



Die Hackfleischbällchen auf portugiesische Art köcheln eineinhalb Stunden vor sich hin, bis sie gar sind. Dann füllt Joaquina Catarro sie in Schüsseln um und stellt sie zum Warmhalten in den Dampfgarautomaten in der Klosterküche. Fotos: Andrea Kolhoff

## Täglich Frisches auf den Tisch

Joaquina Catarro kocht für die Mönche im Kloster Bardel / Gemüse aus dem großen Klostergarten

Von Andrea Kolhoff

**In der Küche von Kloster Bardel wird täglich etwas Leckeres gekocht. Joaquina Catarro bereitet alles frisch zu. Viele der Zutaten stammen aus dem Gemüsegarten, um den sich Bruder Adolf kümmert.**

Den ganz großen Topf hat Pater Clemens gekauft, daran kann sich Joaquina Catarro erinnern. Jetzt köchelt das Fleisch darin, genauer: große Hackfleischbällchen in einer sämigen roten Sauce, zubereitet auf portugiesische Art. Eineinhalb Stunden müssen sie ziehen, bis sie gut durchgegart sind. Joaquina Catarro setzt währenddessen die Suppe auf, kocht den Schokoladenpudding, putzt das Gemüse für die Beilage und stellt Kartoffelwasser auf.

### Immer freitags gibt es eine rote Suppe

Ein reichhaltiges Essen wird es heute geben, mit Vorsuppe, Hauptgericht und Nachtisch. So muss es sein im Kloster Bardel, so war es schon, als sie 1995 die Klosterköchin wurde. An einem Karfreitag war das, und sie wechselte von der Position der Kaltmamsell, die für das Abendbrot zuständig war, an die Herdplatten. Damals wurde noch für 22 Ordensleute im Kloster gekocht.

Was genau sie bei ihrem Debüt gekocht hat, weiß Joaquina Catarro heute nicht mehr, aber eine rote Suppe wird wohl dabei gewesen sein, meint sie und lacht. Rote Suppe: Die gibt es in Kloster Bardel immer freitags. Dabei handelt es sich um eine Tomatensuppe. Die hat schon der Profikoch zubereitet, der früher in Bardel beschäftigt war, und Joaquina Catarro macht es eben-

so. Auch ihre Kollegin Sonja Kues kocht freitags eine rote Suppe.

An diesem Mittwochvormittag aber bereitet die 63-Jährige eine Gemüsesuppe für die Klosterbrüder vor. Die Zutaten stammen aus dem Klostergarten: frische Möhren und ein zarter Spitzkohl. Joaquina Catarro schneidet das Gemüse klein und dünst es für die Suppe in Olivenöl an. Als das Kartoffelwasser kocht, gibt sie schnell die Kartoffeln hinein.

Ums Schälen braucht sie sich nicht zu kümmern. Bruder Adolf (82), der für den Gemüsegarten zuständig ist, hat die Kartoffeln geforkt, gesäubert und durch die Schälmaschine im Keller laufen lassen. Den Eimer mit den geschälten Kartoffeln hat er frühmorgens in die Küche gestellt.

Bruder Adolf baut im Klostergarten nicht nur Kartoffeln an,



Brokkoli und Blumenkohl aus dem Klostergarten werden sorgfältig gewaschen, um Sand und Raupen zu entfernen.

sondern auch Salat und Mangold, Wirsing und Möhren, Kohl, Kräuter und Tomaten. Außerdem betreut er mehrere Bienenvölker und schleudert den Honig selbst.

Während die Gerichte auf dem Herd kochen, erledigt Joaquina Catarro den Abwasch. Das Frühstücksgeschirr wird gesäubert und in den Schrank zurückgestellt, dann holt sie Glasschäl-

chen für den Nachtisch heraus. Sorgfältig füllt sie den fertigen Schokoladenpudding hinein und gießt Vanillesauce darüber.

