

HÖREN

Warum Thomas Anders auf Deutsch singt.

Mensch**SCHAUEN**

Max Schelers Fotos in Monschau.

Mittendrin**RIECHEN**

Das Duftmuseum im Farina-Haus in Köln.

Freizeit

Auf dem Gelände des Zisterzienserklosters in Bochum-Stiepel: Pater Justinus C. Pech, der die Idee hatte, Gin zu produzieren, zeigt auf ein Stück Berliner Mauer - es soll ein Ort der Information, des Gedenkens und der Mahnung sein. FOTOS: ULRICH TRAUB

Eine hochprozentige Mission

Im Zisterzienserkloster in Bochum-Stiepel kreierte Pater Justinus Gin. Mit dem Getränk möchte der Mönch neue Interessenten anlocken und mit ihnen ins Gespräch kommen - vielleicht auch über den Glauben.

VON ULRICH TRAUB

Ein hochprozentiger Tropfen im Habit der Zisterzienser? Was zunächst ungläubiges Kopfschütteln auslösen mag, ist kein plumper Marketing-Gag und schon gar keine provokante Grenzüberschreitung. Das schwarz-weiße Etikett tragen die Flaschen dieses Gins aus gutem Grunde. Seine Heimat ist ein Kloster.

Alkohol und mönchisches Leben, das war selten ein Widerspruch. Schon der St. Galler Klosterplan aus dem Jahr 814 wies drei Brauereien auf. „Ich wollte ein Produkt kreieren, das zu uns passt, das es aber nicht schon in anderen Klöstern gibt“, berichtet Pater Justinus C. Pech, der mit 13 Mithrüdern im Zisterzienserkloster Stiepel im Bochumer Süden lebt, wo das Ruhrgebiet grün ist. „Ich trinke selber gerne Gin“, gesteht er, „was lag da näher, als sich an dieser Spirituose zu versuchen.“ Zumal Klöster ja auch Zentren des Kräuterwissens seien, fügt der Pater hinzu.

Getreide aus dem Wiener Wald

Im Kloster Stiepel gibt es einen Kräutergarten und ein Gewächshaus, in dem Zutaten wie Basilikum und Zitronenmelisse gedeihen. Letztere verleiht dem ersten Kloster-Gin aus Deutschland die ausgeprägte fruchtige Note. „Den Wacholder beziehe ich noch aus der Toskana“, informiert der Zisterzienser. Das Getreide, aus dem der Alkohol gewonnen wird, kommt aus der Mutterabtei Heiligenkreuz im Wiener Wald. „Dort wird die Landwirtschaft gerade auf biologischen Anbau umgestellt, was für ein hochwertiges Produkt wie unseren Gin nur gut sein kann.“ Gebrannt werde ganz in der Nähe, denn das Kloster besitze keine Brennrechte. Klosterleben, Kontemplation sowie Ge-

bet, und ein Trendgetränk, das es schon zu eigenen Gin-Bars gebracht hat, wie passt das abgesehen von persönlichen Vorlieben zusammen? „Ein unternehmerischer Impetus ist bei mir stark ausgeprägt“, räumt Pater Justinus ein. „Ich habe zunächst Betriebswirtschaft studiert, danach für Procter & Gamble gearbeitet und in Hamburg ein Management-Unternehmen aufgebaut, das bis heute erfolgreich arbeitet.“

Nach der Promotion in Wirtschaftsethik habe er Antworten auf die Frage „Für was will ich arbeiten, für was mein Leben hingeben?“ gesucht. Deshalb hätte er sich der Theologie zugewandt. „Schließlich ist die Katholische Kirche ja auch so etwas wie ein Marktführer und kann Wirtschaftskompetenz gebrauchen“, meint der vielseitig gebildete. 2006 trat er der Ordensgemeinschaft der Zisterzienser

Bücher und Gin: Gehaltvolles aus dem Laden des Zisterzienserklosters in Bochum-Stiepel.

in Heiligenkreuz bei. Studien in Frankfurt und Rom schlossen sich an.

Ein Ökonom wurde gebraucht

Vor zweieinhalb Jahren wurde er nach Bochum versetzt, in Stiepel wurde ein Ökonom gebraucht. Der Gin ist Justinus' erster Coup. „Wir möchten damit Leute ansprechen, die bislang keine Notiz von unserem Kloster und dem, was dort geschieht, genommen haben.“ Der Klosterladen solle Anlaufziel für einen neuen Kundstamm werden - mit

dem Gin als hochprozentigem Köder. „Die Besucher werden dann feststellen, dass es Mönche nicht nur im Kino gibt.“ Der Zisterzienser ist zuversichtlich, dass man mit den Kunden ins Gespräch käme, sie Fragen stellen und sich vielleicht auch für den Glauben öffnen würden.

