

Die Knolle aus der Klostererde

Schon seit Jahrzehnten ist die
Abtei Plankstetten in der Oberpfalz
ein „grünes“ Kloster. Die Benediktiner
sind bekannt für ihre nachhaltige
Landwirtschaft und die
köstlichen Bio-Kartoffeln

Text: Hubert Mathes



Fotos: S. 94: Hubert Mathes, S. 95: Cherris/Shutterstock



Ehrfurcht vor der Schöpfung:
Die Mönche und ihre Mitarbeiter
arbeiten für eine gute Ernte. Aber
sie wissen: „Die Ernte ist Gottes
Geschenk an uns, wir können sie
nicht erzwingen.“



„Die Erde ist das Entscheidende“:
Frater Richard Schmidt bei der
Bodenprobe im Rapsfeld. Kartoffeln –
und viele weitere landwirtschaftliche
Erzeugnisse – sind im klostereigenen
Bio-Markt erhältlich. Das idyllisch im
Altmühltal gelegene Kloster hat sich
einer ökologischen Bewirtschaftung
und der artgerechten Tierhaltung
verschrieben. Kühe, Schweine und die
„Coburger Fuchsschafe“ danken es
den Mönchen.



Fotos: S. 96, ob u. u. Hubert Maries; ob re.: Sasz Fabian Jozsef / Shutterstock; im: Hubert Maries; ob u. Hubert Maries; S. 97: Hubert Maries

Frater Richard an der
Kartoffelsortieranlage.
Für eine reiche Kartoffel-
ernte braucht der Boden
besondere Talente, wie der
Mönch und Bio-Bauer sagt.



Mit dem Boden fängt alles an. „Die Erde ist das Entscheidende.“ Frater Richard, Schmidt hat zwischen den Rapspflanzen ein kleines Stück umgegraben. Der 50-jährige Benediktinermönch ist Leiter des Klostersgutes Staudenhof in Plankstetten im Altmühltal. In seinen Händen hält er den sattbraunen Boden. Ein Regenwurm windet sich, kleine Käfer wuseln davon. „Die Erde ist lebendig.“ Ein Wunder, das es zu achten gilt. „Beim Boden ist es wie bei uns Menschen: Immer mehr, immer weiter, das geht nicht. Jeder hat eigene Talente und Fähigkeiten.“

Der Ackerboden ist ein kostbarer Schatz

Als junger Mann hat Richard Schmidt Bäcker gelernt. Nach dem Eintritt ins Kloster Plankstetten wurde er Lehrling der Landwirtschaft. 1991 übernahm er die Leitung des Staudenhofs und stellte den Betrieb auf „Bio“ um. Neugier und Talent dazu brachte der Mönch mit. Wissen eignete er sich in der Fortbildung zum Agrartechniker im Ökolandbau an. Den Ackerboden betrachtet er als einen kostbaren Schatz, den es zu schützen und zu pflegen gilt. Nie soll der fruchtbare Boden unbedeckt Sonne und Regen ausgesetzt sein. „Die Muttererde ist gschamig, die mag nie nackt sein“, so der Benediktiner, der als Oberpfälzer selbst aus dieser Erde stammt, wie er sagt. Das Land liegt niemals brach. Am Ende der sechsteiligen Fruchtfolge kann es sich zwei Jahre lang mit Gründüngung erholen: Futter für die milliardenfach vorhandenen Bodenorganismen. Erst danach sind die Kartoffeln an der Reihe. Für sie braucht der Boden besondere Talente:

„Fit muss er sein und ‚jungfräulich‘.“ Im April beginnt die Aussaat der Knollen. In Plankstetten werden mehrere Sorten angebaut. „Agria“, „Ditta“ und „Gunda“ heißen sie, jeder Kochtyp von mehlig bis festkochend ist vertreten. Sie harmonisieren gut mit den örtlichen Klima- und Bodenverhältnissen. „Höchstserträge sind für uns nachrangig, gesunde Pflanzen sind wichtiger.“ Bei acht Grad Bodenwärme beginnen die Kartoffeln zu keimen. Mehrere Arbeitsgänge sind jetzt nötig, um das Feld krautfrei zu halten und die Keimlinge zu häufeln. So nennt der Fachmann das Anlegen der Erddämme. Vor „Johanni“, dem 24. Juni, folgt ein zweites Häufeln. Bald sind die Pflanzen groß und robust, ihre Blüte beginnt. Nun gibt es noch etwas Dünger: Mist aus der Bio-Viehhaltung des Klostersgutes. Unter der Erde beginnt das Wachstum der Knollen. „Wir haben getan, was wir können, um für eine gute Ernte zu sorgen. Die Ernte selbst ist Gottes Geschenk an uns.“ Richard Schmidts Arbeit hat eine lange Tradition: Bereits seit 900 Jahren bewirtschafteten Benediktinermönche die Felder weit um das Kloster herum. Der Staudenhof ist älter als das Kloster, das 1129 gegründet wurde. „Die Mönche hatten immer die Nase vorn, kannten immer

