

Klostergarten wird zum Schlaraffenland

Im Garten des Klosters St. Andreas kann man selber Gemüse ernten. Wer ein Abo besitzt, darf dort aus dem Vollen schöpfen.

Romano Cuonz

Blattsalat, Lauchstangen, Rüb-
kohl, Zucchini, Fenchel, Erd-
beeren und, und, und – ein An-
gebot, das einem wahrlich das
Wasser im Munde zusammen-
laufen lässt. All dies spriesst und
gedeiht zurzeit in einem
«Selbsterntegarten» im Sarner
Frauenkloster St. Andreas. Da-
neben wachsen dort auch Blu-
men. Ernten können all dies
Abonnentinnen und Abonnen-
ten jeweils am Montag, Mitt-
woch und Samstag.

Während Jahrzehnten blieb
der paradiesische Klostergarten
wegen der strengen Klausur der
dortigen Benediktinerinnen
hinter hohen Mauern verbor-
gen. Seit März 2019 jedoch le-
ben hier über 20 Schwestern der
Klöster Melchtal, Wikon und
Sarnen miteinander im Bene-
diktinischen Zentrum. Dies
brachte eine gewisse Öffnung
der Anlagen für Besucherinnen
und Besucher. Nun setzen die
Sarner Schwestern unter ihrer
Äbtissin Rut-Maria Buschor ein
weiteres fruchtbares Zeichen.
Sie stellen etwa 1000 Quadrat-
meter ihres Gartens für den An-
bau von Gemüse, Kräutern und
Blumen zur Verfügung. Für sich
beanspruchen sie davon nur
einen Teil. Die grössere Menge
dürfen private Personen – Fami-
lien oder Kleinbetriebe – ernten
und verwenden.

Lebensnaher Bezug zu biologischem Gemüse

Die Idee, den kleinen Gemüse-
garten zum grossen Selbsterntegarten
umzugestalten, wurde
von aussen an die Schwestern her-
rangetragen. Letzten Sommer
klopfen Olivia Stafflage und
Madeleine Michel an der Kloster-
pforte an und stellen der Äbtis-
sin unter dem Stichwort «Selbst-
erntegarten» ihre Pläne vor.



Benito Omlin und Petra Stöckli von «Pastarazzi» (links) ernten Gemüse. Die Klostergärtnerin Gabriela Fleischer und Äbtissin Rut-Maria Buschor (ganz rechts) freut's.
Bild: Romano Cuonz (Sarnen, 1. Juni 2022)

Wer im Netz das Stichwort
«Selbsterntegarten» eingibt,
stösst schnell einmal auf die Na-
men Olivia und Tobias Stafflage.
Die beiden besitzen die rund
eine Hektare grosse Liegen-
schaft Summerweid im Bergge-
biet zwischen Sarnen und Wil-
len. Darauf stehen ein Wohn-
haus und ein Stall. Es gibt
Weideland, Wald, ein Bienen-
und ein Hühnerhaus. Und eben-
so auch ein mit mannigfaltigem
Gemüse und Blumen bepflanzter
Selbsterntegarten. Als Erklä-
rung steht da: «Wir sind eine
Gemeinschaft, die sich selber
versorgt. Hier werden Gärten
angelegt, bei denen die Mitglie-
der ihr Gemüse, ihre Blumen

und ihre Kräuter selbst ernten
können.» Die Idee überzeugte,
und die Nachfrage war bald so
gross, dass man neben der Sum-
merweid weitere Pflanzflächen
suchen musste. Vorerst kam der
«Rollboden» in Kerns dazu.
Und dann fragte man beim
Frauenkloster Sarnen an. «Ich
besprach das Anliegen mit den
Mitschwestern, und sie fanden,
dass dies eine gute Idee sei», er-
klärt die Äbtissin Rut-Maria. So
habe man einer Probephase zu-
gestimmt. Als der Engelberger
Abt Christian Meyer davon ge-
hört habe, sei auch er erfreut ge-
wesen, so die Äbtissin.

