

Leckeres aus der Klosterküche

Von unserem Redaktionsmitglied
Sabine Holroyd

MESSELHAUSEN. Ein bisschen schüchtern stehen die Beiden in „ihrer“ Küche. „Die Zeitung“ ist da, um einen Bericht über sie zu schreiben. Und dann bitte schön auch noch mit Bild. O je, o je – Christa Sack und Katharina Siebert schauen sich an. Katharina Siebert würde sich ganz offensichtlich am liebsten hinter dem Herd verstecken. Normalerweise ist die Küche ihr Metier, sicheres Terrain quasi.



Wie Christa Sack ist Katharina Siebert für das leibliche Wohl der fünf Patres und ihrer Gäste im Augustinerkloster in Messelhausen zuständig. Christa Sack, die zupackendere von beiden, nimmt die Sache in die Hand. Augen zu und durch. „In der Küche ist es zu dunkel zum Fotografieren“, sagt sie. Das Wetter ist herrlich, der Park des Klosters ist es auch. Wir gehen nach draußen und setzen uns erst mal in die Sonne.

Eine Gruppe von Wanderern läuft fröhlich schnatternd an uns vorbei. Katharina Siebert erzählt mit ihrer leisen Stimme, dass sie eigentlich aus Sibirien stammt, aus der Region Altai. Dort, sagt sie, sei es momentan vielleicht gerade mal zehn Grad warm. Seit fast zwölf Jahren ist sie in Deutschland.

Sympathie auf den ersten Blick

Zuerst lebte sie im Wohnheim in Unterbalbach, dann zog sie nach Königshofen, absolvierte einen Sprach- und Kochkurs und erfuhr durch die Leiterin des Kochkurses von der Stelle im Augustinerkloster. Dort lernte sie Christa Sack kennen. Die Beiden mochten sich auf Anhieb. Christa Sack besorgte ihr eine Wohnung in Messelhausen, das sie kennt wie ihre Westentasche – schließlich ist sie Messelhäuserin durch und durch.

Bereits seit 21 Jahren arbeitet sie im Kloster. Ihre Mutter starb früh. Deshalb half die gelernte Hauswirt-

schafterin ihrem Vater lange in der Landwirtschaft. Als er sie aufgab, musste Christa Sack sich eine Arbeit suchen. Durch Zufall hörte sie von der freigewordenen Koch-Stelle im Kloster. Sie bewarb sich und wurde genommen. Damals lebten auch noch vier Ritaschwwestern im Haus.

Seit zehn Jahren ist Christa Sack nun Küchenchefin und somit auch Katharina Sieberts Boss. Doch das lässt sie ihre Kollegin nicht spüren: „Wir besprechen alles gemeinsam.“

Jede war zu Beginn aufgeregt, von nun an also für Ordensmänner zu kochen. Das ist schließlich nicht alltäglich. Oft sind durch das dazugehörige Gästehaus 40 bis 50 zusätzliche Leute da, die verköstigt werden wollen. Da gibt es viel zu organisieren. Die Beiden sind jedoch ein eingespieltes Team.

Nur ganz am Anfang hatte Katharina Siebert Angst, dass sie etwas falsch machen könnte. „O je, was will die Frau Sack jetzt von mir?“ dachte sie, als Christa Sack anfangs einmal von „Grieß“ sprach. Sie muss lachen, als sie sich daran erinnert. Doch längst ist aus Frau Sack „die Christa“ geworden. Die Frauen sind Freundinnen: Als die Patres Christa Sack im letzten Jahr zum 50. Geburtstag und zum 20. Dienstjubiläum im Kloster einen dreitägigen Aufenthalt in München mit Unterbringung im Augustinerkloster Planegg schenkten, nahm sie ihre Kollegin kurzerhand mit – die war nämlich noch nie in München gewesen.

Auf den Tisch kommt im Kloster Bewährtes, aber auch gerne mal etwas Neues. Die beiden Frauen lieben es, Rezepte auszuprobieren und holen sich Anregungen in Kochbüchern. Sie sollten doch selbst mal eines schreiben, bekommen sie oft von Gästen des Klosters zu hören, erzählt Christa Sack stolz.

Und auch die Patres sind voll des Lobes über die Kochkünste der beiden. Es vergeht eigentlich kein Tag, an dem sie nicht für ihr Essen gelobt werden. „Meinen Spargel könnte ich, glaube ich, noch öfters servieren“, lacht Christa Sack. Katharina Siebert ist für ihre mit Quark gefüllten Pfannkuchen berühmt. Die beiden backen auch – momentan ist es vor allem Rhabarberkuchen.



Christa Sack (links) und Katharina Siebert (rechts) sorgen für das leibliche Wohl der Augustinerpatres und ihrer Gäste im Kloster Messelhausen. Unser Bild zeigt sie zusammen mit dem Prior Pater Christoph Weberbauer.

BILD: HOLROYD

Der Rhabarber wächst gerade typig im Klostergarten, zu dem neben vielem Gemüse und Obst auch Hühner und 34 Bienenvölker zählen. „Jedes Jahr kochen wir über einen Zentner Marmelade ein“, erzählt die Küchenchefin und verrät lächelnd, dass vor allem der Prior, Pater Christoph, gerne Süßspeisen isst. „Es gibt nichts an unserer Arbeit, was wir nicht mögen“, sagt sie weiter und schaut in den Park. Katharina Siebert nickt.

Guter Kontakt zu den Gästen

Christa Sack sinniert weiter: „Wir haben einen sehr schönen und guten Kontakt zu unseren Gästen. Auch in der Küche, beim Miteinanderarbeiten, entstehen oft gute Gespräche. Wir sind sehr glücklich, froh und

dankbar, dass bei uns im Kloster alle Leute aufgenommen werden, egal welcher Konfession sie sind oder ob sie überhaupt einer Kirche angehören.“

Blitzblanke Edelstahlküche

Mit der Tätigkeit in der blitzblanken Edelstahlküche sind natürlich auch viele Wochenenddienste verbunden. Kein Problem für die beiden Köchinnen. Auch hier haben sie ein gerechtes System gefunden, bei dem keine benachteiligt wird.

Im Laufe der Jahre haben sich sogar viele Freundschaften zwischen ihnen und den Gruppen gebildet, die immer wieder zu Kursen ins Kloster kommen. So zum Beispiel die Fastengruppe, die schon seit 20 Jahren bei den Augustinern in Mes-

selhausen zu Gast ist und auch dieses Jahr wieder unter der Leitung von Pater Christoph einen Kurs absolviert hat. „Harmonie und Menschlichkeit sind bei uns genauso wichtig wie ein gutes Essen“, sagt Christa Sack.

Als die beiden dann doch noch im Park und im Garten für Bilder posiert haben und wir uns in der Küche gerade von einander verabschieden wollen, kommt Pater Christoph dazu. Er nimmt die Köchinnen in den Arm und strahlt mit ihnen um die Wette. „Habt Ihr Drei denn schon Rhabarberkuchen gegessen?“, fragt er und fügt hinzu: „Der schmeckt so gut!“ Das Bild in der Küche muss nun doch auch sein – so viel Leuchten in den Gesichtern erspart jedes künstliche Licht.