die modernsten Anbau-Methoden“, berichtet Frater Richard. Bis 1957 gehörte zum Kloster eine Landwirtschaftsschule, in der die Mönche ihr Wissen weitergaben. Einst gehörte der Umgang mit Giftspritze und Kunstdünger dazu. „Dass die Bauern heute unsere biologischen Methoden manchmal belächeln – wundern tut mich das nicht.“ Belächeln könnten konventionelle Landwirte etwa, wie man im Staudenhof die gefräßigen Kartoffelkäfer behandelt. Nur, wenn es allzu viele sind, rücken die Klosterlandwirte den Krabbeltieren mit einem Riesensauger zu Leibe. Aber der Sauger verletze die Kartoffelblätter, Pflanzenkrankheiten seien die Folge. „Wir schauen lieber vorher, dass unsere Kartoffeln fit sind, dann machen ihnen ein paar Käfer nichts aus. Die sollen auch leben können.“ Guter, ausgeglichener Boden schenke den Pflanzen die Widerstandskraft.

Vielfalt macht den Ökobetrieb lebendig

Nicht nur Kartoffeln wachsen auf dem Staudenhof. Denn die Benediktiner setzen auf Verschiedenheit statt auf Spezialisierung. „Diese Vielfalt bringt uns natürlich manche Belastungen und Mehrarbeit.

Fotos: S. 98 li: Madlen / Shutterstock; re: Hubert Mattes

Vom Psalmengesang zum Umweltschutz

Ein einfaches, nachhaltiges Leben forderte schon der Heilige Benedikt von seinen Mitbrüdern. Aber auch aus den Psalmen leiten die Benediktiner ihr Engagement für die Umwelt ab: Was wir preisen, müssen wir auch schützen



Aus der Region für die Region

Seit mehr als 20 Jahren setzt die Benediktinerabtei Plankstetten auf Ökologie, Regionalität und Nachhaltigkeit. Die Abtei und ihre Betriebe sind Mitglied im Anbauverband „Bioland“. Das Klostergut Staudenhof ist ein ausgewiesener „Demonstrationsbetrieb für ökologischen Landbau“. Die Erzeugnisse der Landwirtschaft werden großteils in den eigenen Klosterbetrieben weiterverarbeitet, zum Beispiel in der Metzgerei und in der Bäckerei. So sollen Produkte und Wertschöpfung für die Region erhalten bleiben. Die Erzeugnisse werden im Klosterladen und in Marktwagen verkauft. Außerdem werden sie im Bildungshaus und in der Klosterschenke serviert.

Mit frohem Herzen einfach leben

Ihre Wirtschaftsweise begreifen die Mönche als Teil ihrer Spiritualität. Die Klosterregel ihres Ordensgründers Benedikt von Nursia leitet dazu an: „Bei der Kleidung und der Ernährung der Mönche legt Benedikt Wert darauf, dass die Grundstoffe aus der Umgebung des Klosters stammen sollen“, schreibt der Abt von Plankstetten, Dr. Beda Maria Sonnenberg. Benedikt wünschte sich, „dass die Mönche das einfache und arme Leben der Menschen im Umkreis teilen – und das mit einem frohen Herzen“. Den Auftrag, der Schöpfung freundlich und wertschätzend zu begegnen, lesen die Mönche auch aus den Psalmen heraus, die Teil ihres Stundengebetes sind. In Psalm 8 heißt es: „Was ist der Mensch, dass du seiner gedenkst ...?“

Du hast ihn nur wenig geringer gemacht als Gott ... ihn als Herrscher eingesetzt über die Werke deiner Hände, alles hast du gelegt unter seine Füße: Schafe und Rinder, sie alle und auch die wilden Tiere, die Vögel des Himmels und die Fische im Meer ...“ Nach Auffassung der Benediktiner von Plankstetten ist der Mensch zwar Herrscher über die Schöpfung, aber im Sinne eines „Verwalters“. Die Schöpfung bleibt Gottes Eigentum, der Mensch als „Verwalter“ muss über seinen Umgang mit der Schöpfung eines Tages Rechenschaft ablegen und hat kein Recht, die Natur zerstörerisch auszubeuten. Die Mönche sind überzeugt: „Es kann nicht sein, dass wir in den Schöpfungspsalmen die Schönheit der Schöpfung preisen und zuschauen, wie sie vor der Klosterpforte zugrunde geht, oder besser gesagt: von uns Menschen zerstört wird.“

