

20 Jahre ökologischer Landbau im Kloster Plankstetten

Benediktinermönche setzen sich für die Bewahrung der Schöpfung Gottes ein

Berching In diesem Jahr blicken die Mönche der Benediktinerabtei Plankstetten im Naturpark Altmühltal auf 20 Jahre ökologischen Landbaus zurück. Vor zwei Jahrzehnten wurde der gesamte landwirtschaftliche Betrieb des Klosters auf organisch-biologische Wirtschaftsweise umgestellt und ist seit 1995 Mitglied bei Bioland. Unter Abt Gregor M. Hanke OSB stellte der Konvent die Weichen, um die Lebens- und Wirtschaftsweise des Klosters in Einklang mit Gottes Schöpfungsauftrag zu bringen.

Die Umstellung, die von außen als ein Umbruch im Kloster gesehen wurde, war im Kern das Ergebnis eines spirituellen Weges, bei dem die Mönche erkannten, dass sie als Teil von Gottes Schöpfung Verantwortung tragen, wie sie ihr Land bebauen und mit ihrer Umwelt umgehen. Diese Achtsamkeit zeigt sich in ihrem Bemühen Leben im Ackerboden zu erhalten, Leben im Umgang mit Tieren zu respektieren und Leben durch die Herstellung gesunder Lebensmittel zu schaffen. Als Benediktiner verbinden sich die Mönche durch das Gelübde der Beständigkeit ein Leben lang mit der Region des Klosters. Der Mönch soll mit und für die Region leben, was in Plankstetten im Konzept der regionalen Kreislaufwirtschaft sichtbar und mit dem Begriff „Leben aus dem Ursprung“ ausgedrückt wird.

Frater Richard Schmidt OSB, der Ökonom der Klostersgüter, hatte den ökologischen Landbau in der Oase Steinerskirchen (Herz-Jesu-Missionare) kennen gelernt und in Plankstetten erfolgreich eingeführt. In der Fachschule für ökologischen Landbau in Landshut-Schönbrunn ließ er sich zum staatlich anerkannten Techniker im ökologischen Landbau weiterbilden. Im Jahr 2000 wurden die landwirtschaftlichen Funktionen räumlich aus der Klosteranlage in die neue Hofstelle in Staudenhof ausgegliedert. Seitdem werden in artgerechten Stallungen mit freiem Auslauf Rinder, Schweine und Schafe nach Bioland-Richtlinien gehalten. Auf rund 200 Hektar werden Emmer, Dinkel und Gerste für das Riedenburger Brauhaus, Backgetreide für die Klosterbäckerei und Futtergetreide für die Viehhaltung sowie Speisekartoffeln angebaut.



Ein besonderes Augenmerk legt Frater Richard auf die Gesunderhaltung und Vitalität des Bodens, wozu er eine Ausbildung zum Bodenpraktiker absolviert hat. Seit vielen Jahren setzt

er im gesamten landwirtschaftlichen Betrieb auf die Hilfe und Wirksamkeit von effektiven Mikroorganismen (EM). Durch die Ausbringung des hofeigenen Mistes und der anfallenden Gülle kann auf chemische Dünger komplett verzichtet werden. So bleibt der Ackerboden des Klostersgutes auf natürliche Weise fruchtbar, wird geschützt und gestärkt.

Grünes Kloster ist Vorbild und Vorzeigebetrieb

Inzwischen ist das „grüne Kloster“ in ganz Bayern als Demonstrationsbetrieb für ökologischen Landbau bekannt. Den Mönchen ist es ein Anliegen mit Gruppenführungen und der Umweltausstellung „Glauben und Handeln“, Einblick in ihr umweltgerechtes Handeln zu geben. Als anerkannter Erlebnisbauernhof wird Schulkindern die Möglichkeit gegeben, bei einem Tag im Klostersgut praktisch auf einem Bauernhof mitzuarbeiten und den Bezug zur Herkunft unserer Lebensmittel herzustellen.