Sobald die Hauptgerichte fertig sind, füllt sie das Essen in Schüsseln um und stellt sie im Dampfgarer warm. Manchmal, wenn Gäste im Jugendhof sind, für die mitgekocht wird, gibt es



auch Nudeln oder Reis. Die Mönche bevorzugen Kartoffeln.

Neun Brüder leben in Kloster Bardel, Bruder Norbert, der auch zum Kloster gehört, ist Pfarrer in Emlichheim und wohnt dort im Pfarrhaus. Außerdem kocht Joaquina Catarro für die Mitarbeiter von Pater Beda mit. Pater Beda und sein Team essen in eigenen Räumen.

Zur Mittagszeit versammeln sich die Mönche im Speisesaal des Klosters. Dort sitzen sie sich an langen Tischen gegenüber. Vor der Mahlzeit beten sie das Mittagsgebet, erst danach kommen die dampfenden Schüsseln auf den Tisch. Was Joaquina Catarro in vielen Arbeitsschritten zubereitet hat, ist dann ziemlich schnell im Magen der Männer verschwunden. Nach dem Mittagessen gehen die Ordensleute gemeinsam hinüber zum Friedhof des Klosters und beten für die verstorbenen Mitglieder des Ordens. Ein Ritual, das nur bei starkem Regen ausgesetzt wird.

Derweil räumt Joaquina Catarro die Küche auf, spült das Geschirr, stellt die Töpfe weg. Das

### ZUR SACHE

#### Kloster und Schule

Kloster Bardel wurde 1922 gegründet, um junge Leute dafür zu begeistern, als Missionare nach Brasilien zu gehen. So entstand neben dem Franziskanerkloster ein kleines Missionsgymnasium, in dem Schüler unter anderem auf ihre Aufgabe in Brasilien vorbereitet wurden. Das Missionsgymnasium Bardel befindet sich seit 2002 in Trägerschaft der Schulstiftung des Bistums Osnabrück.



Für den Nachtisch holt die Köchin Glasschälchen aus dem Schrank.

Abendbrot hat sie bereits vorbereitet, Teller mit Brotscheiben auf den Wagen und Aufschnittplatten in den Kühlschrank gestellt. Am Abend wird Bruder Johannes den Wagen holen.

### Zum Feierabend einen Milchkaffee

Wenn alles in der Klosterküche blitzt und blinkt, kann sie nach Hause gehen. Ihr Arbeitstag, der um 6.30 Uhr begann, ist gegen 14 Uhr zu Ende. Zu Hause wird sie sich erst einmal einen schönen Milchkaffee machen und die Zeitung lesen. Erst am Abend stellt sich Joaquina Catarro erneut an den Herd, wenn sie für sich und ihren Mann ein warmes Essen kocht. Dazu gibt es ein schönes Glas Wein. „Wir Portugiesen genießen das Essen“, sagt sie. Dann ist auch Zeit, mit ihrem Mann zu plaudern, der früher Lehrer am Missionsgymnasium Bardel war. Er unterrichtete Latein, Französisch und Portugiesisch.

Viele portugiesische Gastarbeiterkinder aus dem Ruhrgebiet hätten im Bardeler Internat gewohnt und das Gymnasium besucht, sagt Joaquina Catarro. Einige wurden Rechtsanwältinnen, ein Mädchen Richterin, berichtet Catarro stolz.

Auch ihre Tochter Maria Helena ist in Bardel zur Schule gegangen und hat in Dortmund studiert. Die Kirchenmusikerin lebt inzwischen mit ihrem Mann in New York. Sie arbeitet in einer katholischen Schule im Büro und spielt außerdem in der Deutschen Evangelisch-Lutherischen St.-Pauls-Kirche die Orgel.



Pater Wilhelm, Guardian in Kloster Bardel (links), und die anderen Mönche nehmen das Essen im Speisesaal des Klosters ein.