



Vater Lazarus hat den
Klostergarten fest im Griff.
Seit dem Morgengrauen ist
der Mönch auf den Beinen,
hat gesungen, gebetet und
Brot gebacken. Jetzt
widmet er sich mit Hingabe
der Gemüseernte.

HIMMLISCHE ZUSTÄNDE



Es scheint, als sei dieser Ort aus der Zeit gefallen.
Doch fortschrittlicher geht es kaum:
Die hippen Schlagworte der Ökobewegung –
Zero Waste, Upcycling, Foraging,
Selbstversorgung mit Bio aus eigenem Anbau –,
hier, in den sanften Hügeln des
Weserberglands, werden sie von orthodoxen
Mönchen ganz einfach gelebt.
→ Zu Besuch im Kloster Buchhagen



AUTOREN:

Klaus Sieg (Text)

Gregor Lengler (Fotos)

Früher Morgen im Weserbergland. Um fünf Uhr hat einer der Mönche die Glocken zum Morgenlob geläutet, eine Zeit ausgiebiger Gebete und Gesänge. V. Lazarus verlässt die Andacht früher, um wie jeden Dienstag in der Küche Brot zu backen. Der 40-Jährige krempelt die Ärmel hoch und bindet seine Schürze um. Im Ofen knacken rot glühende Holzscheite. Bereits um vier Uhr hat er sie angefacht. Neben dem warmen Ofen geht seit gestern Abend der Sauerteig. „Das Ergebnis fällt jedes Mal anders aus“, berichtet V. Lazarus und beginnt, auf der Holzplatte des Küchentisches den Teig zu kneten. „So ist halt die Natur.“

Die ersten Sonnenstrahlen fallen durch das kleine Fenster und lassen das Gold der Heiligenbilder erstrahlen, die in der Holzgetäfelten Ecke der Küche hängen. Wichtig beim Brotbacken, sinniert der Mönch weiter, sind die richtige Temperatur, Feuchtigkeit sowie das Herzensgebet. „Ich habe gebraucht, um für alles das richtige Gefühl zu entwickeln.“ Er lächelt und streicht sich über den bauchlangen, rotblonden Bart.

Wer das Gelübde ablegt, um als orthodoxer Mönch zu leben, darf sich weder Bart noch Haare schneiden. Das ist eine der vielen uralten Sitten, die das Klosterleben bestimmen. „Wir



Einmal in der Woche backt Vater Lazarus in der Küche schlichte Sauerteigbrote für die täglichen Mahlzeiten und aufwendig ausgestattete für die Liturgie.

versuchen, so nah wie möglich an der Schöpfung und im Einklang mit der Natur zu leben“, erklärt der Abt des Klosters, Altvater Johannes. So wie es auch die Mönche auf dem griechischen Berg Athos tun, wo er als junger Mann Mönch wurde, bevor er vor fast 30 Jahren Buchhagen gründete.

Der 63-Jährige und die drei weiteren Mönche des Klosters leben einfach und autark. Mauern und Gebäude haben sie großteils mit den eigenen Händen erbaut, aus Materialien der Umgebung, wie etwa dem rötlichen Sandstein. Kunststoffe vermeiden sie. Plastiktüten oder Tupperware sucht man bei ihnen vergebens. Dafür gibt es altes Porzellan, mundgeblasene Gläser und Möbel aus vergangenen Jahrhunderten.

Ihr Geschirr spülen die Mönche von Hand. Die Kaffeemühle dreht sich durch Körperkraft. Ein Erdkeller soll bald den Kühlschrank ersetzen. Herd und Heizung betreiben die Männer mit Holz aus dem eigenen Wald, sie sägen, spalten und transportieren es unter großen Mühen. Entsprechend sparsam ist ihr Verbrauch: Warmes Wasser für die Duschen gibt es nur an Freitagen. „Der Mensch hat das Verhältnis zu dem Aufwand verloren, den sein Verbrauch verursacht“, erklärt der Abt. „Mit katastrophalen Folgen für die Umwelt.“

Schnuppern am selbst angesetzten Johanniskrautöl – das vielseitige Naturheilmittel ist eine wichtige Einnahmequelle des Klosters.



Das besondere Leben im Kloster zieht nicht nur Gläubige an. Regelmäßig kommen Besucher – es gibt drei Gästezimmer und Vollpension –, um Ruhe und Spiritualität zu genießen. Manche gehen in der schönen Hügellandschaft über der Weser spazieren, andere helfen im Garten oder beim Bauen, denn noch ist das Kloster nicht vollendet.

