

„Erentrudis würde teilen“

Dankbarkeit wird im Stift Nonnberg in Salzburg jeden Tag gelebt. Zum Stift gehört der Erentrudishof. Was dort produziert wird, wird verkauft oder im Kloster verarbeitet. Die Ernte sichert die Versorgung der Klostersgemeinschaft.

Monika Hölzl

Salzburg. „Vor der Erntedankmesse beten wir eine Novene, wir bereiten uns auf den Erntedank, wie auf ein Hochfest vor“, gewährt Äbtissin Veronika Kronlachner OSB Einblick in die Gemeinschaft der 16 Benediktinerinnen auf dem Nonnberg. Die Ordensschwester leben bescheiden, machen vieles selbst. Aus Milch werden in ihrer Küche Joghurt und Topfen, ihr tägliches Brot backen sie selbst. „Es wird nicht angeschnitten, bevor ein Kreuzzeichen darauf gemacht wurde“, sagt die Äbtissin, denn Danken müsse eine Grundhaltung sein, nicht nur am Erntedankfest. Milch, Eier und das Getreide für das Brot kommen aus der klostereigenen Landwirtschaft, dem Erentrudishof im Salzburger Stadtteil Morzg.

Klostereigene Landwirtschaft

Den Hof leitet Landwirt Christian Gumpinger seit mehr als 20 Jahren mit einem kleinen Team. Die Dankbarkeit für die Gaben Gottes ist auch hier überall zu spüren. So wird der Hof seit gut 50 Jahren als Biobetrieb geführt – einer der ersten in Salzburg. 38 Milchkühe geben jeden Tag Milch, 600 Hühner legen ihre Eier. Jungtiere kommen, egal ob männlich oder weiblich, nicht auf Tiertransporter ins Nirgendwo. „Wir mästen die Tiere teils selbst bis sie ausgewachsen sind, zum Teil verkaufen wir sie vorzugsweise an Salzburger Betriebe“, hat Gumpinger einen guten Umgang mit dem Nachwuchs gefunden. Die Legehühner bleiben etwa 14 Monate am Hof. Danach werden sie nicht gekeult, sondern an Menschen weitergegeben, die gerne ein paar Hühner haben.

Das Futter für die Tiere kommt auch aus der eigenen Landwirtschaft. „Wir machen Bioheumilch, das heißt, unsere Tiere bekommen kein vergorenes Futter, keine Silage. Sie fressen das frische Gras auf der Weide oder bekommen Heu. 80 Hektar Land gehören zum Hof, auf 25 bis 30 bauen Gumpinger und seine beiden Mitarbeiter Dinkel, Weizen und Roggen an. Das Getreide wird in der Hochmühle in Plainfeld zu Mehl vermahlen. So kommt es dann ins Kloster, wird im Hofladen oder über die Hochmühle selbst vertrie-



Rund 75 Liter Milch holen sich treue Kundinnen und Kunden jeden Tag aus dem Milchautomaten beim Erentrudishof. Außerdem im Angebot: Eier aus eigener Produktion. Daneben gibt es im verpacketen Hofladen regionale und saisonale Bioware. Weggeworfen wird hier nichts. Fotos: RB/Kloster Nonnberg

ben. Überproduktion ist am Erentrudishof kein Problem. Als Bauer in einem Biobetrieb ist Gumpinger wichtig, auch auf scheinbar kleine Details zu achten. „Wir spüren das Wetter, das sich verändert, den Starkregen und die Trockenphasen, deshalb möchte ich beim Bodenbearbeiten auf den Pflug verzichten. So werden die Böden geschont.“

„Wir leben in Achtung vor der Schöpfung“

„Die heilige Erentrudis lebte in einer Zeit, in der es keine Überschüsse gab, damals war einfach alles ein Geschenk Gottes“, sagt Sr. Veronika über die erste Äbtissin des Klosters, die namensgebend für den Hof ist. Wenn etwas im Betrieb übrig bleiben würde, würde Erentrudis bestimmt versuchen, damit Menschen zu helfen, es zu verteilen, versucht die Benediktinerin heutige Probleme durch die Augen der Heiligen zu sehen. „Ihre Achtung vor der Schöpfung prägt sich uns ein, auch hier oben in unserem Klostersgarten, wo wir



Lieferung: Milch und Eier liefert Christian Gumpinger jede Woche ins Kloster. Dabei kommt er mit Äbtissin Veronika Kronlachner ins Gespräch.

Gras wachsen lassen, damit alles leben kann.“ Wenn sie in ihrem Garten Blumen ernten, sind sich die Schwestern bewusst: nicht jede Blüte ist für sie bestimmt. Im Kloster-Nutzgarten bauen sie Beeren für Marmelade und Saft an, Zucchini gibt es in Hülle und Fülle und mit der Kürbisernte kommen sie das ganze Jahr aus.

Bio und Fairtrade sind dem Kloster wichtig

Direkt neben dem Bauernhof in Morzg findet sich der Hofladen. Ernst Hofer ist seit 25 Jahren Pächter und verkauft ausschließlich biologische Lebensmittel, am liebsten saisonal und regional. Die berühmten Erdbeeren zu Weihnachten gibt es bei ihm nicht. Kaufen kann die Kundschaft im Hofladen genau so viel, wie gebraucht wird. „Das verhindert, das Lebensmittel im Müll landen, weil sie zum Beispiel im Supermarkt in zu großen Einheiten verkauft werden“, bricht er eine Lanze für einzelne Karotten, Äpfel und Knoblauchzwiebeln. Zwei bis drei Mal pro Woche bekommt er eine frische Lieferung, das trage dazu bei, dass fast nichts in der Biotonne landen müsse. „Wenn einmal etwas übrig bleibt, geben wir es den Schwestern, sie verarbeiten es im Kloster“, freut er sich Hofer.

„Wenn wir für das Kloster einkaufen, vielleicht Schokolade oder Kaffee, kaufen wir Fairtrade und Bio. Ich möchte nicht durch Billigware die Produzenten zu Bettlern machen“, betont die Äbtissin. „Wenn ich frühstücke, merke ich: ich darf mich zum Tisch setzen, werde satt. Ich bete ich für jene, die heute nichts haben, das ist mir wichtig.“