bett gehen: kurz vor Mitternacht setzt Frater Bonifatius die ersten Teiglinge an. Sein Team und er beliefern morgens über dreißig Bäckereien und Hofläden in der Region.



Das Brot aus dem Kloster Plankstetten ist leicht an dem charakteristischen Brotstempel „IHS“ zu erkennen, der an die Eucharistiefeier erinnern soll.

der Menschen. Wir denken daran, aus welcher Hand das Lebensmittel Brot kommt. Vielleicht erinnert sich der eine oder andere auch noch daran, dass es früher in vielen Familien üblich war, ein Kreuz über dem Brot zu zeichnen bevor man es anschnitt und verteilte.

Ich war einmal tiefbewegt, als ich bei einer jüdischen Gemeinde zu Gast war und der Rabbiner beim Sabbat-Gottesdienst ebenfalls Brot und Wein segnete und verteilte.

Das Brot verbindet uns alle in jahrhundertalten Traditionen.

Schöpfen Sie daraus auch Ihre Kraft seit vielen Jahren nahezu jede Nacht in die Backstube zu gehen und Ihr Tagwerk wieder von vorne zu beginnen?

Ich sehe mich und mein Team da ganz im biblischen Schöpfungsauftrag: „Gott nahm den Menschen und setzte ihn in den Garten Eden, dass er ihn bebaute und bewahrte.“

Jeder an seinem Platz darf und soll den Garten so bearbeiten, dass er Frucht bringt und es den Menschen gut geht. Mit unserem Brot aus der Klosterbäckerei tun wir dem Menschen jeden Tag etwas Gutes.

Interview und Fotos:
Anja Müller, Kommunikation und
Öffentlichkeitsarbeit TGE
(Foto Brot: Kloster Plankstetten)

Über 40 Jahre in der Backstube

Frater Bonifatius Holzmann OSB wurde 1970 im mittelfränkischen Uffenheim geboren und begann im Alter von fünfzehn Jahren eine Bäckerlehre in der Benediktinerabtei Münsterschwarzach. Die Begeisterung fürs Kochen und Backen hatte seine Mutter in ihm geweckt. Zusammen mit der ewigen Profess und dem Eintritt ins Kloster in Plankstetten 1991 übernahm er auch die Leitung der Klosterbäckerei. 1997 legte er seine Meisterprüfung ab.

Die Bäckerei wurde mehrfach beim DLG-Bio-Wettbewerb prämiert. 2023 zeichnete das Magazin „Der Feinschmecker“ die Klosterbäckerei als eine der „besten Bäckereien Deutschlands“ aus. Neben den verschiedenen Brotsorten ist der Handwerksbetrieb auch für seine anderen hochwertigen Backwaren wie Kuchen und Plätzchen beliebt, die man direkt im Klosterladen in Plankstetten oder online kaufen kann.

Hier geht's zum Brot ►



Außer seiner Aufgabe als Bäckermeister und Leiter der Klosterbäckerei ist Frater Bonifatius auch noch Subprior des Klosters, Zelator und damit für die Begleitung des Ordensnachwuchses zuständig, zudem Geschäftsführer der Klosterbetriebe Plankstetten GmbH und als Zeremoniar kümmert er sich um die Liturgiegestaltung bei den täglichen Gottesdiensten. Angesichts seines Tagesablaufs ein herausforderndes Programm: ab 23.30 Uhr beginnt seine Arbeit in der Backstube, um kurz vor 6 Uhr bereitet er den Frühgottesdienst in der Kapelle vor, frühstückt und erledigt bis in den späten Vormittag noch etwas Büroarbeit in der Bäckerei. Nach ein paar Stunden Schlaf gehört der Nachmittag seinen anderen Aufgaben, bevor er sich nach dem Abendessen erneut bis zum Arbeitsbeginn um kurz vor Mitternacht schlafen legt.