Nun konnten Olivia Stafflage
und Madeleine Michel eine Gar-
tenplanung vornehmen. Setzlin-
ge wurden beschafft und die be-
stehende Anbaufläche gleich-
ums Doppelte vergrössert. Platz
ist im Klostergarten genügend
vorhanden. Zusammen mit der
Klostergärtnerin, Schwester Ga-
briela Fleischer, verrichteten
und verrichten die beiden Frau-
en die Pflanz- und Jätarbeit im
Garten. Heute stellt man fest:
Hinter den Klostermauern ge-
deihen Gemüse aller Art und
auch Beeren mehr als prächtig.
Entsprechend gross ist das Inte-
resse. Äbtissin Rut-Maria stellt
erfreut fest: «Im Moment sind es
14 Familien und dazu eine krea-
tive Gastrofirma, die Abos gelöst
haben.» Leute seien es, die ger-

ne einen Gemüsegarten hätten,
denen jedoch dafür der nötige
Boden fehle. Wer vom Biogemü-
se profitiert, kommt an zwei Hel-
fertagen im Jahr her und unter-
stützt die Gärtnerinnen bei auf-
wendigen Arbeiten. «So ist
beispielsweise auch ein Toma-
tenhaus aufgestellt worden», er-
zählt die Äbtissin. Und sie hält
fest: «Wir ermöglichen anderen
Menschen, von unserem Garten
zu profitieren, und unsere
Schwestern freuen sich über die
neuen Kontakte.»

Begeisterte Stimmen von Feinschmeckern

Die Klostergärtnerin Schwester
Gabriela ist mit 48 Jahren die

landesweit jüngste Benediktine-
rin. Bei Gartenarbeiten packt sie
kräftig zu. «Dass wir nun mehr
als genug eigenes Biogemüse
für die Klosterküche ernten kö-
nnen, ist wunderbar», sagt sie.
Schön sei auch, wenn Kinder mit
ihren Eltern in den Garten kä-
men und sich etwa über die
Klosterziegen freuten. «Kürzlich
kam eines mit einem toten Kä-
fer zu mir und wollte Auskunft»,
lacht die Klostergärtnerin.

An diesem Morgen erschei-
nen im Garten gleich mehrere
Gemüse-Feinschmecker. Wo sie
ernten dürfen, zeigen ihnen
Schweizer Fähnchen am Rand
der Beete an. Heute sind die
Kohlrabi reif, dazu Lauch, Fen-
chel, Schnittsalat, Spinat, Ra-
dieschen und Erdbeeren. Benito
Omlin, Koch bei der Sarner Fir-
ma Pastarazzi, schwärmt: «Es ist
natürlich traumhaft, dass wir
in diesem Garten Gastrecht er-
halten.» Und seine Kollegin Pe-
tra Stöckli fügt hinzu: «Wir ha-
ben Geschäfte in der halben
Zentralschweiz und können
dank dieses Angebots unseren
Kunden stets frisches Gemüse
oder Salate anbieten.» Beson-
ders leckeres Gemüse wird von
«Pastarazzi» auch in Ravioli
oder anderen Teigwaren ver-
arbeitet. Wahre Delikatessen
aus dem Klostergarten!

Der Selbsterntegarten er-
laubt es zahlreichen Personen,
sich biologisch, saisonal und re-
gional zu ernähren. Das geht
von mühsam aus dem Boden
gezogenen, krummen «Rüebli»
bis zu saftigen, prallen Cherry-
tomaten.

Hinweis

Anmeldungen oder weitere
Auskünfte zum Selbsterntegar-
ten im Kloster St. Andreas unter
info@selbsterntegarten.ch oder
telefonisch bei Olivia Stafflage
unter 076 381 86 88.

Seit 90 Jahren fallen die Steine – nun gibt's eine Party

Vom Abbau bis zum Verkauf – die Stansstadter Steinag Rozloch AG ist eine Expertin, wenn es um Stein und Beton geht.

