

Kraft tanken im Kloster

Kunst, Natur und Geschichte. Mit diesem Dreiklang präsentieren sich das Kloster Schönthal und sein international renommierter Skulpturenpark dem kunstaffinen Publikum – auf Wunsch auch mit Übernachtung in kompletter Stille.

■ Text: Simon Eglin, Fotos: zVg



Rund um das Kloster Schönthal wähnt man sich fernab von der Zivilisation.

Sie heissen Dorothea, Mechthild, Adelheid und Wilbina, die einladend hergerichteten Herbergzimmer des Klosters Schönthal. Sie sind Zeugen einer weit zurückliegenden Vergangenheit, denn das 1145 erstmals urkundlich erwähnte Benediktinerinnenkloster wurde bereits im Zuge der Reformation 1525 geplündert, verwüstet und seinem ursprünglichen Daseinszweck beraubt. Nach Jahrzehnten der landwirtschaftlichen Nutzung und dem Betrieb einer Ziegelbrennerei ging die nördlich der Baselbieter Passgemeinde Langenbruck gelegene Anlage 1836 in Privatbesitz über. Der entscheidende Schritt für die heutige Nutzung als Stätte der künstlerischen Retraite ereignete sich Ende der 1980er-Jahre: Der Arlesheimer Werber John Schmid erwarb das Kloster samt dem 100 Hektaren umfassenden Umland und führte unter Beizug der kan-

tonalen Archäologie und der Denkmalpflege eine umfassende Renovation durch. Die Idee, diesen Hort der Ruhe der Öffentlichkeit zugänglich zu machen, nahm Formen an und wurde zur Jahrtausendwende Wirklichkeit.

Zündende Ideen

«Wir ziehen ein ganz unterschiedliches Publikum an. Der gemeinsame Nenner ist das Interesse an der Geschichte, der Kultur und der Ruhe, die in der Juralandschaft hier oben herrscht», bringt es Carola Schütz vom Kloster Schönthal auf den Punkt. Beliebte ist das Kloster bei Firmen oder Gremien als Örtlichkeit für Klausur-Seminare. Im Christophorus-Raum im Obergeschoss der romanischen Kirche dürfte unter dem Wandfresko aus dem Jahr 1310 schon so manche zündende Idee entstanden sein.

«Wer unsere Räumlichkeiten für eine Retraite nutzt, kehrt meistens wieder zurück», weiss Carola Schütz. Eine oft anzu-



Perfekt eingebettet in die Natur: Der Minotaurus von Nicola Hicks auf dem Skulpturenpfad



Jedes Herbergzimmer hat seinen ganz eigenen Charme.

treffende Berufsgattung hier sind Architekten, denn das Kloster Schönthal verfügt über eine der schweizweit ältesten Kirchen. Ein architektonisches Prunkstück von nationaler Bedeutung ist die romanische Westfassade mit dem Quadermauerwerk, der Pforte, dem Bogen, dem kreuztragenden Lamm (Agnus Dei) und dem zähnefletschenden Löwen.

In die Natur eingebettet

Der grösste Anziehungspunkt für die kunstaffinen Gäste ist der weitläufige Skulpturenpark, der auf einer grossen Route von 3½ Stunden oder auf einer kleineren von rund 1½ Stunden erwandert werden kann. Die Inspiration für den Park hat sich der Stifter John Schmid in England, Schottland und in Skandinavien geholt, wo begehbare Kunst einen hohen Stellenwert hat. Nicht weiter verwunderlich, hat das Kloster Schönthal Einträge in so manchem internationalen Kunstführer gefunden und nicht selten wird bei der Begehung des Parks englisch gesprochen. Zur Reputation tragen die namhaften zeitgenössischen Kunstschaaffenden bei, für deren Werke die optimale Platzierung in der natürlichen Umgebung ermittelt wird. «Zu meinen Lieblingsexponaten gehört der Minotaurus von Nicola Hicks. Er ist perfekt in die Landschaft eingebettet, so dass man ihn beim ersten Mal kaum als Kunstwerk wahrnimmt», sagt Carola Schütz. Der Minotaurus ist eine von heute 34 Skulpturen verschiedenster Art, die es zu entdecken gibt.

