

Das Trappistenkloster Maria Stern in Banja Luka produziert wieder Trappistenkäse

Schaffung neuer Arbeitsplätze und finanzieller Mittel für die Caritasarbeit

BANJA LUKA / HANNOVER (gb) - Unter Käseliehabern wird er geschätzt: Der Trappistenkäse aus Frankreich. Ab sofort gibt es den Trappistenkäse auch aus Bosnien. Genauer gesagt aus dem Bistum Banja Luka. Bischof Dr. Franjo Komarica und Caritasdirektor Mons. Dr. Miljenko Aničić weihten die neue Käserei in Aleksandrovac, in der Landwirtschaftlichen Genossenschaft Livac, der Caritas Banja Luka, ein. Seit August dieses Jahres wurde bereits mit der Käseproduktion begonnen. Erste Käseleibe haben inzwischen das Kühlhaus verlassen. Sie tragen die Aufschrift: „Trappist Maria Stern – Original Halbweichkäse“

Der Trappistenmönch Tomislav Topic – aus dem Trappistenkloster Maria Stern in Banja Luka - leitet die Produktion des Trappistenkäses auf der Kuhfarm. Auch wenn er zu Beginn eingestandener Weise nervös war, so hat er das Handwerk der Käseproduktion ausführlich in der großen Käserei vom französischen Trappistenkloster Mont dec Cats gelernt. „Es gehörte zu meinen Aufgaben in meinem Noviziat“, freut er sich. Das war vor 22 Jahren. Für die Leitung der Käserei in Banja Luka hat er sein Wissen zu Beginn des Jahres nochmals im französischen Kloster vertieft und zusätzlich dort die Molkereifachschule in Polidny besucht. Das Rezept stammt von den französischen Trappisten und bleibt ein Geheimnis hinter den Klostermauern. „Es wird lediglich von einem Mönch zum anderen weitergegeben“, betont Pater Tomislav nicht ohne Stolz, an diesem großartigen Geheimnis Anteil zu haben und die Erfahrungen der Käseproduktion weitergeben zu können.

Die Produktion von Trappistenkäse hat auch in Banja Luka eine lange Tradition. Im Jahr 1882 wurde zum ersten Mal dieser Käse vor Ort produziert. Mit der neuen Käserei knüpft das Trappistenkloster an eine große Erfolgsgeschichte der Trappisten an. Bis zum ersten Weltkrieg konnte die Käseproduktion im großen Umfang in der Käserei des Klosters stattfinden. Nach dem zweiten Weltkrieg und der Enteignung der Klostergüter, konnte mehr oder weniger nur noch für den „Hausgebrauch und einige Not leidende Familien produziert werden“, erklärt der Pater. Aus 1.000 Litern Milch produziert er jetzt jeweils 50 Käseleibe, mit Unterstützung von drei weltlichen Mitarbeitern.

„Und das mit klarem Ziel“, so Caritasdirektor Aničić. „Zu den Programmen der Caritas des Bistums gehört auch das Programm der Arbeitsplatzbeschaffung. Immerhin gehört die große Arbeitslosigkeit zu den größten Problemen des Landes. Wir versuchen mit diesem Projekt für die Rückkehrer aus dem Personenkreis der Vertriebenen Arbeitsplätze zu schaffen. Außerdem möchten wir dadurch zur Verbesserung des allgemeinen Klimas beitragen. Es wird in diesem Land zu wenig produziert und zu sehr nur Handel betrieben. Wir wenden uns damit auch gegen die Einstellung vieler Menschen, die meinen, dass man eigentlich in Bosnien nichts machen kann und es sich gar nicht lohnt etwas zu unternehmen. D. h. wir wollen dadurch auch die psychische Barriere überwinden und zeigen, dass es geht. Und trotz aller gegenläufiger Propaganda seitens der Politiker und der Medien, dass wir nicht zusammen arbeiten können, arbeiten in der Caritas viele Menschen unterschiedlicher Volksgruppen gut zusammen. Ich kann Beispiele dafür bringen, die beweisen, wie gut wir zusammen leben und arbeiten können.“

Noch weitere Ziele stehen hinter diesem ehrgeizigen Projekt der Caritas. Dr. Aničić: „Wir möchten nicht nur auf eine Karte setzen und Milch verkaufen. Vielleicht gelingt es uns auf diese Weise, eine weitere Einnahmequelle für die Belange der Caritas zu erschließen. Es gibt

Menschen, die arbeiten wollen, aber keine Arbeit finden und es gibt Menschen, die nicht arbeiten können und auch allein gelassen sind. Für beide wollen wir da sein. Wir versuchen zu verhindern, dass die Menschen nach dem Krieg das Land auf der Suche nach Arbeit verlassen. Auf der anderen Seite bemerken wir seit Jahren, dass die Spenden aus dem Ausland stark zurückgegangen sind. Wir müssen also schauen, wie wir selbst zu Einnahmen kommen. Die Bevölkerung kann selbst kaum etwas dazu beitragen.“

Unterstützung für dieses Projekt kam von der Caritas in Italien, vom deutschen Hilfswerk Renovabis und durch zahlreiche engagierte sowie fachkundige Personen aus Deutschland, die zum Beispiel durch die Deutsch-Kroatische-Gesellschaft e.V. Hannover vermittelt werden konnten.

„Wir haben eine lange und große Tradition der Trappisten in Banja Luka. Seit 1869 besteht das Kloster. In der Blütezeit des Klosters gab es 200 Patres, die zahlreiche Handwerke betrieben und vielen Menschen Arbeit geben konnten. Wir können jetzt etwas davon wiederbeleben. Das Kloster sollte daher von Anfang an in dieses Projekt mit einbezogen werden. Das Kloster wird auf eine ganz neue Art und Weise seinen Namen verbreiten. Und vielleicht dadurch auch anziehender für die Berufungen junger Menschen für dieses Kloster“, schildert der Caritasdirektor die weiteren Ziele. Derzeit leben nur zwei Trappisten in Maria Stern, Pater Tomislav Topic (47) und sein älterer Bruder Pater Zvonimir Topic (54).

Der Käse wird zunächst in Banja Luka und in weiteren Teilen Bosniens zum Verkauf angeboten. „Wir hoffen aber auch darauf, den Käse in Kroatien und weiteren Ländern Europas verkaufen zu können. Je nach Möglichkeit und zukünftiger Produktionskapazität“, betont Pater Tomislav und legt behutsam einen leuchtgelben Käse zur weiteren Reife ins Regal. An eine Erweiterung des Kuhstalls wird bereits ins Auge gefasst.

(19.12.08)