



Zwischen Zwetschken und Zucchini



Sanft und schonend heißt die Devise von Klosterbauer Johannes Kleedorfer. In St. Gabriel schuf er ein kleines Paradies.



Bienen summen, ein Stieglitz zwitschert, prächtig ragen die gelben Sonnenblumen empor, tiefrote Paradeiser wachsen üppig am Strauch, wollige Schafe mähen das hohe Gras und die Schweine suhlen sich genüsslich im Schlamm. Ein Sehnsuchtsort, von dem viele Städter träumen. Mittendrin steht Johannes Kleedorfer. Lachend zeigt er auf sein Land. Drei Hektar hat der 48-jährige Bauernsohn aus dem Weinviertel 2012 vom Orden gepachtet. Eine kleine feine Landwirtschaft, die er mit viel Hingabe und Liebe zur Natur und natürlich ökologisch vorbildlich betreibt. Die Idylle, die der Besucher empfindet, bedeutet jedoch harte Arbeit. „Ich hatte in sechs Jahren vielleicht sechs Tage Urlaub“, erklärt der Klosterbauer, wie sich Kleedorfer nennt. Aber es hat sich ausgezahlt: Der ehemalige Klostergarten ähnelt immer mehr seinen Vorstellungen.

Nutzgarten früher und heute

„Ich habe alte Pläne von St. Gabriel studiert und wollte wissen: Wie hat es damals ausgesehen? Was wurde angebaut? Da gibt es ja gerade in den Klöstern ein unglaubliches Wissen. Man wusste genau, was auf welchen Boden gehört. Die Missionare sind in der ganzen Welt herumgekommen und lernten andere Anbaumethoden kennen. Sie waren

lange vor den Universitäten Wissenshüter und -vermittler“, erzählt er begeistert. Man darf natürlich nicht vergessen, dass damals 150 Novizen im Haus lebten, die in der Landwirtschaft eingesetzt wurden. „Meine Mitstreiterin Katharina und ich betreiben den Garten jetzt mehr oder weniger zu zweit, das sind schon andere Bedingungen“, räumt Kleedorfer ein. Bei der Wahl der Obst- und Gemüsesorten greift er auf altes Wissen zurück und berücksichtigt die vorhandenen Rahmenbedingungen von Klima und Boden. „Für diesen trockenen Schotterboden eignen sich Marillen- und Nussbäume, aber keine Apfelbäume oder zumindest nicht alle Sorten. In dem warmen Thermenklima gedeihen Paradeiser, Melanzani, Paprika und Kürbisse, aber keine Kohlartern“, weiß er als Experte.

„St. Gabriel ist für mich ein besonderer Platz. Hier kann man zur Ruhe kommen.“

- Johannes Kleedorfer



Klein, aber fein

Früher gehörten zum klösterlichen Anbaubereich mehr als 25 Hektar Land. Die Felder zogen sich an der Nordseite außerhalb der Klostermauern bis zur heutigen Südstadt. Die 30.000 Quadratmeter innerhalb der Mauern – das Reich des neuen Klosterbauern – waren der Kern der Landwirtschaft, der Obst- und Gemüsegarten. „Es ist grad so eine Größe, die wir zwar mit großem persönlichen Einsatz, aber ohne Maschinen bewirtschaften können“, erklärt Kleedorfer. Oft steht er noch um Mitternacht im Garten und wässert per Hand seine Pflanzen. Beim Gießen sieht er genau, was jede Pflanze braucht und das Ergebnis kann sich auch sehen lassen: Das Gemüse im Hofladen schmeckt fantastisch! Der Klosterbauer hat noch viele Pläne. Nächstes Jahr will er die Anbauflächen für Feldfrüchte erweitern. Wichtig ist ihm, in allen Bereichen eine Artenvielfalt zu erhalten. Nicht mit Gewalt, sondern die natürlichen Gegebenheiten berücksichtigen, heißt sein

Credo: „Alles, was auf diesem Boden und beim aktuellen Wettergeschehen gedeiht, pflege ich.“

Kreislauf der Natur

Auch in der Tierhaltung versetzt er sich in die natürlichen Lebensgewohnheiten der Tiere und erfüllt die Bedürfnisse seiner Hühner, Schweine und Schafe. Damit schließt sich auch der Kreislauf: Die Schafe pflegen die Landschaft, indem sie das Buschwerk fressen. Das hat den Vorteil, dass die Hühner besser vor dem Fuchs geschützt sind, der sich nicht durch die Büsche schleichen kann. Diese wiederum haben freien Auslauf, ziehen ihre Küken ohne Leistungsdruck und Brutapparate in Ruhe selbst auf und legen sehr schmackhafte Eier. Die Sonnenblumen bleiben stehen, damit die Stieglitze sich bis zum Winter die Kerne holen können und die Schmetterlinge tanzen um ihre Lieblingsblumen. Womit wir wieder bei der Idylle sind!



Ich wollt', ich wär ein Huhn!

So stellt man sich das Hühnerparadies vor: Zwischen alten Marillen- und Kirschbäumen laufen weiße, schwarze und semmfarbene Hühner herum, rupfen frisches Gras und wohlschmeckende Kräuter, picken nach Würmern sowie Insekten und scharren in der Erde. Rund 100 Hühner hält und züchtet Johannes Kleedorfer und bewahrt alte Hühnerrassen wie Altsteirer und Orpington damit vor dem Aussterben.

Wer selbst Hühner halten möchte und auch genug Platz dafür hat, kann bei Kleedorfer das nötige Handwerkszeug zur Hühnerhaltung lernen. Zweimal pro Jahr bietet er unter dem Titel „Klosterbauers Hendltreff“ Kurse an, bei denen er Tipps zur Auswahl der passenden Rasse, zu Stallbau, Freilaufgestaltung und Fütterung gibt.





Ab-Hof-Verkauf

Kunterbuntes saisonales Gemüse und Obst in bester Qualität gibt es direkt ab Hof. Ein besonderes Zuckerl sind die Jungpflanzen. Kleebauer züchtet sie in einem Glashaus aus dem 19. Jahrhundert ohne technische Hilfsmittel. Wenn sie im April in den Verkauf kommen, sind sie sehr gut abgehärtet und gedeihen bestens in Gärten und auf Balkonen. Aktuelle Öffnungszeiten erfahren sie auf der Homepage: www.klosterbauer.at



Werden Sie zum Bauern!

Der Klosterbauer zeigt, wie's geht! Johannes Kleedorfer hält regelmäßig **Gemüsebaulehrgänge** ab. Hier erfahren Sie alles über Ansaat, natürlichen Pflanzenschutz, Kompostierung und Kreislaufwirtschaft. Und vor allem, wie Sie den besonders aromatischen Geschmack von Obst und Gemüse erzielen. Wer's kürzer mag: Es gibt auch **Führungen durch den Klostergarten** mit vielen Tipps für den Eigenanbau inklusive Verkostung.
Mehr Infos unter: www.klosterbauer.at