

**Dutzende Freiwillige halten das ehemalige Frauenkloster Maria der Engel in Appenzell lebendig**

## Ein Ort mit besonderer Ausstrahlung



*Stefanie Koller (rechts) leitet seit 1. August den «Treffpunkt» im Kloster Maria der Engel mit Laden, Produktion und Garten, Sandra Speck (Mitte) ist seit bald drei Jahren Leiterin des Gästehauses und Silvia Eisenhut (links) organisiert die Pflege des Klostersgartens. (Bild: Monica Dörig)*

Monica Dörig

---

**Stefanie Koller leitet seit 1. August 2021 den «Treffpunkt» im Kloster Maria der Engel in Appenzell. Sandra Speck schon seit bald drei Jahren das «Gästehaus». Mit zahlreichen freiwilligen Helferinnen und Helfern halten sie das ehemalige Kapuzinerinnenkloster lebendig. Weitere Helfende sind jederzeit herzlich willkommen.**

Es riecht wunderbar in der Kräuterkammer. In Papier eingewickelte Garben Johanniskraut liegen zuoberst auf den Regalen. An den offenen Schränken, in denen die Kräuter trocknen, hängen Büschel von Melisse und Pfefferminze. Die Gärtnerinnen des Klosters Maria der Engel haben fleissig geerntet, Blättchen abgezupft, getrocknete Teekräuter in Aufbewahrungsboxen und Säcke abgefüllt. Sie finden später Verwendung in Teemischungen, in Kräuter-Senf und -Salzen oder werden einzeln verpackt im Klosterladen verkauft. In der ehemaligen Klosterküche werden ausserdem Konfitüren, Gelees, Punsche und Sirupe aus Früchten aus dem Klostersgarten eingekocht. Auch sie kann man im Laden kaufen oder sie werden Gästen aufgetischt. Für den Hausgebrauch wächst im weitläufigen Garten auch allerhand Gemüse.

### **Kreatives Frauenteam**

Seit dem 1. August leitet Stefanie Koller den «Treffpunkt», wie die nach aussen offenen Betriebszweige Laden, Produktion und Garten des Klosters zusammengefasst werden. Die

frischgebackene Mutter und gelernte Köchin hat in den letzten Jahren viele Erfahrungen in der Lebensmittelbranche und auf betriebswirtschaftlicher Ebene sammeln können; diese Fähigkeiten kann sie im Klosterbetrieb gut einbringen. Sie koordiniert das Zusammenspiel von Garten, Produktion und Laden.

Sie ist dankbar für ihre Abteilungsleiterinnen: Silvia Eisenhut trägt die Verantwortung im grossen Klostergarten in einem Teilpensum von zehn Prozent. Produktionsleiterin Antonia Köppel arbeitet ehrenamtlich, unterstützt von sechs Helfenden, und Désirée Fässler führt in einem Pensum von dreissig Prozent und viel freiwilligem Engagement den Klosterladen, in welchem auch acht Freiwillige tätig sind.

### **Klosterladen erweitert**

Im Klosterladen werden neben den hauseigenen Produkten und einer Auswahl religiöser Artikel, etliche Reformprodukte – zum Beispiel Dinkelmehl aus Stein AR, Bio- und Demeter zertifizierte Lebensmittel und umweltschonende Reinigungsmittel inklusive Abfüllstation angeboten. Auch nachhaltige Gesundheits- und Pflegeprodukte finden sich im neu eingerichteten Klosterladen, welcher schon von den Kapuzinerinnen als solcher genutzt wurde. Man sei laufend bemüht, den Laden ansprechend einzurichten und ein Sortiment zu bieten, das sich etwas von den umliegenden Lebensmittelläden abhebt. «Unsere Kunden staunen oft, welche Vielfalt das etwas versteckte Lädli bietet», sagt Stefanie Koller nicht ohne Stolz.

### **Anregungen aus dem Helferteam**

Den grossen Garten pflegt Silvia Eisenhut mit der Hilfe ihrer aktuell zehn Freiwilligen. Die Mutter von vier Kindern im Erwachsenen- und Teenageralter hat zwar daheim in Eggerstanden auch einen Garten, aber sie liebt das Gärtnern und ist so fasziniert vom Kreislauf der Natur, dass sie das auch hinter den Klostermauern mit ansteckender Freude tut. Ausserdem findet sie es toll, mit Gleichgesinnten «etwas zu schaffen und weiterzugeben». Sie hat ebenfalls am 1. August die Organisation des Klostergartens übernommen und extra noch einen Kurs für Permakultur absolviert.

Im Klostergarten stecke noch viel Potenzial, ist sie überzeugt. Und wie die andern beiden Gruppenleiterinnen ist sie begeistert von den Anregungen, die auch aus dem Helferteam kommen. «Ihre» Frauen und Männer jeden Alters kommen am Wochenende, andere entfliehen an einem Abend unter der Woche dem Alltag, um beim Jäten an diesem besonderen Ort zur Ruhe zu kommen. «Die älteste freiwillige Gärtnerin ist 84 Jahre alt; sie reist extra von Speicher mit dem «Bähnli» an, um hier mitzuhelfen», erzählt Silvia Eisenhut.

