

# Ein Kloster sucht den Kontakt

**Umbau /** Gäste sind auf dem Areal ausdrücklich willkommen: In der früheren Bäuerinnenschule entstehen Wohnungen, im Kuhstall gibt es eine Tribüne.

**UNTERENGSTRINGEN** «Heitere, das sieht ja ganz anders aus», staunt Schwester Christa. Was früher eine Turnhalle war, ist jetzt eine Baustelle, und nicht nur die Turnhalle – im ganzen Gebäude der ehemaligen Bäuerinnenschule am Kloster Fahr entsteht Wohnraum. Die Baustelle stand im September zur Besichtigung offen. Denn jetzt nehmen Veränderungen Gestalt an, die unter dem Titel «erfahrbar» jahrelang geplant und vorbereitet wurden.

## Gemeinschaftliches Wohnen

18 Schwestern leben im Fahr. Während ihre Gemeinschaft kleiner wird, öffnet sich das Kloster für die Menschen in seinem Umfeld. Die 16 Wohneinheiten mit ein bis fünfzehn Zimmern sowie eine WG mit sechs Zimmern in der ehemaligen Turnhalle sind für Christinnen und Christen unterschiedlicher Konfessionen und Generationen gedacht, denen Gemeinschaftlichkeit wichtig ist.

Zuvor hatten hier von 1944 bis 2013 über 4000 Frauen das Bäuerinnen-Handwerk gelernt. Der geschlossene Kurs am Fahr war begehrt, es gab Wartelisten, aus der ganzen Schweiz reisten die Teilnehmerinnen an. Doch die Bäuerinnenschule band die Kräfte der Schwesterngemeinschaft zu sehr und war zudem hoch defizitär. Ein Schlusspunkt wurde gesetzt mit einem grossen Fest.

Das habe diese Ära würdig abgerundet, schaut Priorin Irene Gassmann heute zurück. Es sei kaum Zeit geblieben, die Bäuerinnenschule zu vermissen – im Kloster wurde renoviert, die Schwestern mussten umziehen, waren mit den Baustellen beschäftigt.

Der Gästebereich wurde ausgebaut, die Gastzimmer sind seither rege gebucht. «So haben wir



Sie wollen ein lebendiges Fahr: Verena Gysin, Leiterin Projekte und Verwaltung, Priorin Irene Gassmann, Andreas Benz, Leiter Landwirtschaftsbetrieb, Abt Urban Federer, Kloster Einsiedeln.

wieder einen guten Austausch», sagt die Priorin. Und auch ehemalige Schülerinnen treffen sich ab und zu am Fahr und trinken einen Kaffee mit ihren damaligen Lehrerinnen, zu denen Schwester Christa gehört.

## Pächter statt Angestellte

Entwickelt hat sich auch die Landwirtschaft am Fahr. Lange Zeit wurden Kühe gemolken, Mutterschweine gehalten und Ackerbau betrieben. Der Betrieb unterstand dem Kloster, das Personal arbeitete im Angestelltenverhältnis. Es war ein defizitäres Geschäft, 2007 folgte die Neuausrichtung auf Mutterkuhhaltung und mehr Ökologie. 2021 wurde der Landwirtschaftsbetrieb an die «Fahr Erlebnis AG» verpach-

tet, Meisterlandwirt Andreas Benz und seine Familie übernahmen die Pacht.

Das Klosterareal ist ein beliebtes Ausflugsziel, bei weitem nicht

«Dieser Betrieb ist kein Disneyland.»

Andreas Benz, Pächter des Landwirtschaftsbetriebs.

nur für geistlich orientierte Menschen; Tiere, Hofladen und eine Pop-up-Beiz sind für viele spannend. Gäste sind auf dem Betrieb ausdrücklich willkommen, so

steht im Kuhstall eine Tribüne, von wo aus Besucherinnen und Besucher die Tiere beobachten können. Es werden Kinderferienlager und «Schule auf dem Bauernhof» angeboten. Die Landwirtschaft soll «erfahrbar» sein.

