

gutes leben
bene!



Bruder Felix Weckenmann

mit Christoph Fasel

Das
Glück
wächst im
Garten

Mit Fotos des Autors



INHALTSVERZEICHNIS

JANUAR	☞ Warten	7
FEBRUAR	☞ Schätze sammeln	27
MÄRZ	☞ Eisblumen	47
APRIL	☞ Tod und Auferstehung	66
MAI	☞ Jubilate!	85
JUNI	☞ Neue Horizonte	101
JULI	☞ Refugium	123
AUGUST	☞ Gedanken in der Sommerhitze	137
SEPTEMBER	☞ Zeit der Reife	157
OKTOBER	☞ Goldene Tage	177
NOVEMBER	☞ Wasser und Licht	193
DEZEMBER	☞ Erwartung und Erfüllung	203
NACHKLANG	218



JANUAR ❧ Warten

Ein Mann steht am Sprossenfenster der Klosterbibliothek. Sein Blick streift die schneebedeckten Dächer von Kloster Beuron und bleibt an vereisten Bäumen und Sträuchern hängen. Der Winter lässt die Natur erstarren, nur die Donau fließt unermüdlich, verliert sich in kleinen Flussarmen und trägt Eis und Treibholz flussabwärts. Sie ist in diesem Abschnitt des Tals, an dem sie die südwestliche Schwäbische Alb durchbricht, noch ein recht schmaler Fluss, keine acht Stunden alt, einer Quelle im Schwarzwald entsprungen. Die Erosion hat auf beiden Seiten des Tals Felswände aus Kalkstein freigelegt, teilweise sind sie nahezu senkrecht und über hundert Meter hoch.

Es ist der 6. Januar, das Fest der Heiligen Drei Könige. Der Mann am Fenster trägt den schwarzen Habit der Benediktiner. In seinem ersten, weltlichen Leben hieß er Ewald Weckenmann. Seinen Ordensnamen lebt und atmet er: Bruder Felix – der Glückliche.

*

Schwer hängt der Schneehimmel über dem Donautal, Wolken schieben sich zwischen die Kalkfelsen und senken sich über das Ufer. Es ist ein eiskalter Tag, das Thermometer zeigt minus 12 Grad. Kleine Nebelschwaden lösen sich aus dem Fluss und wabern über die Wasseroberfläche. Die Natur schläft, und ich wache.

Ich wache über die Pflanzenanzucht in den Gewächshäusern, achte auf die Temperaturen und reguliere die Heizung. Frost würden die Keimlinge nicht überstehen.

Vor einigen Tagen hatte es stundenlang geschneit, und ich sorgte mich um die Glasdächer. Ein Kubikmeter Neuschnee wiegt bis

zu zweihundert Kilogramm, irgendwann wird es vielleicht zu schwer für die Dachkonstruktion der Gewächshäuser. Br. Markus und ich schoben den Schnee hinunter. Trotz der schweren Arbeit musste ich dabei lächeln. Eine Kindheitserinnerung stieg in mir auf: Als kleiner Junge schippte ich zusammen mit meinen Brüdern Schnee vom Elternhaus und der Werkstatt meines Vaters in meinem Heimatort Dormettingen.

Knapp vierzig Kilometer sind es von dort bis nach Beuron. Kurvenreich führt die Straße über die Zollernalb und durch das Bäraltal bis auf die Höhe über dem ehrwürdigen Kloster – und dann steil bergab ins Tal.

Fünf Jahrzehnte liegen zwischen diesen Bildern, und dennoch fühlt es sich nah an.

*

Die Bäume im Oberen Donautal krallen sich mit ihren Wurzeln in das Erdreich und jede Spalte. An den Hängen rings um das Kloster wachsen Ahorn, Buche, Eiche, Esche, Fichte, Hainbuche, Kiefer, Lärche, Linde, Ulme, Weißtanne und Wildkirsche.

Das Tal ist ein Ort der Mythen und Geschichten. Die Namen der Felsformationen spiegelten die Vorstellungskraft der Menschen wider: Eichfelsen, Knopfmacherfelsen oder Bischofsfelsen. Majestätisch erheben sich Säulen und Kalkplatten über dem Donauufer. Die schroffen Felsen zwingen die Donau, sich durch die Landschaft zu schlängeln. Schon vor über 900 Jahren gründeten Augustiner-Chorherren ihr erstes Kloster im Talkessel. 1863 kamen die Benediktiner und bauten das inzwischen verlassene Kloster wieder auf. Das Anwesen liegt in einer Flussschleife. Im Laufe der Jahrhunderte entstanden hier knapp zwei Dutzend Gebäude: die ehrwürdige Klosterkirche und die prächtig aus-

gestattete Gnadenkapelle, die Klausur der Mönche und die große Bibliothek, der Klerikatsbau, in dem früher die Theologiestudenten wohnten, und das Refektorium, in dem die Gemeinschaft zum Essen zusammenkommt. Dazu der Gastflügel und die Wirtschaftsbetriebe des Klosters – der Kunstverlag, die Buchhandlung und die Gärtnerei. In einem eigenen Gebäude ist die Mosterei untergebracht. Nach Westen erstrecken sich der Klostergarten sowie die Obstwiesen, und die Felder grenzen an das Flussufer. Im Garten liegt das Bienenhaus im Winterschlaf, es leuchtet mit seinen farbigen Klappen. In der kalten Jahreszeit ziehen sich die Bienen allmählich zwischen Flugloch und Futtervorräten zu einer Wintertraube zusammen. Wenn es den außen sitzenden Bienen zu kühl wird, drängen sie nach innen, und andere übernehmen ihre Rolle. Die Bienen sind im Winter langsamer unterwegs, aber doch ständig in Bewegung. Sie tauschen die Plätze, zehren den Futtervorrat auf und warten darauf, wieder ausschwärmen zu können. Im Februar ist für sie die Zeit der Ruhe vorbei.

Die Tallage des Klosters strahlt durchaus Geborgenheit aus. Aber wenn die Sonne nicht durch den feuchtkalten Winternebel dringt, wirken die langen Schatten der großen Steinformationen ringsum durchaus bedrohlich. Jetzt beißt sich in den Felsen die Kälte fest.

Schon als Novize faszinierten mich die Felsriesen. Immer noch kraxele ich mit meiner Kamera durch den steilen Wald, um sie zu besuchen – auch im Winter, bei Nebel, Schnee oder Eis. In meinen wenigen freien Stunden suche ich den besonderen Moment, warte auf ihn und fange ihn mit der Kamera ein. Licht und Jahreszeit schaffen ihre jeweils eigene Atmosphäre. Selbst vertraute Orte offenbaren immer wieder neu Vielfalt und Schönheit.

