



Spolufinancováno
Evropskou unií



MAS
Rozkvět



PARIS
LODRON
UNIVERSITÄT
SALZBURG



Landkreis
Bamberg



Kulinářské dědictví cisterciáků ve střední Evropě



CISTERSCAPES
connecting Europe



EUROPEAN
HERITAGE LABEL



Kulinářské dědictví cisterciáků ve střední Evropě

Vedení:

MAS Rozkvět, z.s.

(ing. Petr Leber, ing. Marta Krejčíčková)

Skolní 124

38402 Lhenice | Česko

Příjemci podpory 1:

Paris-Lodron-Universität Salzburg (Dr. Michael Brauer)

Fachbereich Geschichte

Rudolfskai 42

5020 Salzburg | Rakousko

Příjemci podpory 2:

Landkreis Bamberg

(Alexandra Baier, Thea Schellakowsky-Weinsheimer)

Büro LB – EKS/Cisterscapes

Ludwigstraße 23

96052 Bamberg | Německo

Cisterscapes – Zúčastněné klášterní krajiny

Česko: Plasy, Velehrad, Vyšší Brod, Žďár nad Sázavou

Rakousko: Rein, Zwettl

Německo: Altenberg/Rheinisch Bergischer Kreis, Bronnbach, Ebrach, Langheim, Loccum,

Maulbronn, Pforta, Waldsassen

www.cisterscapes.eu



Spolufinancováno
Evropskou unií



Financováno Evropskou unií. Vyjádřené názory a stanoviska jsou však pouze názory a stanoviska autorů a nemusí nutně odrážet názory a stanoviska Evropské unie nebo Evropské výkonné agentury pro vzdělávání a kulturu (EACEA). Evropská unie ani orgán poskytující dotaci za ně nemohou nést odpovědnost.



Kulinářské dědictví cisterciáků ve střední Evropě

Úvod

Představení projektu	Marta Krejčíčková	8
Modli se, pracuj – a vychutnávej	Annette Schäfer	12
Propojení napříč Evropou	Annette Schäfer	16
Kde cisterciáci vařili a jedli	Martina Schutová	22

Produkty a jejich krajina

Verena Deisl	26
Chov ryb	28
Vaření piva	44
Vinohradnictví	54
Pěstování ovoce	66
Klášteří všeho chutí (šedý mák, sýr, med, bylinky, čaje)	76

Vaření po cisterciáckém způsobu

Michael Brauer / Verena Deisl	88
Bernhard Buchinger a barokní kulinářské zážitky za zdmi kláštera	90
Postní jídla	92
Rybí koblížky	94
Zelná polévka	96
Mangold s vaječnou nádivkou	98
Sladkosti	100
Plněná jablka	102
Rýžové koláčky s vinnou omáčkou	104
Cukroví Manus Christi	106
Slavnostní jídla	108
Sladkokyselé kuře na cisterciácký způsob	110
Rybí paštičky	112
Jelení pečeně na jablkách	114

Zprostředkování projektu veřejnosti

Žďárský street food festival	Michael Brauer	118
Projektové setkání v areálu kláštera v Ebrachu	Michael Brauer	122
„Hostina soudců“ v klášteře Rein	Michael Brauer	128
Vzdělávací programy a zážitkové akce	Martina Schutová	136
Digitální přístup ke skrytému prostoru	Tomáš Pleva	142
Tiráž		151

The background image is a scenic landscape of a village nestled in a valley. In the foreground, there is a lush green field. The middle ground shows a village with several buildings, including a prominent church with a tall spire. The background features rolling hills and mountains covered in dense forests with autumn-colored foliage. The sky is blue with scattered white clouds. On the left side of the image, there is a large, stylized sun graphic with a central circle and several elongated, teardrop-shaped rays extending outwards.

Úvod

Krátce o projektu „Kulinářské dědictví cisterciáků ve střední Evropě“

Marta Krejčíčková

Naším cílem je zvýšit přístup veřejnosti k evropskému kulturnímu dědictví - kulinářské kultuře rozvíjené v cisterciáckých kláštorech a klášterní krajině – a dlouhodobá aktivní účast veřejnosti na tvůrčím využívání tohoto kulturního dědictví. Proč právě cisterciáci, jejichž kláštery se dodnes nacházejí po celé Evropě?

Tento řád neprosplával jen duši..., ale díky základní zásadě „Ora et labora“ a ekonomickým pravidlům řádu kultivoval místní krajinu a usiloval o maximální surovinovou soběstačnost. A to se odráželo i na talíři ...

Díky projektu se na veřejnost dostanou původní recepty i jejich moderní podoby. Vznikla tato kuchařka a současně online veřejně přístupná databáze „gastrosofie“ historických receptů a jejich moderních verzí.