Noch ist der Garten nicht winterfest gemacht. Es gebe noch da und dort etwas zu roden oder

zurückzuschneiden, sagt sie. Gerade wurden auch noch, mit dem Ziel, das Sortiment zu erweitern, neue Sträucher eingekauft und gepflanzt: unter anderem Vogelbeere, Schwarzdorn und Kornelkirsche.

## **Beliebtes Gästehaus**

Für das Gästehaus ist Sandra Speck verantwortlich. Es ist mittlerweile sehr beliebt: Das Angebot einer einfachen Herberge in den ehemaligen Schwesternzimmern – auch drei Doppelzimmer stehen zur Verfügung – mit einem herzhaften Frühstück und auf Wunsch hausgemachter Suppe zum «Znacht», ist ein besonderes Erlebnis und trifft den Nerv der Zeit. «Nach dem Motto ‹Genug vom Zuviel›, bieten wir vor allem Ruhe und Stille», sagt die Gästehausleiterin. «Die Pilgernden machen mittlerweile den kleineren Teil unserer Gäste aus». Viele Wandernde, auch Familie oder Kulturfreunde übernachten hier. Sie hat die Gästehausbetreuung 2019 übernommen, nachdem die zwei Nonnen, die hier eine neue, alternative Klostersgemeinschaft gründen wollten, ausgezogen sind. Sie organisiert einen 18-köpfigen Helferinnenstab. Zwei davon übernehmen auch Führungen durch das Kloster, das im Jahr 2008 aufgelöst wurde. Neben den Unterkünften und Aufenthaltsräumlichkeiten pflegt das Team auch die Klosterkirche. Diese sowie Sitzungszimmer und Refektorium werden für passende Veranstaltungen vermietet.

Die gelernte Konditorin und dreifache Mutter aus Appenzell wollte nach zwölf Jahren Familienzeit wieder eine ausserhäusliche Tätigkeit aufnehmen, «wo ich etwas Gutes tun kann», sagt sie. Die drei Frauen strahlen, wenn sie von ihren Arbeiten hinter den Klostermauern erzählen. Man spürt die Begeisterung dafür, etwas Sinnvolles zu tun und damit das ehemalige Kapuzinerinnenkloster am Leben zu erhalten. «Wir haben viel Freiheit und Gestaltungsraum und geniessen das Vertrauen des Stiftungsrates», sagen sie. Auch für sie ist «Maria der Engel» ein Ort der Kraft.

---

## **Adventstage im Kloster**

(mo) In diesen Tagen wird der Klosterladen weihnächtlich dekoriert. Bereits liegen die Weihrauchstöckli bereit, die im Kloster im Jakobsbad nach einem überlieferten Rezept der ehemaligen Apotheke Wild hergestellt werden. Die Zusammenarbeit mit dem «Chlösterli-Jakobsbad», das bekannt ist für Naturheilmittel, hat sich bewährt: So werden einige der beliebten Punschvarianten sowie Salben und Liköre hier verkauft.

In der Vorweihnachtszeit wird im Kloster ein Frühstück im denkmalgeschützten Refektorium angeboten: von Dienstag bis Samstag, 16. November bis 18. Dezember, zwischen 7.30 und 10.30 Uhr. Es wird ein einfaches, herzhaftes Zmorge serviert, mit hausgemachten Konfitüren und Käse, der mit den eigenen Kräutern gewürzt wurde. Den Käse erhalten die Gastgeberinnen im Tausch gegen die

Kräuterernte aus dem Klostergarten. Falls das Angebot gut genutzt wird, kann sich Gästehausleiterin Sandra Speck gut vorstellen, auch nach den Festtagen damit fortzufahren. «Zusammensein in Einfachheit» nennt sich das neue Angebot.

Öffnungszeiten Klosterladen: Dienstag bis Freitag 9 – 11 Uhr und 14 – 17 Uhr, Samstag 10 – 16 Uhr. Infos:

[www.kloster-appenzell.ch](http://www.kloster-appenzell.ch)

---

## Freiwillige willkommen

(mo) Das Kapuzinerinnenkloster Maria der Engel besteht seit 400 Jahren. Die Schwestern waren in der Armenfürsorge und in der Textilwirtschaft tätig und übernahmen während 150 Jahren die Mädchenbildung in Appenzell. 2008 verliessen die letzten Schwestern das Kloster. Seither sorgt eine Stiftung, unterstützt vom Freundeskreis, für den Erhalt der schönen Anlage mitten im Dorf Appenzell.

Erste Öffnungsschritte erfolgten durch öffentliche Anbetungsstunden und Führungen. Hinzu kamen das bei Pilgernden beliebte Gästehaus und der Klosterladen mit immer mehr eigenen Produkten, hergestellt aus den Ernten im Klostergarten. Die Einnahmen dienen dem Unterhalt der Gebäulichkeiten und der Gestaltung der Zukunft. Der Stiftungsrat hat diesen Sommer über ein grosses Sanierungs- und Erweiterungsprojekt informiert. Zurzeit startet das Fundraising dafür.

Unterstützen kann man das Kloster Maria der Engel als Gast in der Herberge oder Kundin im Laden, als Mitglied des Freundeskreises oder als freiwillige Helferin im und ums Kloster. Die buntgemischten Teams im Gästehaus, im Garten, in der Produktion und im Laden freuen sich auf Verstärkung, auf Menschen jeden Alters, unabhängig von ihrer Konfession.