Wie verläuft denn die Mission Gin? „Erste Erfahrungen sind durchaus positiv, resümiert der Pater und fügt hinzu, dass vor ein paar Tagen sogar der örtliche Rewe-Markt angefragt habe, ob er den Gin ins

Programm nehmen dürfe. „Und Sie glauben doch nicht, dass ich mich damit zufriedenen gebe“, fragt der selbstbewusste Marketing-Pater rhetorisch. „Aktuell denke ich über ein eigenes Tonic nach.“ Irgendwie konsequent.

Auch wenn der umtriebige Professor für Fundamentaltheologie gerade mal keine Trend-Getränken mixt, kommt keine Langeweile auf. Aktuell wirkt Pater Justinus als Lehrstuhlvertreter für Dogmatik und Dogmengeschichte an der Bochumer Ruhr-Uni und unterrichtet an der Handelshochschule in Leipzig künftige Führungskräfte. „Ich gehe dahin, wo die Kirche nicht mehr unbedingt Einfluss hat“, erklärt der gebürtige Frankfurter, der zudem Gründer und Direktor des Bochumer Instituts für Führungsethik ist. Zurzeit beschäftigen ihn besonders die ethischen Fragen im Zusammenhang mit der Entwicklung der Künstlichen Intelligenz.

„Da sind wir alle gleich“

Das Bochumer Kloster geht übrigens auf den ersten Ruhr-Bischof zurück. Kardinal Franz Hengsbach wünschte sich ein geistliches Zentrum in der Region. In diesem Jahr haben die Mönche dort den 30. Geburtstag ihres Klosters gefeiert, das rund um die einzige Marien-Wallfahrtskirche des Bistums erbaut worden ist. Ob sie mit Gin darauf angestoßen haben? Mit 42 Prozent ist das Getränk zwar sehr hochprozentig, „aber auch sehr mild und fein auf der Zunge beim Abgang“.

Die Produktion liegt bis jetzt noch ganz in ihren Händen: Vom Ernten der Kräuter über das Destillieren bis zum Kleben des Etiketts, welches an ein Mönchsgewand erinnert. „Wenn wir arbeiten, ist es schließlich wie beim Herrn Gott, da sind wir alle gleich.“

INFOS

Das helle und freundliche Zisterzienserkloster wurde 1988 gegründet, gerade feierten die Mönche das 30-jährige Bestehen des Klosters, das am Anfang nicht nur auf Zustimmung stieß: Pater Andreas Wüller, seit Februar 2018 Prior des Klosters, erlebte die Gründung damals als Pfarrer der benachbarten Pfarrei St. Marien mit. Er weiß: Zu damaligen Zeiten der ersten Kirchenabrisse stieß der Klosterbau auch auf großen Widerstand bei Nachbarn und Gemeindegliedern. Kurz vor der Eröffnung sprühten Kritiker an die Kirchenwand: „Millionen für ein Kloster und Millionen hungern.“ „Den Spruch haben wir

mit Absicht nicht entfernt“, sagt Wüller. „Er ist heute noch da, aber nach 30 Jahren schon sehr verblasst“, sagt der Prior.

Aus den vier Mönchen der 80er Jahre sind heute 14 geworden, die in unterschiedlichen Bereichen im und um das Kloster arbeiten. Sie sind in zwei Bochumer Pfarreien tätig, machen Pfortendienst, leiten Wallfahrten, umsorgen die Hausgäste, leisten Seelsorge oder kümmern sich um die Ausbildung der jungen Priester. Bevor sie in den Orden eingetreten sind, haben sie alle einen Beruf gelernt.

Den Monastic Dry Gin produziert Pater Justinus im Zisterzienserkloster in Bochum-Stiepel seit etwa einem Jahr. Man kann ihn im Klosterladen oder auch im Internetshop (www.monasticdrygin.de) erwerben.

Das Zisterzienserkloster liegt in Bochum-Stiepel, Am Varenholt 11; Informationen gibt es telefonisch unter 0234/777050, per E-Mail unter klosterpforte@kloster-stiepel.de und im Internet unter www.kloster-stiepel.org. Das Kloster bietet auf Anfrage Führungen für Gruppen an, auch Gästeeinkehrtage sind möglich.