Der Januar ist für mich als Gärtner die Zeit des Innehaltens und der Bestandsaufnahme. Wie lief es im letzten Jahr? Was ist gelungen? Welche Mengen konnten wir ernten und verarbeiten? Ich sitze an meinem Schreibtisch über Notizen und Tabellen und rechne die unterschiedlichen Posten zusammen. Hinter den Zahlenreihen verbergen sich viele Stunden, Tage und Wochen, die ich im Garten verbracht habe. Körbe voller Artischocken und Ringelblumen, Säcke voller Kartoffeln, Steigen voller Gemüse, Tomaten, Gurken, Salat und Kräuter.

Konnten wir durch den Verkauf von Likören, Cremes, Tees, Destillaten, Essig und manchem mehr genug Geld erwirtschaften, um einen Beitrag zu leisten, das riesige Kloster weiterhin zu unterhalten? Oder haben wir etwas versäumt?

Es gilt bei allem Wirtschaften immer auch mit den vorhandenen Ressourcen, auch mit den eigenen Kräften, zu haushalten. Wir sind im Garten nur zwei Brüder – Br. Markus und ich. Und wir sind auch nicht mehr die Jüngsten. Mit Eberhard Maier und Edgar Schömbucher, unseren zwei Angestellten, die jeweils halbtags arbeiten, und Br. Wendelin im Obstbau können wir einiges bewegen. Aber wir müssen auch aufpassen, uns nicht zu übernehmen.

Letztendlich geht es um Harmonie – die richtige Balance zwischen Arbeit und Ruhe, Herausforderungen und Routine – denn die Seele muss bei allem mitkommen.

Es gilt, die eigenen und die fremden Ansprüche mit der Wirklichkeit in Einklang zu bringen. Zu klären, was nötig und wichtig ist – und was eben nicht. Eine wesentliche Frage bei der Betrachtung der Sinnhaftigkeit allen Tuns lautet: Wozu bin ich hier? Und was kann, was muss ich leisten? Wir leben in einer Zeit, die sehr dynamisch ist. Da braucht es innere Stabilität.



Ich schaue zurück und gleichzeitig nach vorn: Was wollen wir im neuen Jahr anders und vielleicht besser machen? Gibt es etwas, was wir noch nicht ausprobiert haben? Will ich mich vielleicht noch einmal an etwas ganz Neues wagen?

Vor drei Jahrzehnten versuchte ich es mit dem Anbau von Artischocken. Meine Mitbrüder schüttelten nur den Kopf, als ich das mediterrane Gemüse im eisigen Donautal anbaute. Ihre Bedenken waren berechtigt, aber der Versuch glückte. Aus den Blättern der Artischocken stellen wir ein weinhaltiges Getränk her und verkaufen dieses im Klosterladen und anderswo.

Seit der Antike ist die Artischocke als Heilpflanze bekannt. Artischockenblätter enthalten Polyphenole und Flavonoide, die den Cholesterinspiegel senken und den Fettstoffwechsel anregen. Ihre Bitterstoffe helfen auch bei Magen-Darm-Beschwerden.

Auch Lavendel, Beinwell, Kamille und Ringelblume wachsen bei uns im Tal. Aus ihnen stelle ich alkoholische Auszüge her, die dann für unsere kosmetischen Cremes verwendet werden.

Auf den Anbau exotischer Früchte wie Ananas werde ich mich nicht einlassen. Kein vernünftiger Gärtner im Donautal würde das tun. Wir bauen im Klostergarten nur Pflanzen an, die sich bei uns wohlfühlen und gut wachsen und gedeihen können.

Früher war es im Winter oft besonders hart für uns Gärtner, weil das Gewächshaus noch mit einem großen Ofen beheizt wurde, der nicht ausgehen durfte. Mehrmals am Tag und auch spät abends war es notwendig, Koks und Holz nachzulegen. Doch diese Zeit ist zum Glück vorbei. Irgendwann hat der alte Ofen seinen Geist aufgegeben. Und mit dem Bau eines neuen Gewächshauses kam auch eine neue, moderne Heizungsanlage. Aber auch heute gilt es, das Ganze im Auge zu behalten. Denn jede Technik versagt irgendwann. Und dann muss man gegensteuern.

Ich kämpfe mich durch das Schneetreiben bis zum Eingang des Gewächshauses. Momentan säe ich hier nur Feldsalat, Rucola und Petersilie aus. Diese Pflanzen brauchen nicht meine ständige, intensive Fürsorge. Daher ist für mich jetzt auch die Zeit reif dafür, längere Pausen zu machen, um Kraft für neue Aufgaben zu sammeln.

*

Der Wechsel zwischen Arbeit und Gebet, Aktion und Ruhe, Reden und Stille bestimmt den Tagesablauf im Kloster Beuron. Wie in allen Benediktinerklöstern prägt auch bei uns der Geist der Regula Benedicti, der Ordensregel, die Benedikt von Nursia vor mehr als 1400 Jahren verfasst hat, das gemeinschaftliche Leben im Konvent.

Jeder von uns Mönchen im Donautal versucht seinen eigenen Weg der Gottsuche zu gehen, seine Begabungen einzubringen und mit seinem Leben dem einen Ziel der Benediktsregel zu entsprechen: *dass in allem Gott verherrlicht werde*. Zur Klostersgemeinschaft, die vom Erzabt geleitet wird, gehören derzeit 17 Brüder, das heißt Mönche ohne Priesterweihe, und 16 Patres.

Jeden Tag weckt uns um 4:40 Uhr die Hausglocke zum Morgenlob. 20 Minuten später ziehen wir in den Chor ein und beginnen den Tag mit der Bitte: *Herr, öffne meine Lippen, damit ich deinen Ruhm verkünde!* Wir singen die alten, überlieferten Psalmen, hören Texte aus der Heiligen Schrift und aus der kirchlichen Tradition. Und wir schweigen, um auch in der Stille die Erfahrung von Gottes Gegenwart zu machen.

An die einstündige Morgenhore schließt sich eine Zeit der persönlichen Stille und Textbetrachtung an. In dieser Zeit steht im Refektorium auch schon das Frühstück bereit. Wir essen im Schweigen. Um halb acht kommen wir zur Terz – dem Gebet zur

dritten Stunde – wieder im Chor zusammen. Danach begibt sich jeder an seinen Arbeitsplatz. Um 8 Uhr treffe ich mich mit Br. Markus und unseren beiden Angestellten, vorher streife ich mir meine grüne Arbeitskleidung über. Gemeinsam gehen wir, nachdem wir kurz besprochen haben, was an diesem Tag zu tun ist, ans Werk.

Um Viertel vor elf unterbrechen wir Mönche unsere Arbeit, sammeln uns im Kreuzgang und ziehen dann zur feierlichen Konventmesse in die Klosterkirche ein. Der gregorianische Choral gibt dem Gottesdienst ein besonderes Gepräge. Gemeinsam feiern wir auf diese Weise täglich die Gegenwart Gottes in der Eucharistie.

