

Führung durch die Klosterlandwirtschaft Staudenhof

EVANGELISCHES BILDUNGSWERK Landwirtschaft und Handwerk haben schon immer einen hohen Stellenwert auf dem Klostergut.

PLANKSTETTEN/WEISENBURG - Im Rahmen seines Jahresthemas „Hoffnung konkret“ hatte das Evangelische Bildungswerk Jura-Altühltal-Hahnenkamm zu einer Besichtigung des Klosterguts „Staudenhof“ – des Biohofs des Klosters Plankstetten – eingeladen.

Beeindruckt war man, zu sehen und zu hören (Betriebsleiter Martin Fischer führte durch die Stallungen), wie dort Rinder und Schweine gehalten werden, wie die landwirtschaftlichen Nutzflächen bestellt werden und was es dann alles an selbst er-



Die Besuchergruppe mit Betriebsleiter Martin Fischer.

Foto: Ingrid Gottwald-Weber

zeugten Lebensmitteln über Brot- und Backwaren, Honig, Bier, Obstler, Fleisch- und Wurstwaren im Hofladen zu kaufen gibt. Der größte Teil der Besuchergruppe bestand aus der ehemaligen Landjugend Alesheim-Trommetsheim.

Nach der Regel des heiligen Benedikts sollen sich die Mönche der bereits 1129 von den Grafen von Hirsberg gegründeten Benediktinerabtei Plankstetten selbst versorgen und von ihrer Hände Arbeit leben, sodass Landwirtschaft und Handwerk schon immer einen hohen Stellenwert auf

dem Klostergut einnahmen. Frater Richard Schmidt sagte dazu: „Zur Lehre der Benediktiner gehört die Selbstversorgung mit allen Gebrauchsgütern. Darum erzeugen wir im Kloster Plankstetten die Urprodukte aus der Landwirtschaft und Gärtnerei ökologisch und verarbeiten sie in der klostereigenen Bäckerei, Metzgerei und Küche weiter.“

Ab 1994 wurde die Land- und Viehwirtschaft auf dem Klostergut auf organisch-biologische Wirtschaftsweise nach Bioland-Richtlinien umgestellt.

wt