



KLOSTER ARENBERG

Dein Ruheort. Deine Kraftquelle.

Unser **Frische-Küche-Konzept**



“Laudato si”

Über die Sorge um das gemeinsame Haus



KLOSTER ARENBERG



Verehrte liebe Gäste,

herzlich Willkommen in unserem Hause. Wir freuen uns sehr, dass Sie da sind!

Einige von Ihnen werden das erste Mal in unserem Hause sein. Wir hoffen sehr, dass Sie das finden dürfen, was Sie sich durch Ihren Besuch in unserem Hause erhoffen. Diejenigen unter Ihnen, die schon häufiger hier waren, werden neben Altbekanntem auch Veränderungen feststellen. Nicht immer ist es leicht, von liebgewonnenen Gewohnheiten zu lassen und sich auf Neues einzustellen. Dies gilt auch für unser **Frischküche-Verpflegungskonzept**, welches wir seit 2019 sukzessive umgesetzt haben und weiter daran arbeiten. Um die Veränderungen im Verpflegungskonzept für Sie nachvollziehbarer zu machen, diese kleine Informationsschrift.

Uns allen steckt die Corona-Pandemie noch in den Knochen. Den einen mehr, den anderen weniger. Aber auch die im Zuge der Pandemie und des schrecklichen Ukraine-Krieges eher in den Hintergrund getretenen Themen „Klimaschutz“ und „Artensterben“ haben uns in den vergangenen drei Jahren sehr nachdenklich gemacht und beschäftigt. Denn alle Leistungen, derer wir uns zum Leben auf diesem Planeten bedienen, werden aus der Natur bezogen. Dafür ist eine hohe Biodiversität oder - vereinfacht ausgedrückt - eine große Artenvielfalt an Pflanzen und Tieren notwendig, um unser Überleben und das der uns nachfolgenden Generationen zu sichern. Die Biodiversität ist sozusagen der „Maschinenraum der Ökosysteme“. Und wir sind ein Teil eben dieses Ökosystems. Es geht also auch um unseren ganz konkreten Beitrag, die natürlichen Lebensgrundlagen zu schützen - **Klimaschutz/Naturschutz ist Menschenschutz!** Daher ist einiges anders in Kloster Arenberg, als noch vor der Pandemie. Nicht nur im Klosterpark, auch unser Verpflegungsangebot hat sich deutlich verändert. Im Dezember 2021 berichtete ich in einer umfangreichen Informationsschrift über viele dieser Veränderungen; Sie finden diese auch auf unserer Homepage¹. Einigen von Ihnen, die Sie schon

¹ https://kloster-arenberg.de/wp-content/uploads/2022/10/20_12_2021_Final_GF_Informationenbericht_Kloster_Arenberg_Dezember_2021.pdf

früher als Gast in unserem Hause waren, wird sich auf den ersten Blick möglicherweise nicht erschließen, warum es Veränderungen im Verpflegungskonzept geben musste. Schließlich waren Sie doch sehr zufrieden damit, wie es war. **Die Antwort: Wir haben unsere Haltung geändert, als uns so richtig klar wurde, wie sehr die Lebensmittelproduktion und Ernährungsgewohnheiten zur Naturzerstörung und Unterversorgung so vieler Menschen auf diesem Globus beitragen. Und uns wurde klar, dass eine nachhaltige Sicht und das Handeln danach einen sehr positiven Einfluss auf die Bewältigung der multiplen Krisen (Klima, Artenvielfalt, begrenzte Ressourcenverfügbarkeit) haben kann. Und haben wird, wenn immer mehr Menschen das erkennen und ebenfalls danach handeln.** Es geht also nicht darum, dass wir irgendwem vorschreiben wollen, wie man sich möglichst gesund zu ernähren hat. Das mag jede:r für sich selbst entscheiden. Es geht uns darum, welchen Beitrag wir als christliche Weg- und Dienstgemeinschaft auch mit unserem Gästehaus zu mehr Generationengerechtigkeit leisten können, wie wir konkret in Kloster Arenberg auch bei der Ernährung zum Schutz unseres Klimas und zum Schutz der Artenvielfalt, damit letztlich zum Schutz unserer eigenen Lebensgrundlagen, beitragen können. Denn die Art und Weise, wie wir uns ernähren, hängt ganz entscheidend davon ab, wie wir und vor allem die uns folgenden Generationen noch auf dieser Erde werden leben können. In diesem Zusammenhang wird zunehmend auch der Begriff der „Intergenerationalen Gerechtigkeit“ ins Spiel gebracht. Genau in diesem Kontext bitten wir Sie, auch unser **Frische-Küche-Konzept** einzuordnen. Und da wir immer wieder feststellen, dass vielen Menschen nicht bewusst ist, was unsere Weise der Ernährung mit Klima- und Naturschutz, letztlich mit Menschenschutz zu tun hat, haben wir nachfolgende Informationen zusammengestellt. So tragen Sie mit Ihrem Aufenthalt in unserem Hause ganz konkret dieses Anliegen mit; wir gemeinsam sind damit Teil der Lösung.

Falls sich im Text gelegentlich Inhalte zu wiederholen scheinen, sehen Sie mir das bitte nach. Ich habe teilweise auch Texte aus vorhergehenden Schriften mit eingearbeitet.

So erhoffen wir uns von unseren Gästen ein offenes Herz für die Neuerungen und wünschen Ihnen viel Gaumenfreude an unseren „LEBENS-Mitteln“. Für das laufende Jahr wünschen wir Ihnen zudem viel gelingendes Leben.