Manuel Kaufmann

Wenn man einem Bahngleis der
Zentralbahn entlang läuft und
sich fragt, woher eigentlich die
unzähligen Steine kommen, die
unter den Schienen liegen, ist
die Wahrscheinlichkeit gross,
dass man die Antwort bei der
Steinag Rozloch AG in Stansstad
findet. Seit 90 Jahren ist die Fir-
ma in der Stein- und Betonin-
dustrie tätig und gehört zu den
wichtigsten Lieferanten beim
Gleisbau der Zentralbahn. Die
Herstellung von Gleisschotter
macht aber nur einen Bruchteil
des vielfältigen Angebots der
Firma aus, die mittlerweile 115
Mitarbeitende beschäftigt.

«Wir fertigen hier auf
Wunsch der Kunden alle mög-
lichen Betonprodukte an», sagt
Geschäftsführer Roger Schmid.
Er deutet dabei auf eine grosse
Halle auf dem Firmenareal. Es
handelt sich um eine von mehre-
ren Hallen. Während die Beton-

produkte in dieser Halle indivi-
duell von Hand und auf den Mil-
limeter präzise angefertigt
werden, ist das Mass der Platten,
die in der Halle nebeneinander
hergestellt werden, klar vorgegeben.

Eine Maschine füllt hier vor-
gegebene Formen mit Beton,
presst die Stücke mit einer Kraft
von 350 Tonnen zusammen und
transportiert sie gleich selbst ab.
So entstehen in einer Stunde
etwa 700 Betonplatten, die
hauptsächlich für den Garten-
bau verwendet werden.

Neben eigenem Gestein auch eigener Strom

«Dank der guten Qualität un-
seres Betons erhalten wir viele Auf-
träge für filigrane Betoneleme-
nte», so Schmid. Für den Beton
wird grösstenteils das eigene
Kiesalk-Gestein verwendet.
Abgebaut wird dieses beim
Steinbruch Rütli in Ennetmoos.

Seit 2008 gewinnt die Fir-
ma, die seit 2006 zu der Müller-



Geschäftsführer Roger Schmid vor dem Verwaltungsgebäude auf dem Firmenareal.
Bild: Manuel Kaufmann (Stansstad, 14. Juni 2022)

Steinag-Gruppe gehört, ihre
Rohstoffe bei jenem Steinbruch.
Nachdem die Steine vom Felsen
gesprengt werden, werden sie in
einen 100 Meter tiefen Schacht
geschuttet. Von da transportiert
sie ein unterirdisches, 1000
Meter langes Förderband zum
Areal der Steinag Rozloch AG.

Dort wird das Gestein gebro-
chen, nach verschiedenen Grös-
sen sortiert und schliesslich ent-
weder zu Beton verarbeitet oder
für den Bahn- und Strassenbau
verwendet.

Für den Betrieb der Maschi-
nen wird eine Menge Strom be-
nötigt. Gut die Hälfte davon pro-

«Dank der guten
Qualität unseres
Betons erhalten wir
viele Aufträge für
filigrane
Betonelemente.»

Roger Schmid
Geschäftsführer

duziert die Steinag Rozloch AG
in einem eigenen Kleinwasser-
kraftwerk selber. «Wir produzie-
ren hier jährlich rund 1,5 Millio-
nen Kilowattstunden Strom», so
Roger Schmid. In Zukunft sollen
zusätzlich Fotovoltaikanlagen
installiert werden. «Unser Ziel
ist es, dass wir uns in Zukunft

vollständig selbst versorgen
können», sagt Roger Schmid.

Zwei Open Airs im Rotzloch

Diese Woche sind die Mitarbei-
tenden der Steinag Rozloch AG
mit ungewohnten Aufgaben be-
schäftigt – statt Betonprodukte
stellen sie Zelte und Festbänke
auf. Denn zu ihrem 90. Geburts-
tag will es die Firma wissen:
Gleich zwei Partys veranstaltet
sie dieses Wochenende auf
ihrem Areal im Rotzloch. Heute
erwartet die Gäste das Open Air
Rock am See mit Livebands,
morgen folgt «House am See»
mit DJs. «Wir wollten etwas Spe-
zielleres als einen Tag der offe-
nen Tür machen», so Schmid.
Wie viele Leute an den Events
teilnehmen, sei völlig offen. Man
bereite sich aber auf 1000 Gäste
vor. Neben dem Eintritt offeriert
die Firma allen Besucherinnen
und Besuchern auch ein Getränk
und eine Verpflegung.