An die Mittagshore, die wir um Viertel nach zwölf wieder im Chor beten und singen, schließt sich das gemeinsame Mittagessen im Refektorium an. Während des Essens, das wir wieder im Schweigen einnehmen, gibt es eine Tischlesung aus der Heiligen Schrift, der Regel des heiligen Benedikt, dem Heiligenkalender, aber auch aus anderen Büchern: Biografien, Reiseberichte, Geschichtliches, Wissenswertes aus Kirche und Gesellschaft wechseln einander ab. Den Tischdienst und auch das Vorlesen übernehmen abwechselnd verschiedene Brüder.

Von 13 bis 14 Uhr ist Mittagsruhe. Danach kehrt jeder Mönch an seinen Arbeitsplatz zurück. Wir arbeiten bis etwa Viertel vor sechs, dann kommen wir aus allen Richtungen wieder im Kreuzgang zusammen, bevor wir zur Vesper, dem auf Lateinisch gesungenen Abendlob, in das Chorgestühl der Kirche ziehen.

Dank sagen für alles, was uns an diesem Tag zuteilwurde oder was wir recht vollbracht haben, wie es der heilige Basilius formuliert – darum geht es.

*



Auch beim Abendessen im Refektorium wird vorgelesen. Anschließend sind alle zum Austausch über den Tag eingeladen, wir nennen diese Zeit »Rekreation«. Im Sommer treffen wir uns dazu im Garten, bei schlechtem Wetter und in der kühleren Jahreszeit in einem gemütlich eingerichteten Raum im Kloster. Jeder kann erzählen, was er heute erlebt hat. Fünf Minuten vor acht ruft die Glocke zum Nachtgebet, der Komplet. Damit klingt der Tag aus. Wir legen den Tag zurück in Gottes Hand und bitten um Schutz für die Nacht. Dann heißt es Silentium – still gehen wir in unsere Klosterzellen. Dies ist eine sehr schöne Zeit für mich. Ich kann nachdenken oder mich mit meinen Fotografien beschäftigen.

Manchmal lese ich noch einen Moment und schlafe oft dabei ein.

*

Das Leben im Kloster ist einfach und anspruchsvoll zugleich. Auch nach 38 Jahren in Beuron bleibe ich als Mönch ein Suchender. Zeiten der Stille und der geistlichen Auseinandersetzung, ganz persönlich und im gemeinsamen Gottesdienst, wechseln mit der alltäglichen Arbeit ab. *Ora et labora* – bete und arbeite. Ich folge meiner Berufung, die ich heute noch genauso empfinde wie damals, als ich mich für das Klosterleben entschieden habe. Unsere Gemeinschaft ist inzwischen leider, wie fast alle Benediktinerkonvente in Deutschland, überaltert. Ich gehöre mit meinen 60 Jahren noch zu den jüngeren Brüdern. Im Schnitt nehmen wir derzeit nur jedes dritte oder vierte Jahr einen Novizen in unsere Gemeinschaft auf, wenn überhaupt. Und natürlich bleibt nicht jeder dabei. Auch von den Älteren sind schon welche ausgetreten.



Manchmal denke ich, wir müssen als Klostersgemeinschaft einfach noch eine Weile überwintern, auf bessere Zeiten warten. Früher war es anders, das Kloster kennt durchaus lange Zeiten der Blüte. Nachdem die Benediktiner vor fast 160 Jahren die Abtei wiederbesiedelten, begann ein unheimliches Wachstum. Zeitweise lebten fast 300 Mönche in der Erzabtei St. Martin, dem Stammkloster der Beuroner Kongregation, zu der 18 Klöster gehören. Es waren so viele Mitbrüder hier, dass das Kloster mehrfach erweitert werden musste – und man schickte Brüder und Patres aus, um andere Orte zu besiedeln. Heute sind wir noch 33 Mönche im Kloster Beuron.

*

»Ist das still hier«, sagen manche Besucher, die als Gast über Nacht bei uns bleiben.

Neben der Feier des Stundengebets gehört die Aufnahme von Gästen zu den wichtigsten Aufgaben der Benediktiner. *Alle Fremden, die kommen, sollen aufgenommen werden wie Christus*, heißt es dazu in der Benediktsregel. Und das versuchen wir zu leben. Jede und jeden mit einem Lächeln zu begrüßen.

Außerdem arbeiten wir als Brüder und Patres in den verschiedenen Bereichen und Werkstätten der Erzabtei; beispielsweise an der Klosterpforte, im Gästehaus, im Verlag, dem Archiv, der Schreinerei, Buchbinderei oder Elektrowerkstatt, im Garten, der Obstplantage, dem Mostkeller oder der Imkerei. Jeder Einzelne trägt auf seine Weise zum Leben der Gemeinschaft bei.

Aber weil es in Beuron immer weniger Mönche sind, die sich die Arbeit aufteilen, die getan werden muss, wird es nicht einfacher, angesichts der Fülle von Aufgaben persönlich die Ruhe zu bewahren. Den Wandel auszuhalten. Das Schwinden der Kräfte und die immer neuen Herausforderungen des Alltags in einem Kloster, das

für viele Außenstehende aus der Zeit gefallen zu sein scheint. Von manchem Vertrauten gilt es Abschied zu nehmen, weil wir dafür nicht mehr ausreichend personelle oder finanzielle Substanz haben. Das klingt nach Verlust.

Doch ich wage eine andere Sichtweise: Wenn unser Konvent Häuser und Grundstücke verkaufen muss, ist das nicht nur negativ. Im Gegenteil: Es ist eine Chance, Last loszuwerden.

Ich glaube an die Gnade der Veränderung. An die Kraft des Neuanfangs aus alten Wurzeln. Einen Weidenbaum oder einen Buchsbaum kann man sehr stark beschneiden, und doch wird er wieder neu austreiben und wachsen.

Der Wandel gehört zum Leben dazu. Das Blühen, Wachsen und Vergehen sind ein ewiger Kreislauf und ein Ringen. Der Garten zeigt mir die Vergänglichkeit, überall spiegelt sie sich wider, im Welken der Blumen, im Verdorren alter Triebe. Und an anderen Stellen blüht es neu auf. Es sind die Gegensätze, die Spannung erzeugen und uns wissen lassen, dass wir lebendig sind. Das Paradies, in dem uns alles ohne Mühe zufällt und miteinander im Einklang steht, bleibt ein Sehnsuchtsort – ein Ort, auf den wir uns erst im Jenseits freuen dürfen. Und ich bin mir auch nicht sicher, ob dann, wenn wir meinen, angekommen zu sein, nicht doch irgendetwas stört. Wir Menschen suchen oft den Fehler, auch wenn eigentlich alles perfekt zu sein scheint. Das Einzige, was wir endlos ertragen können, ist vermutlich die vollkommene und wahre Liebe Gottes. Das Leben im Diesseits wird immer bruchstückhaft bleiben.

*

Als Benediktinermönch habe ich mich an einen Ort gebunden – das Kloster Beuron. Unsere Ordnung, auf die ich mich verpflichtet habe, spricht von der »stabilitas loci«. Es geht um Beständigkeit. Damit ist nicht nur der geografische Ort gemeint, sondern auch die innere Einstellung – das Bei-etwas-bleiben-Wollen.