Ihr

3. März 2023



Hausleitung Gästehaus Kloster Arenberg

Einkaufspreise

Ihr Griff in das Supermarktregal offenbart es Ihnen seit Anfang 2022: Es gibt einen exorbitanten Kostenanstieg bei Lebensmitteln, zumindest bei den meisten. So erfuhren im Vergleich zu den Vorjahren viele Lebensmittel Teuerungen zwischen 18% und 46%, letztere bei Butter. Beim Sonnenblumenöl waren es zeitweise über 80%. Nur wenige Produkte sind billiger geworden, bspw. Feldsalat oder Lauch, warum auch immer. Laut Statistischem Bundesamt sind die Preise für Nahrungsmittel im Vergleich zum Juni 2021 um durchschnittlich 14% gestiegen. Zudem fallen bei uns die Personalkosten für die Zubereitung der Lebensmittel besonders ins Gewicht. Die Umstellung von einer überwiegend „convenienten“ Klosterküche (überwiegende Verarbeitung von Fertigprodukten oder Vorstufen davon) in eine Frischeküche machte es erforderlich, im Jahr 2020 zwei zusätzliche Köch:innen einzustellen. So auch unseren mit immer wieder frischen Ideen ausgestatteten gastronomischen Leiter und Küchenchef, Florian Schauern (s. Foto links).



Mit seinem professionellen, beherzten und kreativen Team schafft er es immer wieder neu, etwas Besonderes für Gaumen und Augen auf den Teller zu zaubern. **Mit der Frischeküche haben wir gewissermaßen die Zubereitung der Lebensmittel von der Fabrik wieder zurück ins Kloster geholt** und verarbeiten seither ausnahmslos frische Lebensmittel. Wir wissen, dass – wenn auch nur sehr vereinzelt – mancher Gast bedauert, dass kein Mittagsbüfett mehr angeboten wird. Die uns genannten Gründe können wir – zumindest teilweise – nachvollziehen. So gefällt eine große Speisenauswahl und bei Unverträglichkeiten kann man leichter auf eine andere Komponente ausweichen – ganz klarer Punktsieg für das Büfettssystem. Zunächst den Corona-Schutzbestimmungen geschuldet wurde aus den drei Büfettmahlzeiten der „Bedienservice am Tisch“. Nur für das Mittagessen behielten wir diese Form der Essensdarbietung bei, da sich mehrere Vorteile zeigten:

- Geringerer Wareneinsatz beim Bedienservice, da erfahrungsgemäß beim Büfettssystem relativ mehr Lebensmittel vom Teller schließlich im Müll landen (manchmal sind die Augen hungriger, als der Magen).
 - Weiß man, dass beim Mittagsbüfett mehr weggeworfen wird und zudem die Ware, die am Büfett zur Selbstbedienung ausliegt, nicht wiederverwertet werden darf, muss großzügiger eingekauft werden. Das verursacht nicht nur (über den Bedienservice zu verhindernde) höhere Einkaufsmengen und damit auch Kosten. Denn auch die Entsorgungskosten steigen bei zunehmendem Verbrauch bzw. Abfall. Insbesondere deshalb, da ausschließlich nicht weiterverarbeitete Lebensmittel von uns selbst kompostiert, anderenfalls nur durch Fachfirmen kostenpflichtig entsorgt werden dürfen. Nicht zuletzt sieht ein verantwortungsvoller Umgang mit Lebensmitteln, in einer Welt, in der immer mehr Menschen zu hungern drohen, anders aus.
 - Viele Gerichte, die sich das Küchenteam erarbeitet hat, sind beim Büfettssystem am Mittagstisch so nicht umsetzbar. Nicht alles, was sich für das Anrichten auf dem Teller eignet, eignet sich auch für ein Büfett. Teilweise würden die Kombinationen auf den Platten von Gästen nicht verstanden, die Komponenten wären zum Teil zu fragil, wenn jeder Gast
-

„hineinlangte“ und auch die Tellerdekoration bzw. das Herrichten des Tellers würde entfallen („Das Auge isst mit“). Viele unserer Gäste wissen genau das zu schätzen, lassen sich gerne mal abseits ihres Alltags am Tisch bedienen. Sicher kommen Ihnen auch Büfettsituationen in den Sinn, wo man eigentlich nach einer gewissen Zeit nicht mehr drangehen mochte, so zerrupft sah es aus. Apropos Innenhof: Dass Sie Ihre Mahlzeiten heute auch im Innenhof einnehmen können, ist tatsächlich eine Folge der Corona-Pandemie, in der wir Abstände sicherstellen und so auf andere Bereiche ausweichen mussten. Viele Gäste schätzen diese Möglichkeit sehr, weshalb wir diese Regelung beibehalten werden. Allerdings geht damit auch ein höherer Personaleinsatz einher, da zu den Mittagsmahlzeiten weitere Strecken durch unsere Mitarbeiterinnen zurückgelegt werden müssen. Dies betrifft auch den – in Abhängigkeit der Belegung des Gästehauses geöffneten – anzudienenden Speiseraum 3 in der Nähe unserer Bibliothek.

- Unsere Mitarbeiter:innen in der Küche können sich nochmal ganz anders mit den selbst hergestellten Produkten, von denen sie genau wissen, was darin enthalten ist, identifizieren. Es bereichert ihre Arbeit, wenn sie einen Teller liebevoll herrichten dürfen. Die Küche wird nicht auf ihr „Kellerdasein“ reduziert. Aber auch für das Servicepersonal stellt der Bedienservice eine Aufwertung des Arbeitsplatzes dar, auch wenn zuweilen viel Lauferei mit dem Bedienservice verbunden ist (s.o.). Im Gegenzug helfen jedoch viele Gäste bei der Tischabräumung mittels des unter der Tischplatte angebrachten Tablett (leider bei der Art der Tische im Speiseraum 3 nicht möglich). Danke für Ihre diesbezügliche Unterstützung!

