

Der Kloostergarten:

erholsam, gesund und die Grundlage für feine Küche – aber auch ein Ort des Ehrgeizes und der Experimente!

Abt Martinus Graff (1727–1741) führt dich in den Kloostergarten, wo Erholung und Genuss zuhause sind – und wo zugleich seit Jahrhunderten mit Wissen, Geduld und Ehrgeiz gearbeitet wird.

Ein Kloostergärtner zeigt dir, was hier wächst, gedeiht und ausprobiert wird – von bewährten Heilpflanzen bis zu überraschenden Experimenten für die feine Küche.

Zwiesgespräch zwischen Abt Martinus und dem Gärtner:

Gärtner: Was für eine prachtvolle Anlage, der Kloostergarten Neuzelle ist heute einer der schönsten Gärten in Deutschland. Der Geist des Barocks mit seinen symmetrischen Beeten, kunstvollen Hecken und dekorativen Elementen ist zu spüren. Warum habt ihr den Garten denn so schön angelegt und wann?

Abt Martinus: Nun, wir mussten uns in einem zunehmend protestantischem Umfeld behaupten. Erst haben wir unsere Kirchen verschönert und mein Nachfolger, Abt Gabriel, hat dann zwischen 1750 und 1770 den Kloostergarten angelegt, nach „französischem Geschmacke“. Ihm war wichtig, dass neben einem Nutzgarten, den viele Klöster zur damaligen Zeit hatten, auch einen Garten zur Erholung der Mönche angelegt. Wie Du siehst: Platz unter Nutzung der abfallenden Oderniederung war ja da.

Gärtner: Wurde die Anlage seinerzeit so angelegt wie heute?

Abt Martinus: Im Grunde ja, nur die Zugänglichkeiten haben sich geändert. Der Konventgarten, nördlich hinter der Orangerie gelegen, war nur uns Mönchen zur Erholung vorbehalten war. Er war relativ einfach gestaltet und durch eine blickdichte Einfriedung abgetrennt, so dass wir Mönche ungestört waren. Der öffentlich zugängliche Bereich bekam von Anfang an eine barocke Gestaltung mit Springbrunnen, Blumen und Laubengängen. Und: auch Frauen durften in den Kloostergarten. Das war seinerzeit nicht überall so!

Gärtner: Der Garten ist auch noch ein Ort der Ruhe und Erholung, der zum stillen Verweilen und zur inneren Einkehr einlädt. Was uns heute zudem besonders wichtig ist, ist der Obst-, Kräuter- und Gemüsegarten.

Abt Martinus: Das war es uns damals auch. Dort haben wir für den eigenen Bedarf das ganze Jahr über angebaut, die Kräuter insbesondere für medizinische Zwecke. So etwas gab es nur in Klöstern. Wir hatten ja noch keine Apotheken.

Gärtner: Den Küchengarten hegen und pflegen wir, in dem wir alte Sorten wie Hirse, Buchweizen, Topinambur, Meerrettich und v.a. längst vergessene Kräuter wie Mutterkraut oder Thüringer Pfefferminz auf biologisch unbedenkliche Art anbauen.