Früher stellte die Klostergemeinschaft Feldgruppen, die auf dem Betrieb mitarbeiteten. Das ist vorbei, geblieben ist das Interesse. «Alle hier haben einen Bezug zur Landwirtschaft. Die Schwestern haben die Bäuerinnenschule geführt und wissen extrem viel – sie interessieren sich und schauen genau, was auf dem Betrieb läuft», erzählt Andreas Benz und lacht.

Er hat kein Problem damit, wenn ihm auf die Finger geschaut wird: Es sei ein schönes Mitein-



In der ehemaligen Bäuerinnenschule – hier in der Turnhalle – konnte der entstehende Wohnraum besichtigt werden.



Im Hofladen auf dem Klosterareal finden Besucherinnen und Besucher ein vielseitiges Sortiment.

(Bilder Ruth Aerni)

ander und er spüre eine grosse Wertschätzung seiner Arbeit.

## Betrieb muss rentieren

Es sei schon etwas Besonderes, an so einem geschichtsträchtigen Ort zu arbeiten, sagt Andreas Benz. Er stellt aber auch klar: «Es ist ein normaler Betrieb und kein Disneyland.» Er muss rentable Zahlen erwirtschaften wie jeder andere Landwirt. «Möglichst viel Wertschöpfung auf dem Hof halten», heisst seine Devise, und dafür sind die Voraussetzungen gut: Obst, Gemüse und Fleisch kann er an die Klostergemeinschaft, über den Hofladen, das Restaurant und bei Anlässen auf dem Areal absetzen.

Dennoch muss er bei einer Landwirtschaftlichen Nutzfläche

von knapp 50 Hektaren, davon die Hälfte unter dem Pflug, einen grossen Teil seiner Produkte auf dem freien Markt verkaufen.

Der Anteil an Biodiversitätsförderflächen ist hoch. Auf dem Ackerland produziert Andreas Benz Mais, Sonnenblumen, Zuckerrüben, Gerste, Dinkel und Weizen, dazu führt er eine Obstanlage auf 1,4 ha. Die fünf bis zehn Mutterkühe mit ihren Kälbern laufen unter dem Natura-Beef-Label. Ab nächstem Jahr startet der Betrieb in die Bio-Umstellungsphase.

Zum Fahr gehören 4,5 ha Reben, die bleiben dem Kloster unterstellt. Die Trauben werden in Einsiedeln gekeltert und kehren in der Flasche nach Unterengstringen zurück. Ruth Aerni

## BÄUERINNENKÜCHE

### Burritos (No Food Waste)

Für 4 Personen

#### Material und Zutaten

- Backpapier
- Für Pulled Chicken:
- 1 EL Bratbutter
- 1 TL Salz
- 1 TL Paprika
- 1 EL Honig, Pfeffer
- 2 Pouletschenkel

Für die Füllung:

- 1 EL Bratbutter
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 2 Tomaten, in Würfeln
- 140 g rote Bohnen aus der Dose
- 1 dl Bouillon
- 1 TL Kreuzkümmelpulver
- 1 Chili, fein gehackt
- 250 g gegarter Reis
- Salz und Pfeffer
- 1 Bund Peterli, fein gehackt
- 6 Weizentortillas
- 4 EL Sauerrahm
- 200 g Rahmkäse, z.B. Luzerner Rahmkäse, grob gerieben

#### Zubereitung

- Für das Pulled Chicken den Ofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen (Heissluft/Umluft 180°C).



- Bratbutter, Salz, Paprika, Honig und Pfeffer mischen. Pouletschenkel mit der Marinade einreiben und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
- Die Schenkel in der Mitte des vorgeheizten Ofens 45 Minuten backen.
- Auskühlen lassen, Fleisch vom Knochen zupfen.
- Für die Füllung: Zwiebeln und Knoblauch in Bratbutter dünsten, Tomaten und Bohnen mitdünsten.
- Bouillon, Kreuzkümmel und Chili beifügen und mitköcheln.
- Reis und Pulled Chicken beifügen, abschmecken.
- Die Tortillas gemäss Packungsanleitung erwärmen.
- Die Füllung auf die Tortillas verteilen, Sauerrahm und Käse darauf geben. Tortillas aufrollen.
- Nach Belieben im Ofen bei 150°C Ober-/Unterhitze warm stellen (Heissluft/Umluft 170°C), damit der Käse cremig wird.