Wir mussten uns also entscheiden: Entweder eine größere Einkaufsmenge und Angebotsvielfalt **oder** eben eine Küche, die Lebensmittel frisch verarbeitet und auch wesentlich aus natürlichen Zutaten besteht – **„Frischküche“** eben. **Weniger Auswahl, dafür aber richtig gut! Für den Gaumen und für unsere Mitwelt.**

Niemand muss beim Mittagstisch zu kurz kommen: Wer einen **Nachschlag** mag, bekommt diesen sehr gerne. **Bitte einfach nachfragen!** Auch ein zwischendurch etwas einfacher anmutendes Gericht zum Mittagessen heißt eben nicht, dass dies einem Einsparzwang geschuldet ist. Unsere Küche hat dahingehend keine Vorgaben von der Hausleitung! **Und so haben wir trotz der aktuellen Teuerungen definitiv nicht an der Qualität der Lebensmittel gespart!** Das Gegenteil ist der Fall. Unser Lebensmittelaufwand ist trotz sparsameren Verbrauchs (durch weniger Abfälle) deutlich im Vergleich zum Vorjahreszeitraum gestiegen. Manchen mag es wundern oder irritieren, dass hin und wieder auch mal etwas „einfachere“ Gerichte dabei sind. Oft steckt dahinter aber ein hoher Herstellungsaufwand, da dem Grunde nach alles in Handarbeit gefertigt wird. Dafür gibt es ein anderes Mal auch ein eher ungewöhnlich aufwendiges Gericht. Das sollte sich dann ausgleichen. Wir wissen, dass unsere Speisen ihren Preis wert sind; billig ist eine solche Frischküche hinsichtlich der benötigten Hände eben nicht. Seit 2020 kaufen wir teilweise auch in Bio-Qualität ein. Das reduzierte Fleischangebot bei den Mahlzeiten verursacht eher höhere Kosten, als dass wir dadurch sparen (in Deutschland ist Fleisch vergleichsweise billig). Abseits des direkten Lebensmitteleinkaufs und der Herstellung der Speisen hat eine ganz frische Zubereitung aller Speisen auch Auswirkungen auf andere Bereiche, die auf den ersten Blick nicht auffallen. So verursacht eine Frischküche im Kochprozess deutlich mehr Spülgeschirr (und damit verbundenen Personaleinsatz) und mehr Bioabfälle, die allesamt entweder in Fremd- oder Eigenarbeit entsorgt werden müssen (Plastiktüten mit Convenience-Produkten, die wir ja nicht mehr verwenden, müssen nur aufgeschnitten, entleert und dem „kostenlosen“ gelben Müll zugeführt werden).

Die geringen Schneefälle in den gletscherführenden Gebirgen, dass damit reduzierte Gletscherwasser mit seinen Folgen auf die Pegelstände der Flüsse im Sommer und die über weite Flächen Europas zu geringen Niederschlagsmengen über die Wintermonate (eine Folge des Klimawandels) - mit möglichen Auswirkungen wie Hitzewellen, gefolgt von Dürren - wird Vorhersagen zufolge weiterhin für hohe Lebensmittelpreise sorgen. Umso mehr sind wir der Überzeugung, dass eine bewusstere Wahrnehmung qualitativ hochwertiger Lebensmittel und liebevoll zubereiteter Speisen wichtig ist, um auch das wertzuschätzen, was Mutter Erde uns fürs Leben bereithält.



Durch Klimawandel und internationale Verflechtungen kann der heute schon in vielen Teilen der Welt vorherrschende Nahrungsmangel auch sehr schnell zu einem Problem des globalen Nordens werden, also zu unserem Problem. Wobei es uns schon auch generell sorgen sollte, wenn irgendwo auf der Welt Menschen hungern müssen. Die Art und Weise, wie wir „LEBENS-Mittel“ schätzen, wie wir mit ihnen umgehen, trägt zur Verschärfung der Krisen oder eben zur (Teil-)Lösung derselben bei: zu einer auch für nachfolgende Generationen gerechteren Welt, zur Bewältigung der Klimakrise, zur Gesundung des Bodens, der uns nährt und als Beitrag für ein größeres Tierwohl.

Auch eine einfache Speise, lecker und mit hochwertigen Einzelbestandteilen und ohne Zusatzstoffe hergestellt, mit Liebe auf dem Teller kreiert und serviert, ist keine billige und vorgeschobene (Spar-)Variante von Kantinenkost!

Mark Twain

„Der einzige Weg, seine Gesundheit zu behalten,
ist zu essen, was man nicht will,
zu trinken, was man nicht will,
und zu tun, was man nicht will.“

Frischküche versus Convenience-Food

Zwischenfazit einer Erprobungsphase von knapp zwei Jahren: Unser Essen genießt höchste Wertschätzung bei der weit überwiegenden Zahl unserer Gäste, aber auch bei Ordensschwestern und Mitarbeiter:innen, deren Teilnahme am Mittagessen sich deutlich erhöht hat. Manchmal mögen Essen-Gewohnheiten einer Wertschätzung von Neuem im Wege stehen.

Von einer überwiegend convenienten, „bequemen“ Nahrungsmittelzubereitung hin zu einer Küche, die die Lebensmittel frisch verarbeitet und auch reine und natürliche Zutaten wählt - das war ein echter Paradigmenwechsel. Die Geschmacksnerven mussten sich, wenn sie anderes gewöhnt waren, umstellen. Und unser Küchenteam unternimmt immer mal wieder mit den Rezepten eine Reise um die Welt; auch hierfür bedarf es der Bereitschaft des Gastes, sich mit als Reisender zu fühlen. Auch das ist sicherlich für den einen oder anderen Gast gewöhnungsbedürftig; das war es für einen Teil der Ordensschwestern auch. Und so gibt es auch Gäste, die das Essen, das sie vorher von uns kannten, jetzt vermissen. Ich gehöre selbst zur

„Testgruppe“, wie schon viele von Ihnen: Die Mahlzeiten haben auch mir persönlich vor unserer Umstellung, insbesondere die Mittagsgerichte oder besser die Komponenten am Büfett, auch gut geschmeckt. Heute weiß ich, was wirklich gut ist, zudem der Gesundheit dient und nachhaltig(er) ist! Nur, dass das nicht falsch überkommt: Unsere Köche hatten bis dahin nicht schlecht gekocht; nur kochen wir heute eben anders, da wir auf industriell vorgefertigte und vorkonfektionierte „Lebensmittel“ weitestgehend verzichten und auch auf das Drumherum an „künstlichen“ Zutaten. Und das macht den Unterschied. Aber: Wir bleiben nicht stehen und so ist es unser Bemühen, uns kontinuierlich weiter zu verbessern oder das Repertoire zu erweitern. Wir bleiben aufmerksam, haben Freude am Kreativen und gehen gut mit konstruktiver Kritik um. Und unsere Köch:innen und anderen Mitarbeiter:innen in der Küche dürfen endlich wieder ihre Kochkunst ausleben.