Nach der Regel ihres Ordensgründers Benedikt von Nursia sollen sich die Mönche selbst versorgen und von ihrer Hände Arbeit leben. Dementsprechend werden auch heute im Kloster Plankstetten die Urprodukte aus der Landwirtschaft und Gärtnerei ökologisch erzeugt und in der klostereigenen Bäckerei, Metzgerei und Küche weiterverarbeitet und veredelt. Die handwerklich hergestellten Klosterprodukte werden im Klosterhofladen, über einen mobilen Verkaufswagen und in über 30 Bio- bzw. Naturkostläden in der Region vermarktet.

Die Vernetzung mit der Region findet ihren Ausdruck in der Zusammenarbeit mit regionalen Biobauern, die als Bio-Partnerbetriebe des Klosters einen anderen Schwerpunkt gesetzt haben und die klösterlichen Bioprodukte ergänzen. Im Gegenzug stellt das Klostersgut Biobauern sein modernes Getreidelager zur Getreidereinigung, -trocknung sowie Ein- und Auslagerung zur Verfügung. In der klostereigenen Metzgerei können Biobauern in Lohnschlachting ihre Tiere selbst verarbeiten und direkt vermarkten. Der Klosterhofladen ist mittlerweile ein regionales Vermarktungszentrum für ökologische Lebensmittel geworden.

Ökologisches Handeln nicht nur in der Landwirtschaft

Heute arbeiten alle Betriebe des Klosters nach Bioland-Richtlinien. Neben der Landwirtschaft und Gärtnerei sind dies die Bäckerei, Metzgerei, Imkerei und Brennerei. Im Gästehaus St. Gregor und in der Klosterschenke mit Biergarten kommen ausschließlich Speisen aus 100 % ökologischen Lebensmitteln auf den Tisch.

Auch im energetischen Bereich möchte das Kloster Plankstetten Vorbild sein. Seit 15 Jahren liefert eine Hackschnitzelheizung CO₂-neutrale Wärme für die gesamte Klosteranlage. Auf den Dächern des Klostersgutes in Staudenhof werden mit Photovoltaikanlagen pro Jahr 40 % des klösterlichen Stromverbrauchs regenerativ erzeugt. Mit dem klostereigenen Wasser werden die Toilettenspülung und die Gartenbewässerung gespeist und somit die Trinkwasservorräte geschont. Die Kühlräume werden mit kaltem Quellwasser energiesparend betrieben.

Bei der ökologisch-nachhaltigen und energieeffizienten Generalsanierung der Klosteranlage werden ausschließlich ökologisch vertretbare Baustoffe verwendet. Durch Dämmung von Kellerböden, Dächern, Außenwänden, dem Einbau von 4-fach verglasten Kastenfenstern und einer energieoptimierten Be- und Entlüftungsanlage können im sanierten Bereich 75 % Heizenergie eingespart werden.

Jubiläumsveranstaltungen

Aus Anlass des 20-jährigen Jubiläums veranstaltet die Abtei am **31. Mai 2015** einen **Schöpfungstag** unter dem Motto „Gott in der Schöpfung sehen und erkennen – Schöpfung bewahren“ als einen Familientag rund um die vier Elemente. Der Tag beginnt um 10.00 Uhr im Klostergut in Staudenhof mit einem Gottesdienst im Freien. Nach einem gemeinsamen Mittagessen laden Stationen im Klostergut zum Mitmachen zu den vier Elementen Feuer, Wasser, Luft und Erde ein. Bastelaktionen im Kinderland, ein Streichelzoo und ein Tretbulldogparcours versprechen einen kurzweiligen Nachmittag.

Die 2. Kloster-Ökomarkttage am 11. und 12. Juli sowie die „Tage im grünen Kloster“ am 5. und 8. September, die im Rahmen der bayerischen Ökoerlebnistage organisiert werden, sind weitere Veranstaltungen im Jubiläumsjahr.

Der ganzheitliche Ansatz der Mönche, sich um Seele und Leib des Menschen zu mühen, wird in der Einladung zur Teilnahme am (Gebets-) Leben der Mönche und in der Aufnahme von Gästen und Besuchern sichtbar. Mit ihrem Einsatz für Gottes Schöpfung möchten die Mönche in allem Gott verherrlichen, wie es ihnen in der Regel des Hl. Benedikts aufgetragen ist: „UT IN OMNIBUS GLORIFICETUR DEUS“.