Zu wissen, wohin man gehört, das erleichtert vieles. Ich muss mir keine Gedanken machen, wo und wie ich leben könnte. Ob ich Arbeit habe, was ich verdiene. Ich arbeite viel und bekomme keinen Lohn. Essen, Trinken, Kleidung, Schuhe, etwas zu lesen – das habe ich. Dafür bin ich dankbar. Was braucht es mehr? Das meiste, an dem ich mich erfreue, bekomme ich geschenkt. Einfach so.

In der Natur unterwegs zu sein, das macht mich glücklich. Und ich nehme die Stille des Winters gerne an: Die klirrende Kälte, das Knacken der Äste unter der Schneehaube, die sich auf die Bäume legt, die klare Luft, der eisige Wind, der durch das Tal fegt – all das mahnt zur Demut und zum Respekt. Ich staune über die Schönheit der Eiskristalle am Fenster, die feinen Schlieren auf dem gefrorenen Wasser, das sich in den steinernen Becken der Gartenbrunnen sammelt.

Jeder Tag ist ein Neubeginn der Schöpfung. Selbst meine Schritte klingen auf dem Schnee oder gefrorenen Boden anders.

Mein Gang wirkt heute früh gedämpft, meine Schritte lassen die Eisdecke unter den Füßen knistern. Ich hinterlasse Spuren im Schnee auf dem Weg zum Fluss. Der Wind treibt die Schneeflocken vor mir her und verwischt die Fährten der Tiere, die vor mir auf den gefrorenen Wiesen unterwegs waren.

Der Wechsel der Jahreszeiten lehrt mich auch, gnädig zu sein gegenüber mir, anderen Menschen und gegenüber Umständen, die mir nicht gefallen. Die Widrigkeiten gehören zum Leben dazu – das Raue, Harte, Unerbittliche ebenso wie die Schönheit und das

Glück. Sanfte Momente voller Freude, die daherkommen wie ein Windhauch im Frühling, der nach Blüte riecht.

Ich denke an den herrlichen Geschmack einer Scheibe frischen Brotes, den würzigen Duft eines Kräutertees, den morgendlichen Gesang in der Klosterkirche und den Lichtschein, der auf die Bankreihe vor mir fällt. An ein strahlendes Lächeln, das Gefühl, jetzt und hier genau an der richtigen Stelle zu sein.

Die Schattenseiten gilt es anzunehmen: Spannungen in der Gemeinschaft, über die man nicht gern redet. Ungelöste, verschleppte Konflikte, die vor sich hin schwelen. Auch das ist Klosteralltag. »Es menschelt halt überall ...« Und es braucht Geduld und Barmherzigkeit mit Blick auf den anderen.

Wenn einer mit dem ihm anvertrauten Material schlampig umgeht, wenn Werkzeuge nicht richtig gereinigt werden und deshalb rosten – dann regt mich das auf. Oder wenn etwas verdirbt, beispielsweise gutes Obst oder Gemüse, weil ich mich selbst nicht sorgfältig genug darum gekümmert habe.

Auch der Garten braucht Pflege, Zuwendung und Geduld. Es gilt wachsam zu sein, selbst kleinste Veränderungen wahrzunehmen und immer wieder anzupacken. Aber erzwingen lässt sich nichts, vor allem kein Wachstum. Und Störungen gehören dazu: Heftige Regelfälle, andauernde Hitze, Frost oder Hagel setzen den Pflanzen zu. Ein Unwetter kann eine ganze Ernte vernichten. Schädlinge machen sich über die Pflanzen her, Schnecken fressen sich durch die frischen Triebe und hinterlassen eine hässliche Spur der Verwüstung im Salatbeet.

Wenn es gelingt, viele Setzlinge großzuziehen und am Ende eine gute Ernte einzubringen, ist dies immer auch ein Stück ein Geschenk.

Demut gehört zum Gärtnersein dazu. Zu wissen, dass man nicht alles selbst in der Hand hat. Ich habe Respekt vor dem Anderssein,

dem Unverfügbaren. Und ich weiß um den Wert des Ungewollten und des Überraschenden. Da wächst an einer Stelle, an der man es nie vermutet hätte, plötzlich eine reiche Ernte heran. Und es wird einem so viel geschenkt!

Ohne ein gewisses Maß an Gelassenheit könnte ich die Arbeit im Garten nicht genießen.

*

Eine schwache Kerzenflamme strahlt im Dunkel, und eine einfache Speise wird zu einem Festmahl, wenn man hungrig ist. Die Sonnenstrahlen nach eisigen Wintertagen berühren Körper und Seele. Die Ruhe nach einem Sturm macht uns besonnen. Den äußeren Wandel mit allen Sinnen wahrzunehmen ist entscheidend, um das Glück im Augenblick zu finden. Es sind die Übergänge vom einen zum anderen, die es braucht, damit die Seele mitkommt.

*

Wie sehne ich mich an kalten Wintertagen nach den ersten Vorböten des Frühlings: Schneeglöckchen, zarten Trieben an Büschen und Bäumen oder den Schwänen, die aus dem Süden zurückkommen. Aber ich genieße auch die Schönheit des Moments, so wie im Januar das Eisblau des Himmels.

Der Wechsel von Wetter und Temperaturen, Naturgewalten und Ruhe, Wachstum und Stillstand macht das Dasein auf der Erde erst spannend.

Die Schöpfung ist ungezähmt, und doch folgt sie einem Grundprinzip: Leben weiterzugeben. Jede Pflanze hat ihren eigenen

Rhythmus und weiß um den richtigen Zeitpunkt zum Keimen, Wachsen, Gedeihen, Blühen und Reifen – und um zu vergehen. Das eine folgt auf das andere in einer natürlichen Abfolge.

Jedem Gärtner ist bewusst: Das Absterben ist Voraussetzung für neues Leben. In der Natur gedeihen artenreiche Biotope im Totholz. Moose und Pilze ziehen ihre Lebenskraft aus Tierkadavern. Zwischen Zersetzungsprozessen und neuem Leben gibt es fließende Übergänge.

Die Natur lehrt mich, das Sterben anzunehmen und zu bejahen. Sie hilft mir, geduldig zu sein und auf den richtigen Zeitpunkt zu warten, denn was dauerhaft sein soll, entsteht allmählich. Die Bibel stimmt damit überein und lehrt, dass alles Leben klein anfängt, Zeit braucht, um zu wachsen. Und dass wir es letztlich nicht in der Hand haben. Jesus erzählt dazu ein Gleichnis: *Siehe, ein Sämann ging hinaus, um zu säen. Als er säte, fiel ein Teil auf den Weg und die Vögel kamen und fraßen es. Ein anderer Teil fiel auf felsigen Boden, wo es nur wenig Erde gab, und ging sofort auf, weil das Erdreich nicht tief war; als aber die Sonne hochstieg, wurde die Saat versengt und verdorrte, weil sie*



keine Wurzeln hatte. Wieder ein anderer Teil fiel in die Dornen und die Dornen wuchsen und erstickten die Saat. Ein anderer Teil aber fiel auf guten Boden und brachte Frucht, teils hundertfach, teils sechzigfach, teils dreißigfach. Wer Ohren hat, der höre! (Mt 13, 3 ff.)