Und wenn Sie Grund zur Beanstandung sehen, oder wenn Sie einfach etwas wissen wollen oder eine Anregung haben – sprechen Sie bitte die Mitarbeiter:innen unseres Küchenteams direkt an. An Lob für unsere Küche wird schon heute nicht gespart – dafür Dankeschön.

Saisonalität und Regionalität versus Globalisierung?

Schauen wir auf den weltweiten Naturverbrauch, so stehen wir auch hier vor einem umfassend notwendigen Systemwechsel. In einer im November 2021 von der EU-Kommission veröffentlichten Studie zum Zustand unserer Böden (der 5.12. ist übrigens der Welt-Boden-Tag) heißt es:

*„Die EU ist reich an wertvollen Böden mit einer Vielzahl von Bodenarten (24 der 32 wichtigsten Bodenarten sind vertreten), die jeweils eine ganz eigene Identität und spezifische Merkmale aufweisen. Dieser Reichtum ist ein Gut, das für künftige Generationen geschützt und bewahrt werden muss. Dennoch leiden unsere Böden. **Schätzungen zufolge sind rund 60 % bis 70 % der Böden in der EU nicht gesund.** Land und Boden verschlechtern sich nach wie vor zunehmend durch Prozesse wie Erosion, Verdichtung, Rückgang organischer Substanzen, Verschmutzung, Biodiversitätsverlust, Versalzung und Versiegelung. Diese Schäden sind auf eine nicht nachhaltige Landnutzung und -bewirtschaftung, Übernutzung und den Eintrag von Schadstoffen zurückzuführen. Jedes Jahr fällt in der EU beispielsweise etwa eine Milliarde Tonnen Boden der Erosion zum Opfer. Zwischen 2012 und 2018 wurden in der EU **jährlich netto mehr als 400 km-Land** „verbraucht“.*

Am Erkenntnismangel liegt es also nicht. Auf das, was letztlich in unseren Kochtöpfen oder auf unserem Teller landet, haben nicht nur die Lebensmittelindustrie, haben nicht nur die Landwirte, darauf haben wir als Endverbraucher auch Einfluss. Wenn wir zusätzlich auf Themen wie „Regionalität“ und „Saisonalität“ setzen, diese Produkte auch nachfragen, dann wird der Markt mit der Zeit reagieren.

Kloster Arenberg möchte auch in diesen Punkten in der Zukunft noch mehr Verantwortung übernehmen; hier haben wir noch Nachholbedarf. Doch das geht nicht einfach per Knopfdruck oder indem wir einen Schalter umlegen. Dafür brauchen wir Ressourcen, vor allem viel Zeit, einen solchen Prozess in Gang zu setzen. Das ist bei uns derzeit die größte Herausforderung: Wir sind durch unsere Frischeküche schon derart gefordert, Tag für Tag für drei Mahlzeiten eine

hohe Qualität sicherzustellen, dass für anderes kaum noch Zeit bleibt. Wobei: Wenn es um **Regionalität** geht, sind wir Verbraucher:innen gerne bereit, darauf zu achten. Wir finden das in der Regel auch sehr gut. Wollen wir jedoch mehr Nachhaltigkeit durch Verwendung **saisonaler Lebensmittel** leben, da wird es schon kritischer. Denn auch hier kommen uns die Gewohnheiten in die Quere. Auf die große Vielfalt zu jeder Jahreszeit sollen wir verzichten? Für manche keine Frage, vermutlich für einige unserer Gäste doch. Deshalb wollen wir das Thema Saisonalität behutsam angehen, aber auch nicht auf die lange Bank schieben. Denn auch hier gilt: Die Zeit drängt, die Natur braucht dringend eine Auszeit!

Und sehr regional, nämlich direkt in unserem Klostergarten, entsorgen wir seit 2021 unsere frischen Küchenabfälle über unseren ganz neu angelegten Ringkompost. Die Küchenabfälle sind nämlich seit der Umsetzung des Frischküchenkonzeptes „dramatisch“ angestiegen. Zunächst, um den damit einhergehenden explodierenden Entsorgungskosten zu entgehen, haben wir einen eigenen Kompost angelegt. Aber es ist natürlich auch viel ökologischer, ein Schritt zur Kreislaufwirtschaft hin. Die Kühlung des Abfalls, bis der Entsorger kommt, können wir uns sparen. Damit verringern wir auch den Energieverbrauch für die Kühlung, aber auch den (fossilen) Energieaufwand, der durch die Entsorgung extern nachgelagerter Prozesse (Abfalltransport und -verbrennung) entsteht. Und wir können den Humus, der sich mit der Zeit aus den Küchenabfällen entwickelt, für die zukünftigen Gemüsebeete gut brauchen. Aber: Es ist nicht der bequeme Weg, den wir damit gegangen sind. Mehrmals wöchentlich müssen Abfalltonnen über das ganze Gelände fußläufig transportiert werden – irgendwer muss es ja machen, da es einen bisher nicht dagewesenen Aufwand bedeutet. Unsere FÖJler:innen sind dafür zuständig; die sind aber nicht immer da. Nur als Beispiel, um wieviel bequemer die bisherigen eingetretenen Wege waren, diese Prozesse einfach kostenintensiv auszulagern. Aus dem Auge, aus dem Sinn!

