

Natürliche Präparate, Pflegeprodukte und Lebensmittel aus dem Klosterladen

Autor(en): **König, Christine**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Appenzeller Kalender**

Band (Jahr): **299 (2020)**

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-880589>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Natürliche Präparate, Pflegeprodukte und Lebensmittel aus dem Klosterladen

CHRISTINE KÖNIG

Das Kloster Leiden Christi führt einen florierenden Klosterladen. Fast alle Produkte stellen die Schwestern mit Hilfe externer Mitarbeiterinnen selbst her.

Frühmorgens ist schon viel los im Laden des Klosters Leiden Christi. Aus den Produktionsräumen riecht es nach Kräutern, eine Mitarbeiterin mischt gerade vier Kilo Nachtcreme. Eine zweite füllt Likör in kleine Flaschen ab, die dritte kümmert sich um die Auslieferung: Mehrere Kartons voller Amaretto-Sirup müssen nach St. Gallen spedit werden. Morgens ist Produktionszeit im Klosterladen. Der Laden öffnet um zehn Uhr, dann ist der Andrang manchmal so gross, dass Schwester Dorothea nebst der Beratung von Kunden kaum Zeit für anderes bleibt. Aber so schnell bringt sie nichts aus der Ruhe. Beim Rundgang durch den Klosterladen rückt sie rasch ein paar Gläser im Regal zurecht, informiert gleichzeitig die Mitarbeiterinnen über die anstehenden Arbeiten und gibt dem Besuch kompetent Auskunft. Vor vierzig Jahren ist sie ins Kloster Leiden Christi in Jakobsbad eingetreten und schon viele Jahre ist sie für die Apotheke verantwortlich. «Die Arbeit gefällt mir sehr», sagt sie. Und fügt sogleich

an: «Und die Gemeinschaft scheint zufrieden» – das ist ihr ebenso wichtig wie die persönliche Genugtuung.

Klosterladen als Unternehmen

Die Apotheke im Kloster Leiden Christi geht wohl auf Klostergründerin Johanna Rosa Bättig zurück. Sie kam 1851 aus dem Kloster Wonnenstein in Niederteufen und brachte die Idee zur Herstellung heilender Produkte mit nach Jakobsbad. Die Tradition von Klosterapotheken ist wesentlich älter. Im Mittelalter konzentrierte sich in Klöstern Wissen über Heilmittel aus der Natur. Viele Klöster pflegten einen grossen Kräutergarten.

Heute gibt es weniger Klöster und folglich weniger Klosterapotheken. Die kleinen Gemeinschaften sind meistens nicht mehr in der Lage, die Produkte in ausreichender Menge selbst herzustellen; so ist Wissen um natürliche Heilmittel verloren gegangen. Das Kloster Leiden Christi bildet eine Ausnahme. Neun Schwestern leben am Fuss des Kronbergs. Jede hat ihre Aufgabe innerhalb der Gemeinschaft, einige helfen im Laden mit. Doch sie allein können Produktion und Verkauf nicht bewältigen: Fünf Mitarbeiterinnen sind in der Klosterapotheke beschäftigt, ein Mann arbeitet ehrenamtlich. Der Klosterladen ist ein Unternehmen. Ein kleines,



Allein können die Schwestern die Produktion nicht bewältigen. Sie sind auf Mitarbeiterinnen angewiesen.



Bilder: Carmen Wuest

Im Laden des Klosters Leiden Christi gibt es nebst natürlichen Präparaten auch Lebensmittel zu kaufen.

will man anfügen, doch das stimmt wohl nicht ganz. Wie viele Salben und Cremen, wie viele Liter Likör und Sirup hier jährlich hergestellt werden, möchte Schwester Dorothea lieber nicht sagen. Nur so viel: Die Klostersgemeinschaft lebt von den Einnahmen aus dem Klosterladen.

Lebensmittelsortiment ausgebaut

2010 zog der Laden aus kleinen Räumen im Kloster ins umgebaute Knechtenhaus direkt neben dem Kloster. Hier gibt es genügend Platz für einen modernen Laden, Produktions- und Lagerräume. Über hundert Produkte

gehören zum Sortiment: natürliche Präparate, Pflegeprodukte, Lebensmittel. Darunter befinden sich jene Hausspezialitäten, für die das Kloster seit Langem bekannt ist, etwa der Angelika-Likör, der nach einem über hundert Jahre alten Rezept hergestellt wird. Auch religiöse Artikel und Kultgegenstände kann man im Laden kaufen, für diese Abteilung ist aber nicht Schwester Dorothea verantwortlich.

Das Apothekenteam produziert für den eigenen Laden und für Kosmetikfirmen, die die Produkte weiterverarbeiten. Die Rezepte sind nur zum Teil alt. Bei der Erarbeitung neuer pflanzlicher Präparate erhält Schwester Dorothea, die die Apothekerhelferinnenschule besucht hat, Unterstützung eines Fachmanns. In den letzten Jahren hat sie das Lebensmittelsortiment ausgebaut. Als gelernte Köchin probiert sie gern neue Kreationen aus: So gibt es etwa Erdbeer-



Schwester Dorothea hilft bei der Produktion, berät aber auch Kundinnen und Kunden im Klosterladen.



Bild: Carmen Wueest

Seit 2010 befindet sich der Klosterladen im Knechtenhaus.

Rosen-Sirup, Grapefruit-Gelee oder saisonale Chutneys. Was die Schwestern und Mitarbeiterinnen nicht selber herstellen können, aber dennoch in den Laden passt – etwa Pasta –, kauft Schwester Dorothea ein. Dabei hat sie strenge Kriterien: hausgemacht und sauber produziert muss die Ware sein und zudem schön aussehen. «Am liebsten mache ich mir selbst ein Bild in der Produktionsstätte», sagt sie.

Die Produkte aus dem Klosterladen werden möglichst umweltverträglich und mit wenig Konservierungsmittel produziert. Aus dem eigenen Garten stammen kaum noch Rohstoffe, die Ordensschwestern könnten solche Menge gar nicht anbauen.

Die Lebensmittel kauft sie nach Möglichkeit direkt ab Hof oder bei langjährigen Lieferanten.

Online muss sein

Sämtliche Produkte kann man vor Ort oder online kaufen. Computer gebe es im Kloster seit Mitte der 1980er-Jahre. «Ein Online-Shop muss sein. Entweder man geht mit der Zeit oder man geht unter», sagt Schwester Dorothea. Es gebe ordentlich Bestellungen. In den Laden nahe der Talstation der Kronbergbahn kommen Touristen und Einheimische, ältere und jüngere Menschen. «Die Kundschaft ist bunt gemischt und kauft querbeet ein.» Wenn möglich steht

Schwester Dorothea selbst im Laden. Manche Kunden seien enttäuscht, wenn keine Klosterfrau da sei. Ist sie einmal unkömmlich, wird sie von einer Mitarbeiterin vertreten. Für Beratungen nehmen sich die beiden gern Zeit. «Wir hören zu und nehmen die Anliegen ernst», sagt Schwester Dorothea. Sie habe Kunden auch schon von einem Kauf abgeraten, wenn sie das Gefühl hatte, ein bestimmtes Produkt sei nicht notwendig. Es gehe nicht um den Profit: «Wir wollen helfen und den Menschen Gutes tun.»

Öffnungszeiten Klosterladen:
Montag bis Samstag: 10 bis 11.30 Uhr und
14 bis 17 Uhr
www.klosterleidenchristi.ch/die-apotheke