V. Lazarus trägt das Frühstück auf. Zu selbst gebackenem Brot gibt es Marmeladen aus Früchten des Gartens: rote Stachelbeere, Apfel-Holunder, Kirsche, Rhabarber oder Quitte. „Die ist ohne Gelierzucker und Stabilisatoren gekocht“, bemerkt der Mönch trocken.

Nach dem köstlichen Frühstück geht es zur Gurkenerte in den Garten. Am Ausgang steht ein Holzregal, mit Stroh Hüten, Arbeitshandschuhen und schweren Stiefeln, an denen Erdklumpen kleben. Das passt zu V. Lazarus' ausgeblühtem Arbeitsgewand. Irgendwann muss es mal schwarz gewesen sein. Der feste Stoff aus Baumwolle ist übersät mit Flecken. An den Ärmeln löst sich der Saum in viele Fäden auf.

Der Garten ist eine Pracht. In runden Steinbeeten wachsen Zucchini, Tomaten, Bohnen, Lauch, Spargel, Möhren, Mangold und Helgoländer Wildkohl, der schon in der Bronzezeit in der



Ganz bodenständig orientieren sich die Mönche am biologisch-dynamischen Landbau. Wichtiger Zusatz: der Segen von ganz oben. Hier besprengt Vater Symeon die Pflanzen mit Weihwasser.

Region angebaut wurde. Hummeln, Bienen und Schmetterlinge fliegen herum. In der Kräuterschnecke wuchern Dill, rote Minze, Koriander und Schnittlauch. Drum herum hängen pralle Quitten, Äpfel und Pflaumen an den Bäumen.

Gedüngt wird ausschließlich mit Kompost, Mist und Hornspänen. Schädlinge bekämpft der Mönch mit Jauche aus Brennnesseln, Pilzbefall mit Schachtelhalm. Unkraut hackt er mit der Hand. Zudem experimentiert er mit Mischkulturen. Vieles hat er sich angelesen und ausprobiert, orientiert am biologisch-dynamischen Landbau. Dazu gehört auch das Säen und Ernten nach dem Mondkalender.

„Der Garten muss gepflegt werden wie die Seele“, sagt V. Lazarus und kniet zwischen den Gurken nieder. Mit sicherem Griff pflückt er die reifen Exemplare aus dem Dickicht der Pflanzen, die sich schon über die Steinmauer schlängeln. Die Gurken landen in einem großen Korb. Schnell wachsen Menge sowie Formen- und Farbenvielfalt. „Wir sind nicht auf normierte Lebensmittel aus“, erklärt der Mönch. Dann geht er zu den großen Einweckgläsern mit Johanniskrautöl, die vor dem Schuppen in der Sonne stehen, um sie zu drehen. Die Blüten des Johanniskrauts haben die Mönche auf Feldern, Wiesen oder



Historische Architektur und ein idyllischer Blick über das Weserbergland – die Mönche haben das Kloster größtenteils mit eigenen Händen errichtet. Die Materialien stammen aus der nahen Umgebung.



Knietief in der Selbstversorgung – Vater Lazarus und Vater Panteleimon. Neben Bohnen gedeihen im Gemüsegarten unter anderem Gurken, Lauch, Mangold, Topinambur, Wildkohl, Zucchini und eine Vielzahl an Kräutern.



Altvater Johannes (in der Mitte) ist der Abt und Gründer des Klosters. Neben ihm leben dauerhaft drei Mönche in Buchhagen. Der junge Mann in Weiß ist Praktikant.

an Bahndämmen gesammelt. Eingelegt in Öl hilft es gegen Rücken und Gelenksbeschwerden sowie Nervenleiden. Wie mit dem Verkauf des selbst hergestellten Wildkirschlikörs finanzieren die Mönche damit einen Teil ihres Lebens.

Zeit für das Essen. Die Mönche nehmen es in einem Saal mit hohen Decken ein. Auf dem Speiseplan steht, was Garten und Saison hergeben. Fleisch kommt selten auf den Tisch. Deftige Gewürze wie Liebstöckel, Kreuzkümmel oder Knoblauch sorgen für Geschmack. An einer langen Tafel stehen Stühle mit mannshohen Lehnen, in der Ecke ein Kachelofen, groß wie ein Kleiderschrank. Die Mönche haben ihn in einem Abbruchhaus abgetragen und wieder aufgebaut. Der Holztisch ist mit Kerzenständern, Zinnbechern und einem Krug mit selbst gekelertem Wein gedeckt. Der fruchtig-herbe Tropfen ist frei von Schwefel und ausschließlich von Naturhefen vergoren. „Einer der besten norddeutschen Weine, er musste sich durch viel Regen kämpfen“, scherzt der Abt, dessen Augen von Lachfalten umrahmt sind.