Viel weniger Fleisch versus weltweit immer mehr Fleisch

„Was kann ich dafür, wenn die Kuh pupst?!“

Apropos „Auszeit“ – im Blick auf den noch immer steigenden Fleischkonsum weltweit geht das eher in Richtung „Endzeit“ – nicht für die Natur, aber für uns Menschen. Etwas apokalyptisch, etwas zugespitzt, ich weiß. Doch interessieren wir uns für die Auswirkungen auf unsere Umwelt, regional und global, die der Konsum von tierischen Produkten mittlerweile verursacht, dann nimmt das im Ergebnis tatsächlich Ausmaße an, die nicht nur in Bezug auf den größten zusammenhängenden Regenwald im südamerikanischen Amazonasbecken verheerend wirken. Deshalb kommen wir auch in dieser Infopost um das Thema „Fleisch-, Wurst- und Milcherzeugnisse“ leider nicht herum. Sie nervt es, dass dieses Thema schon wieder auf die Tagesordnung gehoben wird, auch an dieser Stelle? Zumal, wenn Sie Fleisch- und Milcherzeugnisse genauso gerne verzehren, wie auch ich dies gerne getan habe; wenn auch soweit möglich in Bio-Qualität. Ich sage Ihnen mal, wie es mir damit ergangen ist: Erst in 2021 ist mir in der Auseinandersetzung mit den Themen Klima und Landnutzung so richtig klar geworden, welchen



genauso gerne verzehren, wie auch ich dies gerne getan habe; wenn auch soweit möglich in Bio-Qualität. Ich sage Ihnen mal, wie es mir damit ergangen ist: Erst in 2021 ist mir in der Auseinandersetzung mit den Themen Klima und Landnutzung so richtig klar geworden, welchen

Einfluss, welchen vernichtenden „Impact“ der Fleisch- und Wurstkonsum und der Konsum von Milchprodukten auf den Flächenverbrauch und unser Klima haben. Ich hatte bis dahin weder ein leckeres Stück Fleisch verschmählt noch Milchprodukte. Rindfleisch und Lammfleisch waren mir am liebsten, genau die beiden Tiere, die als Wiederkäuer große Mengen Methan (CH₄) emittieren, ein in der Atmosphäre zwar kurzlebigeres, aber dafür umso schädlicheres Treibhausgas - im Vergleich zu Kohlendioxid (CO₂). Das passiert auf unseren Weiden und in unseren Ställen. Und nicht nur dort und nicht nur das: Riesige Mengen Viehfutter, die unsere Landwirte benötigen, werden auch für uns auf anderen Kontinenten angebaut, unter anderem im Amazonas-Regenwald oder besser gesagt: dort, wo sich einst der Regenwald² befand. Der wird zu diesem Zweck entweder legal abgeholzt oder illegal brandgerodet.

Dort entstehen einerseits Palmölplantagen - Palmöl ist in etlichen Lebensmitteln bei uns zu finden und es wird zur Gewinnung von „Bio-Energie“ eingesetzt. Aber es entstehen auch riesige Weideflächen für Rinder und für den Anbau von Soja als Viehfutter. Von all dem merken wir nichts, wenn das Fleisch lecker zubereitet auf unserem Teller liegt. Und wäre nicht spätestens an dieser Stelle auch mal das Thema „Tierwohl“ anzusprechen? Dass es in diesem Zusammenhang auch ein großes Feld zu beackern gäbe, dass dürfte eigentlich jedem von uns klar sein, schließlich wiederkäuen wir dieses Thema schon gefühlt seit einem halben Jahrhundert. Was es bisher gebracht hat - dazu möchte ich mich an dieser Stelle nicht auch noch auslassen. Deshalb bleiben wir noch einen Moment auf dem Acker. Neben den Methan-Emissionen durch die Massentierhaltung bei Rindern und der extrem klimaschädlichen Ausbringung von Stickstoffdünger und Gülle verursacht aber die Tierhaltung bzw. der Tierfutteranbau einen desaströs hohen Flächenverbrauch - auch bei uns. Von der degradierenden Bodenbearbeitung und -verdichtung mit den heute viele Tonnen schweren landwirtschaftlichen Maschinen und dem Einsatz von Pestiziden mal ganz abgesehen. Mir liegt es fern, hier ein Bauern-Bashing zu betreiben. Ich persönlich habe im Grunde keine Ahnung von Landwirtschaft. Aber die Wissenschaft untersucht eben auch die Wirkung von Landnutzung und Landnutzungsänderungen auf das Klima und auf die Biodiversität. Und sie kommt zum unzweifelhaften Schluss, dass u.a. durch die Art und Weise, wie heute im Großen und Ganzen Land- und Forstwirtschaft betrieben wird, die betroffenen biologischen Systeme, die wir zum (Über-)Leben brauchen, bereits ganz akut gefährdet sind. Natürlich gibt es Ausnahmen!

Wussten Sie übrigens, dass unsere Böden nach den Ozeanen die größten CO₂-Speicher, sog. „CO₂-Senken sind, noch vor den Wäldern? Gerade der Aspekt der Biodiversität und des Artensterbens geht jedoch heute in der Klimadiskussion viel zu sehr unter. Am 18. Dezember 2021 wurde in ZEIT-Online³ unter der Überschrift „Artenschutz und Klimawandel“ die neue Bundesumweltministerin Steffi Lemke dergestalt zitiert, dass sie das Artensterben für „mindestens ebenso dramatisch“ halte wie die Klimakrise. Sie sehe unsere Lebensgrundlage bedroht. Das ist sie ganz akut, folgt man den Berichten des Weltklimarates (IPCC) und auch des Weltbiodiversitätsrates IPBES⁴. Durch den Klimawandel (Bodenerosion, Hitze- und Dürre u.a.) werden die heute noch nutzbaren, gleichwohl schon in großem Maße vorgeschädigten Böden weiter zurückgehen - dabei hungern heute schon weltweit sehr viele Menschen und die Weltbevölkerung wächst rasant, wenn auch weniger stark, als ursprünglich erwartet.