*

Es scheint, als wenn Pflanzen auf ihren Wandel warten, jede Veränderung wahrnehmen und darauf reagieren, als wären sie hellwach.

Ich blicke über den vereisten Klostergarten und spüre, dass in ihm alles ruht, was zum Leben und Überleben nötig ist. Aber alles hat seine Zeit, und dann geschieht, was geschehen soll. Samen keimen nur, wenn Temperatur und Feuchtigkeit stimmen. Es hat keinen Zweck, sie auszugraben, um nachzusehen, wie groß der Keimling ist. Das Wachstum eines Schösslings kann ich nicht beschleunigen, indem ich an ihm ziehe. Er wächst auf diese Weise nicht schneller – im Gegenteil: Ich erschwere und verlangsame seine Entwicklung. Pflanzensamen werden vom Wind verbreitet, von Tieren weitergetragen oder vom Wasser weitergeschwemmt. Pflanzen tragen die Schöpfungssehnsucht nach Leben, Veränderungen und Neuanfängen in sich.

Wenn eine Staude ausgetrocknet ist, wird sie den nächsten Regen nicht verpassen, weil sie gerade mit etwas anderem beschäftigt ist. Sie wird das Wasser mit allem, was sie nutzen kann, aufsaugen, weiterleiten und speichern, um weiterzuleben.

Für mich als Mönch bedeutet das: Ich muss wach und offen sein. Und ich glaube, dass alles, was ich zum Leben brauche, schon da ist. Vieles oder vielleicht alles, was wir an nicht Materiellem schätzen – Liebe, Vertrauen und manches mehr –, können wir nur mit offenen Händen empfangen. Es lässt sich nicht »machen« und auch nicht kaufen.

Uns Menschen geht es wie allen Wesen in der Natur: Wir können uns keine Vorräte anlegen, die bis zum Lebensende reichen, um uns so in scheinbarer Sicherheit zu wiegen. Denn das meiste ist vergänglich. Dass wir nie alles verfügbar haben, das macht das Leben aus.

Und wenn wir alles hätten, was würde uns dann noch am Leben reizen? Jede Veränderung wäre unser Feind. Wer vor allem damit beschäftigt ist, Geliebtes zu bewahren oder Vertrautes festhalten zu wollen, verpasst die Chance, sich selbst weiterzuentwickeln. Und dauerhaft festhalten können wir ohnehin nichts. Aber ich darf gelassen bleiben. Denn mein Glaube gibt mir die Gewissheit, dass alles, was ich brauche, irgendwann zur rechten Zeit da sein wird.





FEBRUAR Schätze sammeln

Das Obere Donautal und den Heuberg nennt man auch »Schwäbisch-Sibirien«, denn hier ist es feuchter und kälter als im restlichen Land Baden-Württemberg. Und der Winter verweilt auch länger als in anderen Regionen. Schnee und Kälte legen sich über die Wiesen und umklammern das Kloster. Das Thermometer zeigt minus 13 Grad Celsius, und es weht ein scharfer Ostwind. Seit einiger Zeit liegt auf den Wiesen vor dem Kloster Pulverschnee, der das Gras und die Kulturpflanzen zudeckt. Der Winter war bis jetzt für hiesige Verhältnisse recht mild – viel zu mild. Normalerweise ist das Gras zu Jahresbeginn durch Kahlfröste erfroren und sieht graubraun und tot aus. Dieses Jahr war vieles noch grün!

*

Mein Gefühl hat mich nicht getäuscht, ich war mir sicher, dass der Winter sein wahres Gesicht bald zeigen wird. Und tatsächlich, jetzt ist er doch noch gekommen – und wie! Bei Tageshöchsttemperaturen von minus 10 Grad Celsius trotz Sonnenschein und nachts bis zu minus 23 Grad Celsius hat der Frost das Tal fest im Griff.

Mit meinem Messer schneide ich Späne von einem Holzsplit und feuere damit den Ofen des großen Destillierkessels an. Der aromatische Duft der Apfelmaische mischt sich mit dem würzigen Geruch des brennenden Holzes. Schnell lege ich, nachdem sich etwas Glut gebildet hat, weitere Splitte nach. Danach reibe ich mir die Hände und schaue den Flammen zu. Doch es bleibt wenig Zeit für stille Betrachtungen, denn es gibt viel zu tun. Mit dem Hubwagen fahre ich den schweren Bottich mit der Apfelmaische, den

ich tags zuvor aus dem Gärkeller geholt habe, an den Brennkessel. Es braucht etwa 11 Kilo Maische für einen Liter Apfelbrand mit 40 Prozent Alkohol.

Unser Kloster hat seit vielen Jahren das Recht, eine eigene Brennerei zu betreiben. Lange war es nicht genutzt worden, deshalb wäre beinahe das Brennrecht verfallen. Im sogenannten Mosterei-gebäude stand außer der großen Mostpresse auch noch ein altes Destilliergerät. Als ich davon erfuhr, war ich wie elektrisiert. Da ich gerne etwas Neues anfangen, das mich herausfordert, und auch gerne experimentiere, hat es nicht allzu lange gedauert, bis ich wusste, was zu tun war. Vieles habe ich mir angelesen, mit Spezialisten gesprochen – und dann richtig Lust gehabt, auszuprobieren, wie es am besten gehen könnte.

Der damalige Klosterverwalter und heutige Erzabt Tutilo hat mich ermuntert, die Brennerei wieder zu neuem Leben zu erwecken. Er gab zu meiner Freude auch direkt sein Ja zum Kauf einer neuen Destillieranlage, einem kupfernen Kessel, in dem eine Maische aus vergorenen Früchten so lange erhitzt wird, bis sich der gereinigte Alkohol (Ethanol) zusammen mit den feinen Aromastoffen dampfförmig abtrennt. Durch die kupferne Apparatur steigt das Destillat auf, wird dann abgekühlt, kondensiert und sammelt sich konzentriert in einem Edelstahlbehälter.

Es war mir damals, als es um die Neuausstattung der Brennerei ging, wichtig, einen Brennkessel zu bestellen, der mit Holz befeuert wird. Das ist zwar etwas aufwendiger als der Betrieb eines Ölbrenners, aber es schafft eine wunderbare Atmosphäre.

Nach und nach haben sich mir im Laufe der Jahre die Geheimnisse der Brennerei erschlossen. Das Schöne dabei ist: Ich lerne immer wieder dazu, werde von manchen Entwicklungen überrascht, und es gilt, neue Herausforderungen zu meistern.