Ansonsten wird geschwiegen. Nur Kaugeräusche und das Klappern von Besteck und Porzellan stören die Stille. Als Abbild des Abendmahls ist das Speisen den Mönchen heilig. Sie wol-

Gäste des Klosters kommen, um Stille und Spiritualität zu erleben – und werden bei der Gartenarbeit im wahrsten Sinn geerdet.



len es nicht durch Gespräche entwerten. Am Nachmittag versammeln sich alle zum Vesperegottesdienst in der Krypta. Die Kirche darüber ist noch im Bau.

Die Mönche bekreuzigen sich und betreten den Raum, der nur von Kerzen aus Bienenwachs und Öllampen erleuchtet wird. Die Wände sind mit natürlichen Pigmenten gestrichen. Es gibt keine Musikinstrumente. Stattdessen singen die Männer im Naturtongesang Kompositionen von Abt Johannes, der Kirchenmusik studiert hat. Mit ihren gut ausgebildeten Stimmen setzen sie Klänge, die gleichzeitig sphärisch und voller Reibung im Raum schweben. Das geht unter die Haut und versetzt nicht nur Musikwissenschaftler in Erstaunen.

Am Abend wäscht V. Lazarus am Brunnen die geernteten Gurken. Er will sie einlegen für den Winter, wenn der Garten nichts Frisches hergibt. Das Wasser plätschert. Die Abendsonne malt auf der Natursteinmauer ein Mosaik aus erdigen Farbtönen, bewachsen mit Moos und Flechten. V. Lazarus nimmt die Schüssel mit den Gurken und geht ins Haus. Kurz bevor er eintritt, dreht er sich noch einmal um. „Welch paradiesischer Platz zum Arbeiten.“ Dann gesellt sich der Mönch zu den anderen, um gemeinsam zu Abend zu essen. Und zu beten. 🍷



Historische Sorten und nicht normierte Lebensmittel – die Nähe zur Natur steht im Kloster Buchhagen stets im Mittelpunkt.

INFOS & ADRESSEN

KLOSTERBUCHHAGEN Das heilige Dreifaltigkeitskloster liegt im Weserbergland nahe der Kleinstadt Bodenwerder in Niedersachsen. Es ist Stammsitz der ersten deutschen orthodoxen Mönchsgemeinschaft. Der Website des Klosters kann man entnehmen, wann öffentliche Gottesdienste stattfinden. Das Kloster ist für touristische Besichtigungen nicht geöffnet, Führungen werden jedoch nach Absprache gern angeboten. Männliche Jugendliche und Männer können zudem einige Tage als Gast im Kloster aufgenommen werden oder ein Praktikum absolvieren. Helfende Hände im Klostergarten sind gern gesehen! orthodox.de Produkte aus dem Kloster z. B. über manufactum.de

KLÖSTER FÜR EINE SPIRITUELLE AUSZEIT – MIT GARTEN!
ABTEI VARENSSELL Die Benediktinerinnen der Abtei Varense

ll in Rietberg bei Gütersloh bieten unter dem Motto „Zwischen Beten und Beeten“ regelmäßige Kurse für erdverbundene Gäste an. Infos unter abtei-varensell.de

KLOSTER ALEXANDERDORF Im Kloster Alexanderdorf und in der Abtei St. Gertrud (mit Gästehaus) – südlich von Potsdam – können Besucher etwas über biologische Bewirtschaftung des Gartens lernen und erfahren, wie die Heilpflanzen traditionell Verwendung finden. kloster-alexanderdorf.de

In etwa jedem zehnten Kloster in Deutschland können interessierte Gäste am Ordensleben teilnehmen. Dazu gehört vielfach auch die Mitarbeit im Klostergarten und die Möglichkeit, sich in Kursen weiterzubilden, etwa zum Anbau von Heilpflanzen. Infos und Adressen z. B. unter stillefinden.org



Blütenpracht zwischen üppigen Gemüsebeeten – so werden auch nützliche Insekten satt.