² <https://www.nationalgeographic.de/umwelt/2019/04/waldverlust-karte-zeigt-den-schwindenden-amazonas-regenwald>

³ <https://www.zeit.de/politik/deutschland/2021-12/artenvielfalt-artensterben-gruene-steffi-lemke>

⁴ <https://www.bmu.de/themen/naturschutz-artenvielfalt/naturschutz-biologische-vielfalt/biologische-vielfalt-international/weltbiodiversitaetsrat-ipbes#c7486>

Nun wieder etwas konkreter, was das mit uns zu tun hat, was wir tun können. Die Ordensschwwestern sind noch im Besitz von einigen landwirtschaftlichen Flächen, die zumeist verpachtet sind. Keine großen Reichtümer, eher günstiges Ackerland. Aber wir sind dabei, die Nutzung dieser Flächen kritisch zu hinterfragen und das Gespräch mit den Pächter:innen zu suchen. Es kann durchaus sein, dass wir einzelne Pachtverträge nicht verlängern werden, wenn die Bewirtschaftung der Flächen dem Nachhaltigkeitsgedanken, dem dauerhaften Schutz des Bodens, dem Schutz der darin lebenden Arten und seiner wichtigen Wirkungen für den Wasserhaushalt entgegenstehen. Auch das sind unbequeme Wege, die wir gehen. Man macht sich damit nicht immer Freunde. Schutz der Böden und Förderung der Biodiversität – das sollte bereits auf dem eigenen Balkon und im eigenen Garten beginnen.

Einstehen für unsere Überzeugungen, wollen wir, besonders, wo es darum geht, dem Leben zu dienen. Entsprechend setzen wir jetzt den ganzheitlichen Ansatz der Permakultur in einem Bereich des Klosterparks um. Dem Boden seine dauerhafte Wertigkeit zurückzugeben und zu erhalten, auch das ist eine besondere Stärke dieses Konzeptes.

Wie war das nochmal mit dem Sonntagsbraten?



Entsprechend effizient und nachhaltig müssen wir mit den Acker- und Wiesenflächen umgehen. Es wäre also auch von daher viel effizienter, einen Großteil der jetzt auch bei uns für den Viehfutteranbau genutzten Ackerflächen für die Produktion pflanzlicher Nahrung zu nutzen oder durch Wiedervernässung der Moore diese nachhaltig zu nutzen (Paludikultur). Zwei Fliegen mit einer Klappe: Der Stickstoffeintrag über den Kuhdung oder die Gülle aus dem Stall würde reduziert werden, denn dieser verwandelt den Stickstoff in Lachgas, ein extrem klimaschädliches Treibhausgas. „Die Dosis macht das Gift“ – und der Fleischkonsum nimmt weltweit immer noch zu. Und das überproportional zum Anstieg der Weltbevölkerung. Das hält unsere Erde schlicht und einfach auf Dauer

nicht aus – mit der Folge, dass die Lebensbedingungen auf der Erde sich „nachhaltig“ verändern werden und zwar nicht zu unseren Gunsten. Wir Menschen werden uns an die daraus resultierenden Umweltbedingungen im Großen und Ganzen so schnell nicht anpassen können – und aus dieser Einsicht heraus hoffentlich endlich handeln.

Wenn die Fruchtbarkeit der Böden abnimmt, wenn das Wasser immer stärker belastet und gleichzeitig knapper wird, wenn der Wald stirbt und die Arten in Flora und Fauna massiv zurückgehen, dann verändern sich unsere Lebensbedingungen ebenfalls massiv. Für mich persönlich habe ich entschieden, nur selten noch Fleisch zu essen und auch keine Wurst mehr. Weniger Milchprodukte esse ich, nehme Hafermilch in den Kaffee anstelle Kuhmilch, auch wenn mir Kuhmilch lieber wäre; aber man gewöhnt sich dran. Auf meine geliebte „gute Butter“ verzichte ich mittlerweile auch fast ganz, denn hier ist der CO₂-Fußabdruck besonders hoch. Um auf das Thema „Regionalität“ zurückzukommen. Dieser Aspekt ist auch hier sicher eine Teillösung des Problems, wenn das Stück Fleisch vom Bauern um die Ecke kommt. Aber auch dann gilt das zuvor Gesagte in Bezug auf die Tierhaltung bei uns vor Ort. Dahingehend ist es egal, woher das Fleisch oder die Milchprodukte kommen, mal abgesehen von den noch höheren CO₂-Emissionen durch Transport, Kühlung usw. Da beißt die Maus keinen Faden ab: Wir tun gut daran, wieder (maximal) zum Sonntagsbraten zurückzukehren, wie manche von Ihnen diesen noch von früher kennen werden. Denn bei steigender Weltbevölkerung wird es auch viele Menschen geben müssen, die ganz auf Fleisch- und/oder Milchprodukte verzichten. Da tut sich auch schon etwas,

es ist sicher auch eine Generationenfrage. Bedenken wir jedoch: 1960, zur Zeit des Sonntagsbratens, lebten auf dieser Erde nur 3 Milliarden Menschen, heute sind es rund 8 Milliarden und 2050 werden es Schätzungen zufolge gut 10 Milliarden Menschen sein - bei weiter schwindender Natur. Bei immer stärker fortschreitender Degradation der Böden weltweit - unwiderruflich, zumindest in unseren Denkhorizonten. Bei zugleich schwindender Artenvielfalt, was sich ebenfalls auf die Ernährungssicherheit auswirken würde. Bei immer mehr Wetterextremen und rasant steigender Erwärmung des Klimas. Bei immer höherem Ressourcenverbrauch. Viele von uns empfinden diese Krisen gar nicht. Wir bekamen sogar noch während der Pandemie alles im Supermarkt, atmen (teils nur vermeintlich) saubere Luft und freuen uns über grüne Rasenflächen, nicht alle, aber manche. Doch was unser Leben belasten wird, wenn wir nicht handeln, das wird anderenorts an den Kipp-Elementen unserer Erde eingeleitet, durch unsere CO₂-Emissionen, mit Verzögerungen auch bei uns spürbar. Das Gute an der Nachricht: Da die Probleme anthropogen verursacht, also menschengemacht sind, können sie auch von Menschen gelöst werden. Die Lösungen liegen auf dem Tisch.