Ein Kloster als Selbstversorger

Diese Überzeugung steckt in Plankstetten sogar in der Wärme- und Stromversorgung: Die Abtei erzeugt den größten Teil ihrer Energie selbst, in einer Biogas- und einer Solaranlage sowie einem Holzhackschnitzel-Kraftwerk, das mit Holz aus eigenen Wäldern betrieben wird. Auch bei der Sanierung der alten Gebäude wurde auf umweltfreundliche und regional erzeugte Baustoffe geachtet; das Bauholz beispielsweise kommt in der Regel aus dem Klosterwald. Der konsequente Weg der Selbstversorgung hat zu neuen Arbeitsplätzen rund um das Kloster geführt. Der Selbstversorgungsgrad liegt bei rund 75 Prozent.



„Ora et labora“, bete und arbeite, heißt es bei den Benediktinern. Alltagsarbeit und Gottesdienste gehören zusammen und wechseln sich im Tageslauf ab. Die Arbeit selbst wird als Gebet verstanden.



Aber dafür ist es immer lebendig und unser Betrieb ist standfester, als wenn wir uns auf eine Sache spezialisiert hätten“, ist Frater Richard überzeugt. Zwölf Kulturpflanzen baut der Staudenhof auf seinen 150 Hektar an, außer Kartoffeln und Erbsen auch verschiedene Sorten Getreide. Dazu kommt die Tierhaltung: eine Schweinemast, die Rinderzucht, eine Herde der seltenen „Coburger Fuchsschafe“ und ein kleines Rudel Damwild.

Das Gebet hat auch in der Erntezeit Vorrang

Trotz der vielen Arbeit gilt in Plankstetten, was Ordensgründer Benedikt in seiner Klosterregel schrieb: Gebet, Arbeit und Freizeit sollen in einem guten Verhältnis zueinander stehen. Daran versucht sich der Bio-Landwirt in der Mönchskutte zu halten. Er ist Chef von sechs Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern. Vor allem Büroarbeit ist seine Aufgabe, doch füttert Frater Richard auch das Vieh, mistet den Stall aus, sortiert Kartoffeln oder fährt den Traktor. Ebenso selbstver-

ständig nimmt er am Stundengebet teil. Sechsmal am Tag treffen sich die Mönche dazu in der Klosterkirche. Wenn die Ernte den Tageslauf bestimmt, ist das manchmal schwierig, gibt Frater Richard zu: „Da haben wir Zeitdruck. Doch das Gebet hat Vorrang.“ Nur das Mittagsgebet „schwänzt“ er öfters. Dann isst er mit den Mitarbeitern in der Küche des Staudenhofs. Der gemeinsame Mittagstisch bietet Zeit für Gespräche. „Wir arbeiten ja nicht nur zusammen, wir leben miteinander.“ Dieses Miteinander ist typisch für die Bio-Landwirtschaft von Plankstetten. Die Ernte der Kartoffeln auf rund sieben Hektar steht in Plankstetten von September bis Anfang Oktober an. Trotz Einsatz von Maschinen geht vieles noch von Hand. Ein Teil der Ernte wandert in den Bio-Supermarkt im Klosterhof, das meiste aber kommt ins Kartoffellager und von dort in die Klosterküche. Hier bekochen Matthias Braun, Bastian Heider und Christoph Öttl mit sechs Küchenhelferinnen die 14 Mönche und Mitarbeiter des Klosters. Die Küche sorgt auch für die Tagesgäste der Klosterschenke und die

Wallfahrtsgruppen. „Kartoffeln brauchen wir täglich“, sagt Küchenmeister Öttl. Für die Plankstettener Kartoffelsuppe, für Kartoffelsalat, Aufläufe, Kartoffeltaler, als Püree oder Salzkartoffeln. Für die Speisen aus der Klosterküche gilt: „Wir verwenden nur selbst Produziertes.“ Der 27-Jährige ist glücklich über seinen Arbeitsplatz, an dem er die Herkunft der Waren kennt. „In der Lehrzeit, mit 16, da war mir das egal, wo was herkommt und wie es produziert wurde.“ Mit zunehmendem Alter änderte sich seine Haltung: „Pflanzen und Tiere brauchen Platz und Zeit, um sich zu entwickeln. Bio braucht länger, ist daher teurer. Aber hat mehr Qualität.“ Seine Arbeitgeber, die Mönche von Plankstetten, hätten das Bewusstsein für die Natur verinnerlicht. Dazu zählt das Verarbeiten saisonaler Erzeugnisse. Eine besondere Saison für Kartoffelgerichte gibt es dank Lagerung nicht. Das freut Frater Richard. „Denn er möchte sie jeden Tag auf dem Teller haben“, verrät Küchenmeister Öttl augenzwinkernd die Vorlieben des Benediktinermönchs. „Reis oder Nudeln mag er nicht so.“ Und nach dem Mittagessen unten im Kloster steigt Richard Schmidt auf sein Rad und saust die Steigung hinauf zum Staudenhof. „Ist ein Elektrorad“, sagt der Mönch verschmitzt und ergänzt: „Mit Solarstrom aus dem Kloster.“