Prostřednictvím 3D vizualizací klášterních interiérů ukážeme divákům, jak to vypadalo v klášterních kuchyních a jídelnách; tyto modely budou následně využívány veřejností a školami pro výuku prostřednictvím mezinárodní sítě CISTERSCAPES, držitele označení Evropské dědictví.

Skutečné kreativní využití kulinářského dědictví je pro nás klíčové, stejně jako propojování lidí se zájmem o živé dědictví regionů a využívání místních zdrojů a samozásobitelství.



Na realizaci projektu se zúčastnily tyto organizace: Landkreis Bamberg – vedoucí partner evropské sítě Cistersapes (Německo), Paris Lodron Universität Salzburg – odborný garant v oblasti výzkumu a gastronomie (Rakousko), a místní akční skupina MAS Rozkvět jako vedoucí partner projektu, zastupující zde klášterní krajinu a aktivní mnišskou komunitu z Cisterciáckého opatství Vyšší Brod (Česká republika).

Kláster v Ebrachu s okolím
Foto: Archiv leteckých snímků
Wolfganga Rösslera

Důležitým přínosem byla spolupráce s řadou dalších cisterciáckých klášterů a také možnost zapojit veřejnost do testování obnovených receptur. Každá ukázka s možností degustace vzbudila zájem.

A díky databázi receptur máte tuto možnost i Vy! Přejeme hodně dobrodružství při objevování cisterciácké kuchyně ... a dobrou chuť!



Kláster Konstanjevica na Krki s okolím (Slovinsko)
Foto: fotoarchiv obce Kostanjevica na Krki

Modli se a pracuj – a dopřej si požitek!

U stolu s „bílými mnichy“

Annette Schäfer

Cisterciácké kláštery v Evropě byly – a dodnes jsou – místy, kde se duchovní prožitek a tělesná činnost žijí v harmonii, zcela v duchu zásady svatého Benedikta z Nursie: ora et labora – modli se a pracuj. Toto zároveň prosté i hluboké životní pravidlo cisterciáci hluboce přijali za své a povýšili je na základní princip svého řádu. Duch i tělo proto považují za rovnocenné. Úsilí o vyvážený způsob života vyplývá ze samotného jádra benediktinské řehole. Není tedy divu, že jejich tradice se nevztahuje pouze k duchovním a náboženským potřebám, ale i k péči o tělesné blaho. Jídlo zde není jen prostým přijímáním potravy – je také výrazem péče o duši i tělo.

Projekt „Kulturní dědictví cisterciácké kuchyně“ si klade za cíl navázat na myšlenku celostního životního stylu „bílých mnichů“ a přiblížit téma „kulinářská tradice a stravovací zvyklosti“ širší mezinárodní veřejnosti – srozumitelnou a smyslově poutavou formou, prostřednictvím základního výzkumu, vzdělávacích aktivit i digitálních nástrojů.

Tato kniha není pouze záznamem aktivit projektu za posledních 32 měsíců – jejím cílem je také vzbudit chuť objevovat (nebo znovu objevovat) krajinu, produkty a recepty spojené s cisterciáckou tradicí. V souladu s mottem: ochutnejte – a vychutnejte si to!

*„Nepřirozená strava hlad
nezažene – jen ho zvyšuje.“*

Bernhard von Clairvaux

Uměřenost a sebekázeň byly základními principy mnišského způsobu života – zejména podle benediktinské řehole, kterou se řídily i reformní řády z ní vzešlé. To samozřejmě platilo i pro tělesné požitky. Přejídání a nadměrné pití alkoholu bylo nežádoucí, přesto se u piva a vína často přimhouřilo oko. Postní doby bylo nutné přísně dodržovat, a i ve zbytku roku se maso podávalo jen při zvláštních příležitostech. Ve středověku bylo maso podle doslovného výkladu Benediktovy řehole dokonce zcela zakázáno – výjimku měli pouze nemocní, kterým mělo dodat sílu.

Pestrost cisterciácké zemědělské činnosti se dodnes promítá do našeho jídelníčku – v podobě tradičních a charakteristických surovin. Jejich celoevropská síť přitom představuje pomyslnou třešničku na dortu – vždyť od Atlantiku po Středomoří, od Baltu až po Alpy ovlivňovaly klášterní jídelníček nejrůznější krajiny i místní tradice. Tato jednota v rozmanitosti je úzce spjata s cisterciáckým řádem a skutečně se odráží ve všech kulturních hodnotách, které z něj vzešly.