Wenn ich aber doch ein Stück Fleisch zum Glücklichein brauche?

Dann trauen Sie sich trotzdem einfach mal versuchsweise an Alternativen. Zugegeben: An manche dieser Alternativen musste auch mein Gaumen sich erst gewöhnen. Aber mehr noch als mein Gaumen: mein Verstand. Deshalb, liebe Gäste, haben wir uns mit der Umstellung auf vier fleisch- und wurstfreie Tage im Gästehaus anfangs nicht nur Freunde gemacht, mussten uns immer wieder diesbezügliche Kritik anhören. Aber Gott sei Dank auch sehr viel Zuspruch. Hier noch ein Hinweis zu den vier Tagen, an denen es keine Fleisch- und Wurstprodukte bei uns gibt: Vier Tage bedeuten 12 Mahlzeiten. Wir haben also die 12 Mahlzeiten, die wir fleisch-/wurstfrei anbieten wollen, so auf sieben Tage aufgeteilt, dass es an fast jedem Tag zu einer oder mehreren der Mahlzeiten Fleisch- und/oder Wurstprodukte gibt. Das Ergebnis ist entscheidend, auf diese Weise haben wir das gleiche Ergebnis erzielt, als würden wir vier komplett fleisch- und wurstfreie Tage praktizieren. So haben wir den Nebeneffekt, dass es denjenigen unter Ihnen, denen es noch schwerfällt, tageweise auf Fleisch- oder Wursterzeugnisse ganz zu verzichten, etwas leichter gemacht werden kann. Aber auch hier sind wir noch nicht am Ziel: Wir werden mit zunehmender Erfahrung beim Kochen und in der Zubereitung von vegetarischen/veganen Speisen diesen nach und nach den Vorrang vor Fleischgerichten geben. Unser Anspruch ist es, darin so gut zu sein, dass es selbst Fleisch- und Wurstliebhaber:innen leicht(er) fällt, zumindest während des Aufenthaltes in Kloster Arenberg vermehrt auf Fleisch und Wurst zu verzichten. Unser Anspruch ist, dass es auch mit deutlich weniger Fleisch und Wurst genussvoll für alle Gäste sein wird. Dass uns dies schon in guten Teilen gelingt, zeigt die inzwischen häufige Nachfrage unserer Gäste nach einem Koch- und Rezeptbuch von Kloster Arenberg - diese Nachfrage gab es auch schon zu früheren Zeiten. Leider werden wir ein solches Projekt aus Zeitgründen absehbar nicht realisieren können. Oder es findet sich jemand, der uns professionell und für uns zeitsparend darin unterstützen kann.

Zimmerservice und Frischeküche - was hat das miteinander zu tun?

Zwischen diesen beiden Themen einen Zusammenhang herzustellen - darauf wären Sie vermutlich nicht gekommen. Seit Beginn der Corona-Pandemie haben wir den Turnus der Zimmerreinigung umgestellt. Als Schutzmaßnahme für Gäste und Mitarbeiterinnen vor SARS-CoV-2 vorgesehen, reinigen wir die Gästezimmer seit Beginn der Pandemie erstmalig nach der dritten Übernachtung. Diese Regelung werden wir beibehalten. Wir wissen, dass in dieser Frage

die Erwartungshaltungen unserer Gäste unterschiedlich sind, die auch damit zu tun haben, was man gewöhnt ist, wenn man eine übliche Hotelübernachtung bucht. Und schließlich ist die Übernachtung in Kloster Arenberg nicht nur „für ´n Appel und ´n Ei“ zu haben – schon gar nicht nach den inflationsbedingten drastischen Erhöhungen im Jahr 2023 (s. dazu auch unter <https://kloster-arenberg.de/hausleitung/>). Da hätten wir schon eine geschickte Überleitung zur Frischeküche – aber noch ist diese nicht an der Reihe. Den üblichen Anspruch an eine Hotelübernachtung analog bei einem Aufenthalt in Kloster Arenberg – diese Anspruchshaltung können wir gut nachvollziehen; sie ist, von den hotelähnlichen Leistungen her betrachtet, naheliegend. Umso mehr erstaunt es uns, dass wir vergleichsweise häufig von Gästen ermutigt oder sogar gebeten wurden, diesen Turnus der Zimmerreinigung auch „nach Corona“ weiter beizubehalten. Es wird einerseits von der Häufigkeit her als ausreichend betrachtet, aber zudem auch als entlastend, da man keine Vorsorge treffen müsse, nicht gestört zu werden. Und sollte mal ein Malheur passieren, so könne man jederzeit über unser Empfangsteam um Hilfe bitten. So ist es! Bevor ich das nun weiter ausführe, merke ich, dass das, was ich noch sagen möchte, auch etwas mit dem Weg zu tun hat, den unsere Gesellschaft noch vor sich hat: große Veränderungs- und Transformationsprozesse. Alte Ansichten überdenken, Starres überwinden, neue Einsichten in einen veränderten (großräumigen, manchmal globalen) Kontext stellen – und handeln. So haben wir die Chance, die bereits angesprochenen drei großen Krisen der Menschheitsgeschichte (Biodiversität, Klima, Ressourcen) zu lösen, wenn wir sie ernsthaft lösen wollen. Das klingt nun aber weit hergeholt, nicht wahr? Ist es in gewisser Weise auch. Aber doch nicht ganz. Denn in einer zugegeben vergleichsweisen kleinen Frage wie der, was Ihnen als Gast an unserem Angebot wertvoll ist, seinen Preis wert ist, wo Sie persönlich Prioritäten setzen würden (wären Sie an unserer Stelle), wird es einen gewissen (Werte-)Wandel geben, einen Wandel der Sichtweise, was wirklich wichtig ist, was nachhaltig ist und was der Mensch wirklich zum Glücklichen braucht. Etwas zu viel Prosa für Ihren Geschmack? Nun denn, dann möchte ich wieder konkret werden.