UNSER TIPP Feste und Kochkurse in Plankstetten

Erntedankmarkt: Am 29. und 30.

September, jeweils 10 bis 18 Uhr

Tag der Kartoffel: Am 6. Oktober

von 13 bis 17 Uhr. Familien können selbst Kartoffeln ernten und im Feuer garen. Anmeldung erforderlich

Kochkurs: „Kartoffel, unwiderstehlich lecker“ Am 25. Oktober von 18.30 bis 22.30 Uhr. Anmeldung erforderlich.

Mehr Informationen unter:

www.kloster-plankstetten.de

Ein Schupfnudel-Rezept aus Plankstetten finden Sie auf der nächsten Seite

Fotos: S. 100 Hubert Mattes

Genieße den Tag!



Nimm dir Zeit und entdecke
in deiner kostenlosen Leseprobe

- inspirierende Geschichten
- faszinierende Pilgerwege
- außergewöhnliche Menschen
- wertvolle Tipps für ein bewusstes Leben

der pilger

MAGAZIN FÜR DIE REISE DURCHS LEBEN

www.der-pilger.de/leseprobe

Jetzt bestellen!



Schupfnudeln aus Plankstetten

Kaum ein Lebensmittel ist so vielseitig wie die Kartoffel. Küchenmeister Christoph Öttl verarbeitet sie besonders gern zu knusprigen Schupfnudeln

Für vier Portionen

- 500 Gramm mehlig kochende Kartoffeln
- 200 Gramm Mehl (und weiteres Mehl zum Ausformen der Schupfnudeln)
- 50 Gramm weiche Butter
- 2 Eigelb (von Eiern der Größe M)
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss
- Butterschmalz

1. Die Kartoffeln waschen und mit Schale in Salzwasser weich garen. Die Kartoffeln schälen und durch eine Presse drücken. Den Brei abkühlen lassen.

2. Aus dem Kartoffelbrei, Eigelb, der Butter und dem Mehl einen glatten Teig kneten. Mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss würzen.

3. In einem großen Topf Wasser zum Köcheln bringen und salzen. Ein kleines Stückchen Teig testweise darin garen. Hält der Teig zusammen, ist er perfekt. Ist er zu weich und fällt auseinander, gibt man zusätzlich Mehl hinzu zur Bindung. Den Test eventuell wiederholen. Den Teig schließlich noch 15 Minuten ruhen lassen.

4. Auf einem großen, mit weiterem Mehl bestreuten Backbrett oder der Arbeitsfläche aus dem fertigen Teig „Schlangen“ rollen. Von diesen werden kurze Stücke abgeschnitten und mit den Fingern zu drei Zentimeter langen Nudeln gerollt.

5. Portionsweise die Nudeln im heißen Salzwasser garen, bis sie aufsteigen. Mit der Schaumkelle herausnehmen und auf einem Kuchenrost kurz abtropfen lassen.

6. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und darin die Schupfnudeln allseits braten, bis sie eine goldbraune Kruste zeigen. Und schon sind die „Schopperla“, „Fingernudeln“ oder „Bubespitzle“, so heißen die Schupfnudeln je nach Region, servierfertig. Garnieren kann man sie mit frisch gehacktem Schnittlauch oder Petersilie.

7. Zu den Schupfnudeln reicht man frischen Salat oder Gemüse aus Wirsing, Kohlrabi oder Rotkohl. Die Schupfnudeln als Beilage zu Braten, Gulasch oder Wildgerichten serviert, ergibt ein besonderes Festessen. Und zusammen mit Preiselbeerkonfitüre oder Apfelmus sind sie eine Nachspeise. 

Küchenmeister Christoph Öttl (unten allein im Bild) und sein Kollege Bastian Heider machen aus den Plankstettener Bio-Kartoffeln einen Schupfnudelteig. Die von Hand geformten Schupfnudeln werden in heißem Butterschmalz goldbraun gebraten.