Die Destillation der Apfelmaische ist in vollem Gange, die Hitze in der Brennblase nimmt weiter zu, das Thermometer zeigt inzwischen 80 Grad. Jetzt muss ich aufpassen, damit sich die Maische nicht zu stark erhitzt, weil sich das später negativ auf das Aroma auswirken kann. Nun beginnt die alles entscheidende Phase beim Destillieren, denn ab jetzt gilt es, den Brennkessel ganz genau zu beobachten und stets die Temperatur im Auge zu behalten. Die Temperatur darf nun nur noch ganz langsam ansteigen, damit der Brand gelingt und das Destillat am Ende gut schmeckt.

Obst haben wir hier im Tal reichlich. Als Obst- und Kellermeister des Klosters kümmert sich Br. Wendelin um die Zwetschgen, Kirschkpflaumen, Mirabellen, Birnen und Quitten – und vor allem um die rund 600 Apfelbäume. 46 hochstämmige und zum Teil alte Sorten gibt es im Klostergarten, auf der großen Streuobstwiese entlang der Bahnlinie und auf dem Gelände der ehemaligen Ökonomie. Innerhalb des Klosters ist dies ein eigener Bereich, ebenso wie auch der Garten, den Br. Markus und ich bewirtschaften.

Bei der Apfelernte im Herbst engagieren sich auch ehrenamtliche Helfer aus den umliegenden Gemeinden, wenn es eine reiche Ernte gibt, sonst wäre das alles gar nicht zu leisten. Manche Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter kommen von weit her, um dabei zu sein – selbst vom Bodensee oder aus dem Schwarzwald. In einem Jahr haben wir gemeinsam rund 30 Tonnen Äpfel eingebracht!

Ein Großteil der Ernte wird auswärts gepresst, als Süßmost abgefüllt und vermarktet. Etwa fünf Tonnen Äpfel pro Jahr werden in der klostereigenen Mostpresse gekeltert – für den Eigenverbrauch bei Tisch und als Grundlage für unseren Apfel-Balsamico-Essig. Mönche und Gäste trinken pro Jahr rund 1500 Liter Sauren Most. Dieser lagert zusammen mit den Weinvorräten in großen Fässern im barocken Gewölbekeller unter dem Chorraum der Abteikirche.



Den Apfel-Balsamico-Essig stellen wir im Kloster aus reinem, frisch gepresstem Apfelsaft her. Gut 800 Liter Saft werden durch schonendes Einköcheln auf die Hälfte reduziert. Bei der Weiterverarbeitung bleibt ein Teil des Fruchtzuckers erhalten. Dies sorgt später für das milde, angenehme Aroma des fertigen Essigs. Aus einem Teil unserer Äpfel stelle ich Apfelbrand her, der etwa ein Jahr lang im Eichenfass lagert, bevor er verkauft wird. Auch Quittengeist, Quittenlikör, Schlehenlikör, Holunderblütenlikör, Kirschkpflaumengeist und manches mehr haben wir im Sortiment.

Wer das herrliche Aroma reifer Früchte zu Obstbränden und Obstgeist veredeln will, braucht Zeit, Geduld und Liebe zum Detail. All das bringe ich gerne auf, auch wenn es oft lange Tage sind, vom morgendlichen Anheizen des Ofens bis zum fertigen Destillat. Bei knackiger Kälte den Kessel zu befeuern, beständig auf die Temperatur zu achten und zu erleben, wie nach Stunden des Wartens der reine, duftende Alkohol aufsteigt – das ist ein wunderbares Erlebnis.

Am Ende wird das Destillat mit Wasser auf die gewünschte Trinkstärke verdünnt, abgeschmeckt und dann auf Flaschen gezogen. Das Abfüllen geschieht in einem Kellerraum im Kloster. Dort stellen Br. Markus und ich auch die aromatischen Pflanzenauszüge her, die später als Grundlage für verschiedene Cremes, Liköre und Magenbitter dienen.

Das Herstellen, Abfüllen und Etikettieren der meisten unserer Produkte können wir nur im Winter leisten, weil wir zu dieser Zeit die nötigen Freiräume dafür haben, da der Garten nicht permanent unsere Fürsorge braucht.

Wenn die Flaschen abgefüllt sind, endet die Zeit des Bearbeitens und Verwertens. Neue Pflanzen sprießen derweil im Gewächshaus. Vollendung und Neuanfang gehen fließend ineinander über.

Wunderbar der Moment des Verkostens, wenn alles harmonisch zueinanderpasst. Zu merken: Ja, es ist so geworden, wie es sein sollte. Auch der Weg bis dahin ist ein guter. Es macht mir große Freude, zu sehen, wie die Kräuter und Früchte heranwachsen. Anbau, Ernte und Weiterverarbeitung erfolgen in reiner Handarbeit, wodurch gewährleistet ist, dass nur gesunde und einwandfreie Pflanzenteile verwendet werden. Der Geruch der frisch geschnittenen Kräuter, die leuchtenden Farben der Obstbäume im Tal – das ist für mich ein sinnliches Erlebnis.

Wenn im August eine kleine Schar von Mitbrüdern auf die Wiesen nahe der Kapelle St. Maurus zieht, um dort Zwetschgen und Mirabellen für die Weiterverarbeitung in der Klosterküche einzubringen, bekomme ich leuchtende Augen. Denn ich freue mich auf den Duft der Marmelade, das Kompott und den frischen Most.

Mit der Pflege der Apfel- und Obstbäume ist Br. Wendelin in der kalten Jahreszeit von früh bis spät beschäftigt. Ab November bis in den Februar oder März steht der Winterschnitt an. Je nach Wetterlage ist mein Mitbruder dann mit Leiter und Schneidewerkzeug unterwegs. Er entfernt überflüssige Äste, damit kein Wildwuchs entsteht, der im Laufe der Zeit den Ertrag mindern würde.

*

Schon als junger Gärtner gefiel es mir, frische Kräuter zu säen und zu ernten.

Ich mag den Geruch, das Haptische, die Farben. Es war eine organische Entwicklung, dass mein Interesse und der Rat eines Destillateurmeisters mich irgendwann vor etwa 25 Jahren an den Punkt brachten, einen eigenen Weg zu suchen, um das Angebot der Klostergärtnerei zu erweitern. Damals wurde in unserem Garten sehr

viel Gemüse angebaut: Blattsalate, verschiedene Kohlsorten, Zwiebeln, Lauch, Spinat, Karotten, Rote Bete und vieles mehr. Das, was wir für den eigenen Bedarf brauchten, kam direkt in die Küche, der Rest wurde verkauft. Aber das lohnte sich im Laufe der Zeit nicht mehr. Denn wir können als Klosterbetrieb auf Dauer nicht mithalten, wenn es darum geht, wirtschaftlich zu arbeiten, um Gemüse zu einem marktgerechten Preis anzubieten.