„Vergleichen spart Geld“ – und Enttäuschungen

Kloster Arenberg definiert seinen Markt-Wert nicht in der Bereitstellung eines Zimmerstandards mit entsprechendem Zimmerservice. Bei uns finden Sie Leistungen, die Sie weniger in einer sonstigen touristischen Destination finden. Dafür müssen wir, zutreffender gesagt unsere Gäste, auf andere sonst übliche Leistungen verzichten. So finden Sie bei uns keine vermeintlich kostenlosen Merchandising-Artikel (Werbeartikel) auf den Zimmern, keine Hygieneartikel wie Seife, Shampoo und Duschzeug, keine Zimmerbar. Ich sprach bereits darüber. Und die Zimmer werden nicht täglich gereinigt, sondern auch zukünftig erst nach der dritten Übernachtung. Wir haben auch keine drei Themensaunen und das Schwimmbad ist kein Sportbecken. Aber – und auch da ist ein Aufenthalt wohl in den Augen unserer Gäste seinen Preis wert: Mittlerweile eine **Frischküche**, die vielleicht etwas weniger Auswahl bietet, dafür aber eine hohe Qualität. Würde es uns nur wichtig sein, dass das Essen „gefühl“ schmeckt (die Lebensmittelindustrie ist da schon ziemlich raffiniert, dies zu suggerieren bzw. unsere Geschmäcker auszutricksen, wie wir aus eigener Erfahrung wissen) und uns nicht wirklich um die Gesundheit unserer Gäste, um Nachhaltigkeit im Umgang mit Lebens-Mitteln mühen, dann würden wir weiterhin einen großen Teil Convenience-Produkte verwenden; billig sind die aber auch nicht. Nein, wir haben erkannt und gehandelt und kochen nicht mehr mit der Schere und haben obendrauf noch in Menschen, in gute Arbeitsplätze investiert.

Abseits der Frischeküche: **Vier Seelsorger:innen** mit einem breitgefächerten seelsorgerischen Angebot, zu dem auch das seelsorgerische Einzelgespräch zählt – ohne zusätzliches

„Beratungsentgelt“ (anderenorts zahlt man durchaus für ein Gespräch 50 € und mehr). Eine **großflächige Park-Infrastruktur** mit vielen ökologischen Nischen, die von vier Gärtnern betreut und – wo wir eingreifen müssen – auch gepflegt werden. Solche Parkanlagen sind sonst eher im Luxussegment zu finden, denn sie müssen unterhalten werden. Natürlich könnten wir einen elektronischen CheckIn einführen und hierdurch Personal sparen – wahrscheinlich würden zumindest einige jüngere Gäste uns sogar dafür Respekt zollen, dass wir als kirchliche Einrichtung so innovativ unterwegs wären. Wir tun es dennoch nicht, weil uns der persönliche Kontakt auch mit den anreisenden Gästen so wichtig ist. Und nicht zuletzt ist Kloster Arenberg ein Ort, wo auch niemand von einem Aufenthalt ausgeschlossen wird, der sich einen Aufenthalt finanziell nicht aus eigenen Kräften leisten kann. Keine Gäste aus finanziellen Gründen abzulehnen – das schaffen wir – dankenswerterweise – über den **Solidaritätsfonds**, von Gästen für Gäste gespeist, aber es ist zusätzlich ein Engagement des Trägers erforderlich, damit wir das in der Größenordnung, wie wir dies tun, bewerkstelligen können.

Vielleicht fallen auch Ihnen noch weitere Beispiele ein, die Kloster Arenberg von einem Hotel unterscheiden. Natürlich die Anwesenheit der Schwestern, klar, aber es ging mir in der vorgenannten Aufzählung um das, was einem Gast auch sein Geld wert sein sollte. Alles Beispiele für Stellschrauben, wo man auch Kosten sparen könnte. Die nicht vorhandenen Annehmlichkeiten eines üblichen Hotels wären in Summe sicher kosteneffizienter abzubilden, als die zuvor aufgeführten Vorteile, die Sie als Gäste von Kloster Arenberg beanspruchen dürfen. Ohne diese speziellen Angebote aber wären wir nicht das Kloster Arenberg, das Sie hoffentlich schätzen gelernt haben, schätzen lernen werden. Wenn wir neue Angebote oder Leistungen einführen, so versuchen wir selbstverständlich, diese kostenneutral zu gestalten, was allerdings oft nicht gelingt, zumal, wenn dafür zusätzliche personelle Ressourcen bereitgestellt werden. Diese Kosten lassen sich nicht leichterdings anderweitig einsparen. Damit wir nicht ganz so stark die Preise anheben mussten, prüften wir auch, wo es zumutbar erschien, an anderer Stelle Arbeitszeit, sprich Personal, einzusparen. Es ist immer eine Güterabwägung. Und da wären wir bei der Ausgangsfragestellung „Was hat die Frischeküche mit dem Zimmerservice zu tun?“. So halten wir eine gesunde, auch unter Tierwohlaspekten (leider noch nicht durchgängig) – und Klimaaspekten nachhaltige Ernährung für „not-wendender“ als beispielsweise einen Zimmerreinigungsservice alle zwei Tage. Wir wollen damit die Tätigkeit unserer Mitarbeiterinnen im Zimmerservice in keiner Weise geringschätzen; sie leisten wirklich sehr gute und wertvolle Arbeit.

Danke für die Zeit, die Sie unserem Anliegen, geschenkt haben! Und sehen Sie mir bitte meine Abschweifungen nach – sie sind dem Umstand geschuldet, dass ich bestimmte Themen gerne auch in einen größeren Zusammenhang einbetten möchte.
