



Schwester Françoise Marie, Köchin der Abtei de la Fille-Dieu

◁ Schwester Françoise Marie ist im Kloster der Zisterzienserinnen in Romont zuständig für die Verpflegung ihrer Glaubensgenossinnen. Wie es sich für ein Kloster gehört, sind die Menüs einfach gestaltet, trotzdem sollen sie aber auch gesund und abwechslungsreich sein. Keine einfache Aufgabe.

«Die Küche ist eine andere Art zu beten», meint Schwester Françoise Marie. Die Äbtissin hat ihr die Aufgabe der «Schwester Köchin» vor zwei Jahren übertragen, als Ersatz für eine Novizin, die ins weltliche Leben zurückkehrte. «Als ich vor fast 30 Jahren hier ankam, wurde die Suppe in einem riesigen Kessel zubereitet, der so bauchig war, dass meine Arme nicht einmal rundherum reichten: Suppen für 40 Personen. Aus Mangel an Zeit und Arbeitskräften beschränkt sich die Suppe heute manchmal auf eine einfache Fertig-Minestrone...»

Schwester Françoise Marie ist im Alter von 25 Jahren als Novizin in die Abtei de la Fille-Dieu in Romont eingetreten. Die Gemeinschaft der Zisterzienserinnen umfasste damals zahlreiche Schwestern, einen grossen Gemüsegarten für die leibliche Nahrung, Hühner und mehrere Obstgärten. Das war Anfang der 1990er-Jahre. 20 Jahre später sind es nur noch um die 15 Nonnen. Inzwischen ist jede aufgerufen, die Aufgaben zu erledigen, welche die Gemeinschaft ihr anvertraut: Das Haus in Ordnung halten, Waschen, Bügeln, Gartenarbeit... «Es ist ein wenig wie in einem normalen Haushalt, nur grösser. Einmal pro Woche erledigt jemand die grossen Einkäufe. Ansonsten bringen uns die Lieferanten die meisten frischen Produkte...» Was sie kocht? Niemals Fleisch – die Zisterzienserinnen der strengeren Observanz verzichten auf Fleischspeisen, ausser im Fall gesundheitlicher Schwäche. Die Menüs werden jedes Wochenende so abwechslungsreich und ausgewogen wie möglich geplant: «Immer ein stärkehaltiges Nahrungsmittel, viel Gemüse und Rohkost, einmal pro Woche Fisch, Eier- und Käsegerichte. Einfach und gesund», meint Schwester Françoise Marie. Diesen Dienstag gibt es Käseschnitten

und Rotkohl, am Mittwoch Polenta, Fisch und Knollensellerie und danach Rhabarberkompott. Donnerstag stehen Teigwaren, Bohnen und Spiegelei auf dem Menü. «Wir haben nicht genügend Hände, die anpacken können, daher müssen wir manchmal auf schnell zubereitete Gerichte zurückgreifen.»

Schwester Françoise Marie hat vor unserer Ankunft bereits Tofu-Pfannkuchen gebraten, die von den vietnamesischen Zisterzienserbrüdern von Orsonnens hergestellt werden. Vor dem Zmittag braucht sie diese dann nur noch mit der Kräutersauce von Schwester Claire aufzuwärmen. Die Mahlzeit wird mit einer schon fertigen Minestrone, Bohnen und Kartoffeln sowie ein paar Früchten zum Dessert ergänzt. Schwester Claire? Die Äbtissin hat ein Sortiment von handwerklich hergestellten Senfen lanciert, um der Gemeinschaft neue Einnahmen zu sichern. «Zusätzlich zu den paar Gästezimmern, in denen wir Besucher oder Pilger beherbergen, wurde der wesentliche Teil der Einnahmen bislang durch die Herstellung und den Verkauf von Hostien gesichert. Infolge der zunehmenden Abkehr von der Kirche mussten neue Absatzmärkte gesucht werden», erklärt Schwester Françoise Marie. Als eine Freundin der Gemeinschaft ihnen vor ein paar Jahren vorschlug, *Senf à l'Ancienne* herzustellen, machten die Schwestern sich ans Werk. Mit Erfolg – ihre Spezialitäten erfreuen sich eines wachsenden Erfolgs. Drei Bio-Rezepte auf der Basis natürlicher Zutaten: scharf, extra scharf und mit Honig. In letzter Zeit hat Schwester Claire sich zwei neue Saucen ausgedacht, darunter die mit Kräutern, die es heute zu den Tofu-Pfannkuchen gibt. «Wir verwenden die Reste der letzten Produktion von Schwester Claire.» Die Etikette der Sauce schmückt die Goldmedaille, die sie 2009 beim jurassischen Wettbewerb der Regionalprodukte gewonnen hat.

Text

VERONIQUE ZBINDEN

Porträt

THAI CHRISTEN