

Geschmack am Leben

Die Regel Benedikts heute (22)

von Manuela Scheiba OSB

Redewendungen und Sprichwörter verraten viel über den Stellenwert des Essens in einem Land: Manch einer redet gern um den heißen Brei herum, findet stets ein Haar in der Suppe, versalzt oder brockt sie jemandem ein, der sie dann auslöffeln muss, obwohl er eigentlich ein Suppenkasper ist. Ein anderer hat die Weisheit mit Löffeln gefressen, das Gelbe vom Ei gefunden, dennoch sein Fett abgekriegt, weil er sich allein brotloser Kunst widmet. Wo es zieht wie Hechtsuppe und alles wie Kraut und Rüben aussieht, kommt man leicht in Teufels Küche. Viele Köche jedoch verderben den Brei. Dann hat man den Salat! Die Saure-Gurken-Zeit beginnt, doch am Ende ist hoffentlich wieder alles in Butter.

Der Tübinger Rhetorikprofessor Richard Kraft, Protagonist in Jonas Lüschers Roman *Kraft*, versucht seinen ständigen Geldproblemen zu entkommen, indem er an einem hochdotierten Ideenwettbewerb in der kalifornischen Hochburg weltweit tätiger Technologieunternehmen und Start-up-Firmen teilnimmt. Am Tagungsort angekommen „überspringt er mit seinen Blicken [...] die weitläufige Ziegellandschaft des Campus zu seinen Füßen, mustert, mit der Miene eines Kostverächters, einmal das Silicon Valley von unten nach oben, – was kümmert ihn [...] dieser formlose Siedlungsbrei mit seinen seltsamen Kultstätten, den Geburtsorten dieser oder jener digitalen Lebensform?“, so beschreibt Lüscher den sinnierenden Kraft. Die technikgläubige Hochburg „schmeckt“ dem Wissenschaftler genauso wenig wie die neu zu entwickelnde App für den kruden Nahrungsmittlersatz „Soylent“ – eine nährwertoptimierte „grau-beige Schlurze“.

Auch in Benedikts Kloster scheint es nicht primär um Gaumenfreuden zu gehen. Die Aussicht auf zwei (immerhin zur Wahl

stehende!) mehr oder weniger undefinierbare Gemüsebreie (*pulmentaria*) mit zusätzlich etwas Obst oder Gemüse und Brot (RB 39,1.3–5) lässt Feinschmeckern kaum das Wasser im Mund zusammenlaufen – im Unterschied vielleicht zur täglichen Hemina Wein (RB 40,3).

Leben in Beziehung

Und doch wendet sich Benedikt an Menschen, die Geschmack am Leben haben, die „das Leben wollen“ und danach „verlangen, gute Tage zu sehen“ (RB Prol 15). Menschliches Leben vollzieht sich – damals wie heute – in Beziehungen, die auch im Mahl ihren Ausdruck finden. Der Alltag in einem benediktinischen Kloster ist nicht nur durch das sprichwörtliche *ora et labora*, den Wechsel von Gebet und Arbeit, bestimmt. Gemeinsames Essen und Trinken unterbrechen regelmäßig den Tageslauf. Sie sind prägende, keine beiläufigen Vollzüge, auch keine Abspiegung. In erstaunlich vielen Regel-Kapiteln werden Fragen des Essens und Trinkens angesprochen (RB 4; 24–25; 31; 35–43; 49; 53; 56; 58 u.a.).

Klöster stehen für eine Mahl-Kultur, die – fern jedoch von Gourmet-Allüren – im Essen mehr als nur eine notwendige, lästige Nahrungsaufnahme sieht. Unverzichtbar sind Pünktlichkeit, Gebet, gemeinsames Schweigen und Hören, gegenseitige Aufmerksamkeit, Tischdienst, gesundes Maß, Einfachheit und Genügsamkeit, in der Lebensmittel nicht zum Lebensziel gemacht werden.