[www.swissmilk.ch/rezepte](http://www.swissmilk.ch/rezepte)

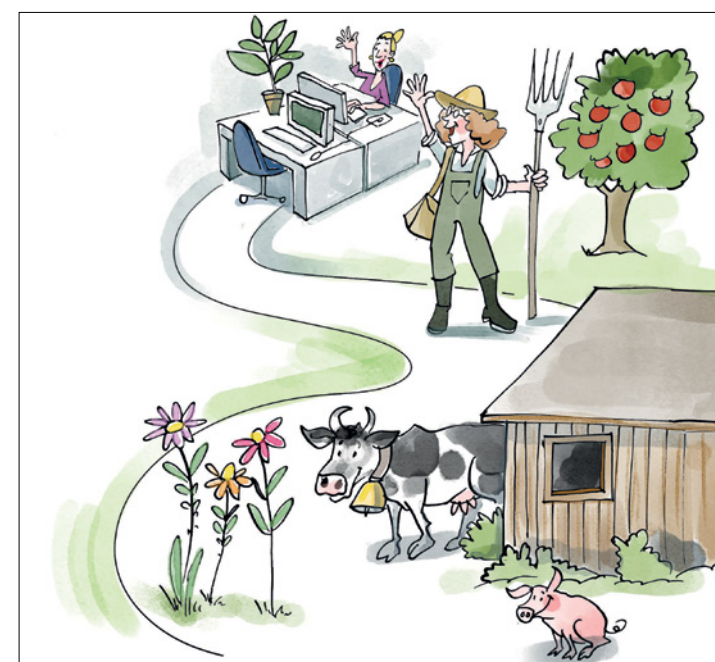
## VERLOSUNG

### Olma-Tickets zu gewinnen

Sie waren noch nie an der Olma? Sie möchten unbedingt wieder an die Olma? So oder so sollten Sie an unserer Online-Verlosung teilnehmen: Die BauernZeitung verlost fünf mal zwei Tickets für die diesjährige Olma in St. Gallen.

Die Olma, die genau genommen «Schweizer Messe für Landwirtschaft und Ernährung» heisst, steigt dieses Jahr vom 13. Oktober bis 23. Oktober. Am Donnerstag, 20. Oktober, findet im Forum der Halle 9.2 des Messegeländes der traditionelle «Tag der Bäuerin» statt. Diesmal dreht sich alles ums Thema «Plötzlich Bäuerin, von der Einsteigerin zu Insiderin»: Wie ist es für eine Frau, wenn man einen Bauern liebt und den Rest des Lebens mit ihm verbringen will? Passt sein Lebensmodell auch zu ihr? Wo braucht es neue Ansätze?

Heute sind die Rollen der Frauen auf den Höfen vielschichtig, sie reichen von der Vollzeit-Bäuerin bis zur «Frau des Bauern», die nichts mit der Landwirtschaft zu tun hat. In einer Gesprächsrunde berichten die



Passt das Lebensmodell? Die Illustration zum diesjährigen Tag der Bäuerin an der Olma.

(Bild Olma Messen)

drei Bäuerinnen Gabriella Caretta, Vanessa Gisler und Madeleine Michel, welche Erfahrungen sie als «Newcomerinnen» auf dem Hof gemacht haben. Nach der Gesprächsrunde folgt eine Diskussion mit den Referentinnen und dem Publikum. Ein Apéro und Musik

vom Schwyzerörgeli Trio Churfirstengruess runden den Anlass ab.

cvd

Hier geht es zur Verlosung: [www.bauernzeitung.ch/olma-tickets-22](http://www.bauernzeitung.ch/olma-tickets-22)