Als Br. Wilhelm, der alte Gärtnermeister, aus gesundheitlichen Gründen nicht mehr im Garten arbeiten konnte, habe ich erst einmal einige Zeit so weitergemacht, wie ich es von ihm gelernt hatte. Aber irgendwann bekam ich Lust auf mehr. Damals habe ich einige Bücher über Kräuterkunde und alte Hausmittel wie Salbei, Lavendel, Ringelblume, Johanniskraut, Schafgarbe, Brennnessel, Sonnenhut oder Weidenröschen gelesen und mich umgehört. Eine scheinbar zufällige Begegnung, die sich als Fügung entpuppte, wurde zum Türöffner: Ich lernte ein neuartiges Verfahren kennen, um aus Kräuterauszügen Weine und kosmetische Cremes herzustellen. 1995 haben wir die ersten Produkte in unserem Klosterladen angeboten.

Mir gefallen das Wiegen und das Austarieren der Mengen. Es macht mir Freude, zu experimentieren und immer wieder etwas Neues zu wagen. Ich verändere Zutaten, suche nach dem perfekten Weg, bis etwas so ist, wie ich es mir vorgestellt habe. Das gilt auch für den Geschmack von Likören, Bränden oder Magenbitter.

Auch den Grundstoff für unseren Magenbitter stellen wir selbst her. Momentan experimentiere ich an einem neuen »Bitterle«, der weniger Alkohol als die klassischen Sorten enthalten soll.

Einmal traf ich einen Freund des Klosters, der hervorragende Kräuterschnäpse und Obstbrände herstellte, und durfte ihm über

die Schulter schauen. Da dachte ich: Das will ich auch versuchen. Und so ging es Schritt für Schritt weiter.

Den meisten unserer Produkte liegen eigene Rezepte zugrunde, die ich mitentwickelt habe.

*

Den Likör, die Obstbrände, den Magenbitter und einiges mehr füllen wir selbst in Flaschen ab, die wir dann per Hand etikettieren und verpacken. Die fertige Ware lagert im Kellergewölbe, bis sie für den Verkauf und den Versand abgeholt wird. Früher habe ich auch das selbst gemacht. Heute kümmert sich darum der Vertrieb und die Versandabteilung des Beuroner Kunstverlages. Ein Teil der Ware wird auch direkt im Klosterladen verkauft. Die Produkte aus unserer Gärtnerei haben viele Liebhaber und Liebhaberinnen in ganz Deutschland gefunden.

Der Erfolg unserer Arbeit ermutigt uns, trotzdem wollen wir nicht der Versuchung erliegen, die Produktion um jeden Preis auszuweiten. Ich habe durchaus schon darüber nachgedacht: Was wäre, wenn wir ein Angebot bekämen, dass uns jemand eine größere Menge an Likören, Obstbränden, Magenbitter und Kräuterweinen abnehmen würde?

Selbstverständlich würde ich dann mit dem Cellerar des Klosters darüber sprechen, aber es bliebe keine Wahl, wir müssten am Ende das Angebot ablehnen. Denn selbst wenn wir unsere Kapazität ausweiten, mehr Kräuter anbauen und noch Obst dazukaufen könnten, um die Produktion zu steigern, würde das alles keinen Sinn ergeben. Wir bräuchten größere Lagerflächen, eine leistungsfähigere Destille, eine größere, automatisierte Abfüllanlage und Angestellte, die uns helfen, all das zu betreiben.



Aber auch das ist nicht der alleinige Grund für mein Nein, denn irgendwie machbar wäre dies vermutlich. Man könnte Teile der Produktion auslagern, und ich könnte mich darauf beschränken, alles zu managen. Aber ich bin Mönch und Handwerker, kein Manager. Ich liebe mein Leben, so wie es ist. Sicherlich braucht das Kloster Einnahmen. Aber der Entschluss, die Produktion massiv zu steigern, würde einen unheimlichen Druck aufbauen. Am Ende würde es meine Mitbrüder und mich überfordern, da bin ich mir sicher. Und die Gefahr, dass wir dabei unsere eigentliche Bestimmung aus den Augen verlieren, wäre sehr groß.

Gut zu wissen, wo man steht. Für mich ist klar: Ich bin nicht vor 38 Jahren als Mönch nach Beuron gekommen, um primär Ertrag und Gewinn zu steigern, sondern um Gott zu suchen und ein gelingendes Leben zu führen.

Jede und jeder trifft tagtäglich Entscheidungen, deren Tragweite am Anfang nicht absehbar ist. Einige solcher Entscheidungen binden uns auf Jahre.

Da fragt uns jemand, ob wir beruflich den nächsten Schritt gehen möchten. Das Angebot klingt verlockend, das Mehr an Verantwortung, Entscheidungskompetenz und Verdienst lockt uns. Aber am Ende geraten wir tiefer und tiefer in ein Geflecht von Anforderungen und Abhängigkeiten, von Zu-viel-Wollen.

Ich weiß, wovon ich rede: Als wir vor mehr als zwei Jahrzehnten rund 30 000 D-Mark in die Ausstattung für die neue Brennerei investiert haben, musste ich kurz schlucken. Denn mir wurde schlagartig klar, dass diese Summe auch wieder erwirtschaftet werden muss. Ich sah mich in der Verantwortung und habe mich all die Jahre engagiert, um meinen Teil dazu beizutragen, dass sich der wirtschaftliche Erfolg auch einstellt. Das ist erfreulicherweise gelungen. Aber ein gewisser Druck war durchaus da.

Es ist wichtig, das Wollen zu begrenzen, nicht jedem neuen Trend hinterherzulaufen, sondern auf Kontinuität und das richtige Maß zu setzen.

So viel wie nötig, ja – aber nicht immer mehr. An dieser Stelle das Notwendige vom Überflüssigen zu unterscheiden, haben viele verlernt.

Natürlich habe ich als Gärtnermeister auch gelernt, gründlich zu kalkulieren. Ich führe gewissenhaft Buch und stelle fest, ob wir in diesem Jahr mehr oder weniger als in vergangenen Zeiten hergestellt und verkauft haben. Meist gibt es dafür eine plausible Begründung. Wie kam es dazu? Ich denke an herrliche Frühlingstage, nicht zu kalt und nicht zu nass. Aber auch an den Dauerregen im Mai, der die halbe Ernte verdorben hat. Oder an den Tag, als mir ein Glasballon mit 20 Litern hochprozentigem Absinth auf

den Boden fiel, weil der Korb zerbrochen war. Dass es danach im ganzen Keller herrlich nach Absinth gerochen hat, war nicht einmal ein schwacher Trost. So etwas ist ärgerlich. Aber mein Glück hängt nicht daran.

Wir können keine Erntemenge im Voraus bestimmen, keine Kräuter dazu zwingen, schneller und größer zu wachsen. Bei aller Mühe – es kommt, wie es kommt. Und es ist gut so.

Nie möchte ich in die Situation geraten, irgendein Soll auf Ge-
deih und Verderb erfüllen zu müssen. Das Glück finde ich im Gar-
ten und in der Natur – und es hängt nicht an Ertrag und Gewinn.

Das, was wir Gärtner in Beuron produzieren – oder, besser: wach-
sen lassen –, alles, was die Natur uns schenkt, hat seinen Wert in
sich. Wir genießen die Früchte des Gartens, das gute Gemüse, das
Obst, den Most.