Gute Nacht

Neben dem Skulpturenpark locken saisonal wechselnde Ausstellungen in der Klosterkirche. Ab Ende März 2019 werden Objekte

und Bilder von Julia Steiner gezeigt, ab Anfang Juni 2019 dann Werke des Bildhauers Peter Randall-Page. Je weiter der Frühling voranschreitet, desto mehr steht der liebevoll gehegte Klostergarten in Blüte, umrahmt von saftigen Wiesen und Wald. Und da wäre noch die reich mit Kunstbänden ausgestattete Bibliothek im alten Hühnerstall zu nennen, wo man bei Kaffee und Kuchen verweilen kann.

Wer sich für das Nächtigen in der Herberge entscheidet, kann hier nicht nur so richtig die Seele baumeln, sondern sich nach Möglichkeit obendrein noch kulinarisch verwöhnen lassen, oder bei einem gemeinsamen Event gleich selber Hand in der Küche anlegen. Gekocht werden regionale und saisonale Produkte, wenn möglich auch vom nach dem Demeter-Prinzip bewirtschafteten Hof Schönthal. Der Start in einen neuen Tag beginnt im Kloster mit einem vollwertigen Frühstück im Abtssaal und endet in kompletter Ruhe, scheinbar fernab von jeglicher Zivilisation. ■

Übernachten im Kloster

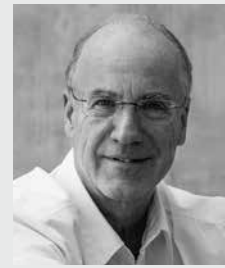
Für die Herberge sind Reservationen ab 2 Nächten oder ab 2 Zimmern möglich.

Die Zimmerpreise variieren pro Nacht und Doppelzimmer zwischen CHF 210.– und CHF 250.–, inkl. Frühstück.

Der Skulpturenpark ist das ganze Jahr zugänglich gegen einen Unterhaltsbeitrag von CHF 10.– für Erwachsene, respektive CHF 20.– für Familien (Spezialtarife für Gruppen, Kunstschaaffende sowie Studierende).

Weitere Infos: www.schoenthal.ch

Einen wunderbaren Überblick über das Kloster Schönthal liefern die Bücher «Das Kloster Schönthal» von René Salathé und «Himmel, Erde, Kunst» von John Schmid.



■ Rudolf Trefzer
Radio SRF 1 A point

Wer sucht, der findet

Auch in Italien ist der Frühling in der Küche grün und süss, aber er kann auch wunderbar bitter sein. Zumindest in den Küchen der südlicheren Regionen des Landes. Da liebt man die Bitternoten von Wildkräutern wie dem Löwenzahn oder von diversen Gemüsepflanzen, von denen inzwischen viele beinahe das ganze Jahr über erhältlich sind. Nach wie vor ein typisches Frühlingsgemüse sind die bei uns und auch in Norditalien noch wenig bekannten, aber von Kennern hoch geschätzten Puntarelle.

In Italien werden sie auch als *cicoria asparago* oder als *cimata* bezeichnet und auf Deutsch tragen sie Namen wie Vulkan-spargel oder – am treffendsten – Spargel-chicorée. Denn die zartgrünen Puntarelle sind eine spezielle Varietät der Catalogna-Zichorie und umhüllt von langen, löwenzahnähnlichen Blättern ähneln die innen hohlen, noch nicht fertig ausgebildeten Blüentriebe den Spitzen von weissen Spargeln. Sie sind zugleich zart und knackig und haben einen saftig-herben, leicht bitteren Geschmack. In der Küche können sie roh oder gekocht zubereitet werden.

Doch warum etwas kochen, das roh so einzigartig und unvergleichlich gut schmeckt? Das fragt man sich auch in Rom und Umgebung, wo man die Puntarelle traditionell als Salat zubereitet. Dabei schneidet man die Puntarelle-Stangen längs in Streifen und würzt sie mit Zitronensaft, Olivenöl, Sardellen, wenig Knoblauch, Fleur de Sel und Pfeffer. Wers puristisch-schlicht mag, lässt die Sardellen und den Knoblauch weg. Das schmeckt grossartig und zeigt einmal mehr, dass unvergessliche Geschmackserlebnisse nicht unbedingt, wie uns die Punkte- und Sterne-Verteiler glauben machen wollen, das Resultat kulinarischer Pirouetten-Dreherei sein müssen. Das einzige Hindernis, um in den Genuss dieser knackigen Frühlingsboten zu kommen, ist die Tatsache, dass sie bei uns nur schwer erhältlich sind. Doch wer sie sucht, der findet sie: auf Wochenmärkten sowie in italienischen und türkischen Gemüseläden.