

Der Klosterladen wird zwei

Mit dem Honig der Benediktinerinnen fing alles an

Von Vera Romeu

17. Juni 2015



*Besucher informieren sich bei Hildegard Igel über die Wolle der Kloster-Schafe.
Foto: VERA Romeu*

Habsthal - Der Klosterladen in Habsthal hat Geburtstag gefeiert: Vor zwei Jahren wurde er eröffnet, inzwischen ist er nicht mehr wegzudenken. Die ursprüngliche Idee war, den eigenen Honig zu verkaufen und den Kunden bewusst zu machen, wie wertvoll dieses Naturprodukt aus der Klosterimkerei ist. Daraus entwickelte sich das Konzept des Klosterladens, den die Benediktinerinnen und der Förderverein im Kloster zu "Unserer Lieben Frau" in Habsthal einrichteten.

Er wird von Freunden des Klosters ehrenamtlich betrieben. Doris Danner koordiniert die Einsätze, ist für das Sortiment verantwortlich. Blickt sie zurück, so staunt sie, wie kurzweilig diese Zeit war. "Die Wertigkeit von Lebensmitteln ist ein wichtiges Anliegen geblieben: Wir machen den Kunden bewusst, wie wertvoll die köstlichen Mango aus den Philippinen sind, wie wertvoll Kaffee ist", berichtet Danner.

Kloster unterstützt Erzeuger

Das Fest zum zweijährigen Bestehen fand bei schönstem Wetter statt. Unter Sonnenschirmen standen Tische mit den besonderen Produkten, die im Klosterladen vertrieben werden. Es war wie eine kleine Messe, bei der Produkte und Anliegen

präsentiert wurden. Jan Eckhoff ließ Besucher feines Mango-Chutney und süße Mangostreifen probieren. Drei Vorzüge habe dieses Produkt: Die Erzeugerfamilien bekommen einen fairen Preis für die Ernte, aus dem Erlös unterstütze das Kloster ein Projekt für Kinder in den Philippinen und schließlich sei der Geschmack der Mango ein hoher Genuss, erklärte Eckhoff.

Die Benediktinerinnen imkern, die Bienenvölker sind im Klostergarten. Fredrike Rau berichtete aus der klösterlichen Imkerei und bot die wunderbare Spezialität an: Honig mit Rosinen oder Walnüssen. "Das ist ein Hausrezept", betonte sie. Die Klostergemeinschaft hält Schafe, Weberin Hildegard Igel spinnt die Wolle, färbt sie mit Naturfarben und webt schöne Stoffe. Sie hatte viel zu zeigen und zu erzählen. Die Ware wurde von den Besuchern bewundert.

Wichtig im Sortiment sind außerdem die südtiroler Weine aus der Abtei Muri-Gries. Auch sie sorgen dafür, dass sich eine Stammkundschaft entwickelt hat, die regelmäßig nach Habstahl kommt. Die Weine aus Muri-Gries haben einen guten Ruf und sind sehr gefragt. Horst Schumacher stellte sie vor. "Es gibt Leute, die kommen, weil sie wissen, dass hier die Weine angeboten werden und entdecken dann den Klosterladen", erklärte Danner. Manche kennen den Laden und erfahren vor Ort, dass im Kloster eine kleine Gemeinschaft Benediktinerinnen lebt. Laden und Kloster kommen zunehmend ins Bewusstsein der weiteren Region.

An einem Tisch durften die Besucher mit Blüten malen: Christa Eitelmann-Steinborn zeigte, wie es geht und hielt eine breite Farbpalette bereit. Besucher staunten darüber, wie intensiv Blüten auf Papier färben. Es ließen sich richtige kleine Kunstwerke erstellen.

An einem Stand boten junge Flüchtlinge aus Gambia und Eritrea, die in Mengen leben, Bücher und Objekte des Klosters an. Sie machten Musik und sorgten für eine heitere Atmosphäre. Zwei von ihnen arbeiten im Kloster. "Flüchtlinge dürfen gemeinnützige Arbeit machen. Sie helfen uns in der Imkerei, im Obstgarten und im Schafstall. Das ist eine sehr gute Sache", berichtet Danner.

Der Klosterladen ist immer freitags von 15 bis 18 Uhr und samstags von 10 bis 15 Uhr geöffnet. Regelmäßig gibt es Thementage, um Produkte hervorzuheben.