Der Erlös, den wir aus dem Verkauf der Cremes, Salben und all
dem anderen, was wir herstellen, erzielen, dient dem Unterhalt des
Klosters. Es wäre schlecht, wenn wir in manchen Jahren deutlich
weniger anbieten und verkaufen könnten. Aber ich bekomme
keine Vorgaben von irgendwem. Der Cellerar, der wirtschaftliche
Leiter des Klosters, weiß darum, dass Gartenarbeit ein Prozess mit
offenem Ausgang ist. Sicherlich lässt sich manches planen. Ich bin
fleißig, arbeite so sorgsam wie möglich und beobachte die Ent-
wicklungen, um im richtigen Moment zu handeln: zu säen, zu
pflegen, zu ernten. Aber am Ende liegt vieles trotzdem nicht in
meiner Hand. Wachstum ist ein Geschenk. Ebenso wie eine gute
Ernte. Das zu begreifen ist heilsam.

*



Ich freue mich an der unglaublichen Kraft, die in der Schöpfung steckt. Manches dürfen wir uns zunutze machen – uns das nehmen, was wir zum Leben brauchen. Aber ausbeuten dürfen wir die Natur nicht.

Immer mehr zu produzieren, zu kaufen, zu genießen und zu verbrauchen; immer leichter zu leben – das scheint verlockend. Aber es führt in eine Sackgasse.

Denn es funktioniert einfach nicht! Und es macht uns nicht glücklich!

An vielen Stellen merken wir längst, welchen Preis es hat, wenn wir die Natur ohne Rücksicht ausbeuten und gegen die Schöpfung arbeiten. Hier liegt meines Erachtens ein ganz wesentliches Problem, eine massive gesellschaftliche Fehlentwicklung: Unser Wirtschaftssystem ist auf dauerhaftes Wachstum angelegt. Die permanente Steigerung von Umsatz und Gewinn soll unseren Wohlstand garantieren. Aber ist das wirklich so?

Auf den ersten Blick scheint das gegenwärtige Wirtschaftssystem uns tatsächlich zu nützen, weil viele Waren zu erschwinglichen Preisen erhältlich sind. Möglich ist dies, weil sie in großen Stückzahlen hergestellt werden. Menschen haben bei der Produktion oft nur noch einen geringen Anteil an der Wertschöpfung. Dahinter steckt ein ausuferndes Profitstreben.

Viele Waren bräuchten wir gar nicht für ein erfülltes Leben. Ich denke dabei an die Wahnsinnsfülle von Lebensmitteln, die in den Supermärkten angeboten wird. Von jeder Sorte gibt es mehrere Dutzend Varianten in allen Geschmacksrichtungen und Preislagen, damit die Verbraucher eine möglichst reiche Auswahl haben. Und am Ende kommt eine riesige Menge einfach in den Müll, weil gar nicht so viel gekauft und verbraucht werden kann, wie produziert und angeboten wird. Auch Fleisch wird billig »erzeugt« und zu

Dumpingpreisen auf den Markt geworfen. Das Tierwohl bleibt dabei auf der Strecke.

Es geht vor allem, so scheint es mir, darum, eine Nachfrage zu erzeugen, die zu mehr Umsatz führt. Jede Menge Konsumgüter werden produziert, ohne eine dauerhafte Nutzung im Blick zu haben: Mobiltelefone sind nach wenigen Jahren hoffnungslos veraltet; Elektrogeräte, billig produziert, halten nicht viel länger. Und modische Kleidung ist oft schon nach einer Saison alt und wird danach nicht mehr getragen. Für mich ist das alles schwer zu verstehen. Meine persönliche Habe ist sehr überschaubar.

Die Produktion überflüssiger Waren ist ein Teufelskreis. Wissenschaftler haben berechnet, dass wir allein in Deutschland so viele Ressourcen verbrauchen, dass alle 7,5 Milliarden Erdenbürger bei gleichem Lebensstil drei Planeten wie die Erde bräuchten, um nachhaltig zu leben.

Das »Immer mehr haben wollen«, entkoppelt vom tatsächlichen Bedarf, könnte am Ende sogar tödlich sein, wenn wir an den fortschreitenden Klimawandel denken.

Und der wachsende Konsum macht uns letztlich auch nicht wirklich glücklich. Denn wenn die Seele hungert, kann man sie nicht mit Wohlstand füttern. Weniger zu besitzen, weniger zu konsumieren, das ist der Schlüssel, um die Erde für die nachfolgenden Generationen zu erhalten und macht uns letztlich sogar glücklicher.

Die natürlichen Abläufe zu ergründen und dann sorgsam mit den uns anvertrauten Schätzen umzugehen, das ist der richtige Weg! Gegen die Gesetze der Natur zu arbeiten wird uns immer mehr Probleme schaffen.

Heute muss ich mich mehr denn je fragen: Wenn ich immer mehr für mich allein haben will, dann muss vielleicht irgendwo

auf der Welt ein anderer verzichten. Oder die Quelle, aus der wir schöpfen, versiegt irgendwann ganz. Wem nützt das, was ich tue, und wem könnte es schaden?

Manchmal frage ich mich, ob ich arbeite, um mir selbst oder jemand anderem etwas zu beweisen. Oder weil sich manches in eine bestimmte Richtung entwickelt hat und ich nun nicht mehr zurückkann. Dann denke ich an die Benediktsregel, in der es heißt: *Höre, mein Sohn ... lausche.*

Dann komme ich an den Grund der Dinge. Zu der Frage nach dem »Warum?«.

*

Einmal im Jahr fahre ich für zwei Wochen in Urlaub. Der Klostergarten schlummert unter der Schneedecke, das Gewächshaus gebe ich in die Obhut von Br. Markus. Ich packe warme Kleidung, Wanderschuhe, ein gutes Buch, meinen Fotoapparat und ein paar Kleinigkeiten in ein Auto, das dem Kloster gehört, bekomme von der Verwaltung 150 Euro Urlaubsgeld und mache mich auf den Weg nach Norden. Mein Ziel ist der »Schafshof« im Rheingau, nahe Aulhausen bei Rüdesheim. Dort haben die Benediktinerinnen aus der Abtei St. Hildegard eine Art Gästehaus eingerichtet, das ich nutzen darf. Das Haus verfügt über einige Einzelzimmer und eine Gemeinschaftsküche. Der Hof liegt inmitten von Wiesen und Wäldern. Da ich immer im Winter meine Ferien dort verbringe, bin ich zu dieser Zeit oft der einzige Gast. Aber ich fühle mich nicht einsam, im Gegenteil: Ich genieße die Freiheit und muss auf niemanden Rücksicht nehmen; schlafe aus, koche und esse, was ich mag, mache ausgedehnte Spaziergänge oder schaue aus dem Fenster. Es wird nicht langweilig, denn es gibt vieles zu entdecken. Auf kleinen Wanderungen oder Ausflügen im Rheingau ist die Kamera immer mit dabei.

