



Die Wildkirsche.

Am Bahnhof erwartet mich ein junger Mann, der so gar nicht zu denen paßt, die gewöhnlich am Bahnhof auf jemanden warten: auf Frau oder Mann, Kinder, Enkelkinder, Freund oder Freundin. Eigentlich wartet heute auch niemand von diesen gewöhnlich Wartenden in Emmerthal; es ist nicht gerade der größte Bahnbetrieb dort, inmitten der sanften Höhenzüge des Weserberglandes, dort, wo den Zügen noch mit altmodischen Signalen An- und Abfahrt bedeutet wird. Nun, der mich erwartet, er ist in ein schwarzes Gewand gekleidet, und seine Haartracht, langbärtig, das rote Haupthaar zu einem Pferdeschwanz gebändigt, entspricht nicht der Mode. Aber das scheint ihn nicht weiter zu kümmern, denn er wartet dort mit sanfter Geduld, in sich gekehrt, wie einer, der Vertrauen hat in die Welt. Ich steige aus, gehe ein paar Schritte, und schon heißen mich die leuchtenden, offenen Augen des Wartenden willkommen. Sein Vertrauen ist nicht enttäuscht worden, ich bin pünktlich da. Der mich erwartet und nun begrüßt, ist Vater Lazarus aus dem Dreifaltigkeitskloster in Buchhagen. Wir kennen uns schon seit einigen Jahren, so brauchen wir nicht viele Worte, als wir ins Auto steigen, einen in die Jahre gekommenen Audi. Im Wagen ist Staub wie von Bauarbeiten. Kein Wunder, denn in Buchhagen haben sie lange Jahre gebaut und träumen davon, es noch weiter zu tun und endlich auch eine echte orthodoxe Kirche zu errichten. Ein paar Steine haben sie schon gesetzt, um die Grundmauern anzudeuten, wie zur eigenen Motivation. Wir fahren ein ganzes Stück über die Dörfer, unterwegs ist noch etwas einzukaufen. „Nicht jeder weiß im Supermarkt mit dem Mönchsgewand etwas anzufangen“, meint Vater Lazarus sanft. Da erinnere ich mich wieder daran, was mir Abt Johannes von Buchhagen mal gesagt hat, daß sie nämlich niemals in Hosen irgendwo hingehen würden. „Das wäre ja für uns wie eine Verkleidung.“ Für Small talk haben wir gar keine Zeit, Kloster und Welt, Gott und Welt sind unsere Themen, die Zeit vergeht im Fluge. Das Kloster liegt auf einem Hügel, wir biegen von der Straße ab. Das letzte Stück bis zum Kloster ist mindestens so steil und holperig wie ein Bergpfad auf dem Athos, und die Mönche müssen kein Schild aufstellen: Einfahrt verboten! Sehr selten, daß sich einer traut, noch weiterzufahren. Vater Lazarus stoppt den Wagen und stellt den Motor ab, ein paar Schritte vor dem Tor. Er erzählt mir von seiner Beschäftigung mit dem alten Mönchtum in Schottland und Irland. Wie begeistert ist er von den Erkenntnissen, die er aus dieser längst vergangenen Zeit gewinnt. Geschichte, das ist für ihn nicht eine Liste von Daten und Fakten, das sind für ihn lebendige Menschen, die dasselbe wollten wie er selbst. Nicht Abfolge, sondern Gefolgschaft, Verbundenheit, eine Menschenkette. Eine ganz andere Art der Globalisierung, existentiell. Es sind wohl zwanzig Minuten, die wir hier vor dem Tor im Auto sitzen, wir haben keine Eile. Wir haben Vertrauen; im Kloster ist alles vorbereitet: das Zimmer, das Essen, das Gebet, die Gespräche. Endlich fahren wir die letzten Meter, steigen aus und betreten den Klosterhof. Ich greife schon zu den Pantoffeln in meiner Tasche, die im Kloster unerläß-