Das Leben in Benedikts Kloster hat den Geschmack von Ostern, alles ist von diesem christlichen Grunddatum her und auf es hin geordnet. Der Jahreslauf, die Tagesordnung, die Liturgie – ja, das ganze Leben des Mönchs lädt zum Auskosten der österlichen

Wirklichkeit ein (z.B. RB 8; 10; 15; 41; 48–49). Der Gemeinschaft, die sich von Christus gemeinsam zum ewigen Leben führen lassen will (RB 72,12), steht der auferstandene und erhöhte Herr vor Augen. Er ist Lebensmitte(l) für die Brüder und Schwestern. Biblische Geschichten von der Begegnung mit dem Auferstandenen erzählen vom Mahlhalten und Brotbrechen (Lk 24,30–35; Joh 21,9–14; App 1,4). Auch in Benedikts Kapiteln über

das Maß der Speise und das Maß des Getränkes werden Brot und Wein als Bestandteile der Eucharistie eigens erwähnt. Mönche und Nonnen leben letztlich von Größerem als dem, was sie essen und trinken. Jedes gemeinschaftliche Mahl ist kost-bar. Es ist immer auch ein „Sich-Hinmahlzeiten“ (Peter Handke) zu Gott, der in uns den Lebenshunger und -durst gelegt hat, den nur er selbst stillen kann.

„... und ihr habt mich aufgenommen“

Die Obdachlosenhilfe der Abtei St. Bonifaz in München

Rund 600 Männer und Frauen sind in München ohne Obdach; ein Drittel von ihnen sind Frauen. 1991 rief Frater Emmanuel Rotter OSB, gelernter Schreiner und Krankenpfleger, zusammen mit einem Mitbruder Angebote für diesen Personenkreis ins Leben. Nach der Wende kamen viele Menschen aus den ostdeutschen Bundesländern, ab 2010 vermehrt Geflüchtete. Heute werden von Montag bis Freitag ca. 400 Personen pro Tag versorgt. Die folgende Darstellung beruht auf Informationen der Abtei St. Bonifaz und von Fr. Emmanuel.

Aufgrund ihrer Lage in der Mitte der Großstadt München ist die Abtei Sankt Bonifaz ein bevorzugter Anlaufpunkt für Menschen in Not. Eine besondere Not ist die Obdachlosigkeit. Sie hat viele Ursachen – unter anderem Alkoholkrankheit oder eine psychische Erkrankung – und viele Folgen; die Menschen verlieren ihre Arbeit, ihre sozialen Kontakte, ihre Wohnung. Als Fr. Emmanuel vor rund dreißig Jahren Obdachlose in der Stadt nach ihren Bedürfnissen fragte, nannten sie vor allem: ein warmes Essen, ein Ort, wo man sich einfach aufhalten kann, eine Dusche. Daraufhin entstanden entsprechende Angebote, die immer stärker angenommen wurden. Angesichts des Ansturms entschloss sich der Konvent, auf

dem Gelände der ehemaligen Klostergärtnerei 2001 einen Neubau zu errichten, um dort sämtliche Angebote für arme und wohnungslose Menschen zu bündeln.

Dieses Haus wurde nach Bonifatius Haneberg benannt. Mit 34 Jahren als Professor für Altes Testament und Alte Sprachen in die Abtei St. Bonifaz eingetreten, wurde er 1854 zum zweiten Abt des Klosters gewählt; sein großes soziales Engagement zeigte sich unter anderem in der Gründung eines Waisenhauses. Die letzten Jahre seines Lebens wirkte er als Bischof von Speyer (1872–1876).

Sauber, satt, sozial versorgt

Die Arbeit im Haneberghaus steht unter dem Motto: „Keine Vorschriften machen, sondern Türen auf tun.“ Die Tätigkeitsfelder lassen sich mit der „4 S-Regel“ zusammenfassen: sauber, satt, sozial versorgt, schmerzfrei! Alle bekommen die Möglichkeit zu essen, sie können duschen, empfangen Kleidung und erhalten eine medizinische Versorgung. Dieses Gesamtpaket ist bundesweit einzigartig. Das Haneberghaus bietet ohne Vorbedingungen und kostenlos obdachlosen Menschen, was sie zu einem Überleben auf der Straße benötigen, um ihre Lebenssituation zu stabilisieren bzw. zu verbessern.