lich sind, um die Ruhe nicht unnötig zu stören. Vater Lazarus führt mich ins Gastzimmer, einen kleinen, gemütlichen Raum mit Ofen und Büchern. An den Wänden sind Bilder von Bischöfen und Mönchen. Da kommt Vater Abt und begrüßt mich herzlich, erteilt mir den Segen. Und er bringt mit, was ich erwartet habe: auf einem kleinen Tablett Likör, einen Mokka, ein Glas Wasser, Süßigkeiten. In allen orthodoxen Klöstern sind das die Zeichen der Gastfreundschaft, der freundlichste Ritus, den man sich vorstellen kann. Getränke, die dem Gaumen schmeicheln, die ins Blut gehen, den Geist beleben. Die aufmerksam machen und gelassen, mit anderen Worten: kleine Aufmerksamkeiten, die froh machen. Eine *captatio benevolentiae* für den Gast. Ich stimme mich ein auf den klösterlichen Rhythmus, atme den Duft von Weihrauch und Holz. Wir plaudern ein wenig, während ich Likör und Kaffee genieße. Den Likör haben die Mönche selbst gemacht; wir haben darüber gesprochen, wie sie frühmorgens in die Bäume geklettert sind, um die Wildkirschen zu pflücken. Das Gebet in der Kirche mußte ausfallen und wurde in die Bäume verlegt. Klosterromantik ist das nicht, eher schon Sinn für das Praktische, für das, was ansteht. Denn den Likör brauchen die Mönche für ihre Gäste, und jetzt gerade für mich. Am Nachmittag nimmt mich Abt Johannes mit auf einen Waldspaziergang. Wir sitzen auf einem gefällten Buchenstamm und sprechen über das Sehen und den Verzicht darauf, Ungutes zu sehen, um die Seele zu schützen. Überhaupt scheint Abt Johannes Bäume zu lieben, und seine Wildkirschen ganz besonders. Er hat die Gastfreundschaft eines Kirschbaumes sehr genossen. Das soll mir später aufgehen, als ich das Foto sehe mit ihm unter dem blühenden Baum und in der Klosterchronik die Zeilen lese: „Im Januar mußten wir uns von unserer geliebten Wildkirsche verabschieden. Der Riesenbaum drohte zu brechen. So ein großer, alter Baum ist eine Welt, ein Kosmos, in dem man sich bewegt, mit dem man sich verwebt, wenn man darunter steht. Wenn ich daran denke, meine ich, wieder seinen Duft einzatmen, den ich in seiner Nähe genossen habe.“ Da verstehe ich erst recht, wie herzlich die Mönche mich mit diesem Likör willkommen geheißen haben. Wollten sie mir damit nicht einfach sagen: Was du schmeckst, ist zumeist viel mehr, als du weißt? Sapere aude, wage zu schmecken!

Martin Erdmann

Hoch hinaus ...

... klettern müssen die Mönche, um auf dem Klostergelände und im angrenzenden Bergland des Voglers die vollreifen, kleinen Wildkirschen zu ernten, und das gleich eimerweise. Nicht jedes Jahr gibt es überhaupt Wildkirschen, und bis man den Likör daraus verkosten kann, braucht man ein weiteres Jahr Geduld. Und das geht so: Die Kirschen werden gereinigt, mit Kandiszucker zusammen in Einmachgläser gefüllt und mit Kornbrand aus der Klosterbrennerei Wöltingerode übergossen. Das Ganze muß möglichst auch unter Sonneneinwirkung reifen, ehe man den Likör auf Flaschen ziehen kann. Dieser ist außergewöhnlich dunkel und von daher vollkirschenaromatisch; pikant machen ihn die Steine, die in den Kirschen während des Ansatzes verbleiben.

BUCHHÄGER KLOSTERLIKÖR WILDKIRSCH

Alkoholgehalt 29 Vol.-%.
0,35-l-Flasche (€ 74,29 / 1 l).
Bestell-Nr. 2620 7645 € 26,00