Věděli jste například, že cisterciáci – ačkoliv se původně zavázali k přísné askezi – měli o několik století později na slavnostní tabuli až sedm druhů masa? A v kolika koutech Evropy přispěli svým působením k rozvoji vinařství? Mniši z Cîteaux a jejich následovníci byli vynalézaví – uměli využít přírodní zdroje všude tam, kam se během své expanze v Evropě dostali, a dále je rozvíjet. Krajinu kolem svých klášterů přetvářeli podle svých představ a dokázali zúrodnit i oblasti, které do té doby zůstávaly nevyužité. Co tam vypěstovali nebo vyrobili, to se pak objevovalo i na jejich vlastních stolech v klášterním refektáři. Cisterciáci se řídili zásadami, které jsou možná aktuálnější než kdy dřív – kladli důraz na regionální původ,

„Do rajské zahrady se nevstupuje nohama, ale srdcem.“

Bernhard von Clairvaux

sezónnost a udržitelnost. V souladu s přírodou a rytmem ročních období vytvářeli kulturu stolování, která nám může být inspirací i dnes – podnětem k tomu, abychom znovu obrátili pozornost k tomu, co je blízké a původní.

Rozmanitost kulinářského dědictví cisterciáků odráží pestrost krajů, odkud vzešlo. Krajina a její plody tvořily základ klášterního jídelníčku. Ať už šlo o víno či čaj, ryby nebo pivo – každý klášterní produkt měl své místo původu a díky předávané tradici se šířil napříč Evropou, bez ohledu na hranice. Jelikož se kulinářské zvyklosti v kláštorech po dlouhou dobu předávaly především ústně, máme o receptech a produktech spolehlivější informace až od 19. století, kdy se začaly objevovat první klášterní kuchařky. Jedinou výjimku však představuje kuchařská kniha cisterciáckého kuchařského mistra a pozdějšího opata kláštera Maulbronn Bernharda Buchingera z roku 1672. Jeho mírně exotické barokní pokrmy jsme vyzkoušeli v praxi – a ty nejlepší z nich jsme vybrali pro tuto knihu.

Bohatství smyslů, které řád nabízí, si můžeme vychutnat i zcela prakticky. Recepty nás provázejí celým rokem a různými příležitostmi – od postních pokrmů pro chvíle vnitřního ztišení až po vytříbené pochoutky pro slavnostní tabule. A samozřejmě nechybí ani sladkosti z Čech a Rakouska.

Vydejte se tedy s námi na cestu krajinami střední Evropy a pohlédněte na lesy, řeky a pole mezi burgundskými kopci a rozlehlými nížinami Porýní, mezi plážemi Baltského moře a drsnou krásou slovinských výběžků Alp – očima cisterciáků.



Tato kniha Vás zve podívat se na kulturní krajinu střední Evropy, formovanou cisterciáky, novými očima: jako na místa duchovní hloubky, zemědělské tvořivosti a kulinářského dědictví.

Cisterciáckí mniši při práci, výřez tzv. Bernardova oltáře, Jörg Breu st. (1500–1502), klášterní kostel ve Zwettlu (Světlo)

Vypráví o kláštorech a jejich historii, o životním stylu, v němž se práce, víra a příroda nacházely – a stále nacházejí – v harmonii. Představené recepty nejsou jen návodem k vaření. Jsou projevem staleté kultury uměřenosti, vnímavosti a hlubokého propojení s rytmem přírody. Tato kniha není obyčejnou kuchařkou – je výpravou ke kořenům udržitelného umění žít.

Propojení napříč celou Evropou

Po historických stopách cisterciáckého řádu

Annette Schäfer

Představte si, že vstupujete do světa naplněného tichem, krásou a hlubokou spiritualitou. Řád cisterciáků, založený na konci 11. století, patří k nejvýznamnějším mnišským společenstvím Evropy. Jeho dějiny se vyznačují úsilím o jednoduchost, rozjímání a těsné spojení s přírodou.

Cisterciáci jsou známí svými impozantními kláštery, které se často nacházejí v malebné krajině. Tato místa nejsou jen duchovními centry, ale také architektonickými skvosty. Jejich čisté a strohé stavby odrážejí hodnoty řádu: skromnost a soustředění na to podstatné. Při návštěvě cisterciáckého kláštera pocítíte klidnou atmosféru, která vybízí k zamyšlení a vnitřnímu ztišení.

Umístění cisterciáckých klášterů bylo vždy vedeno touhou po odloučení od světského ruchu. Cisterciáci svá sídla zakládali především ve venkovských, často odlehlých končinách, které jim poskytovaly prostor k rozjímání, práci a soběstačnému životu. Typickými místy byly krajiny uprostřed mírně zvlněných kopců, širokých říčních údolí a neporušené přírody. Dnes nám tato místa připadají ideální pro pěší výlety, cykloturistiku nebo prosté zastavení – k tichému obdivu a nadechnutí. Kdo se vydá pěšky okolím kláštera, může ještě dnes vnímat stopy dávné práce mnichů – a vychutnat si přírodu v její původní kráse.

„(...) multiplicata est sicut stelle celi et excrevit in immensum cisterciensis ordinis religio sanctimonialium (...)“, „rozmnožily se jako hvězdy na nebi a bezmezně přibývaly v cisterciáckém řádu“

Jacques de Vitry v *Historia occidentalis*, kolem roku 1220, o rozšíření cisterciáckých ženských klášterů

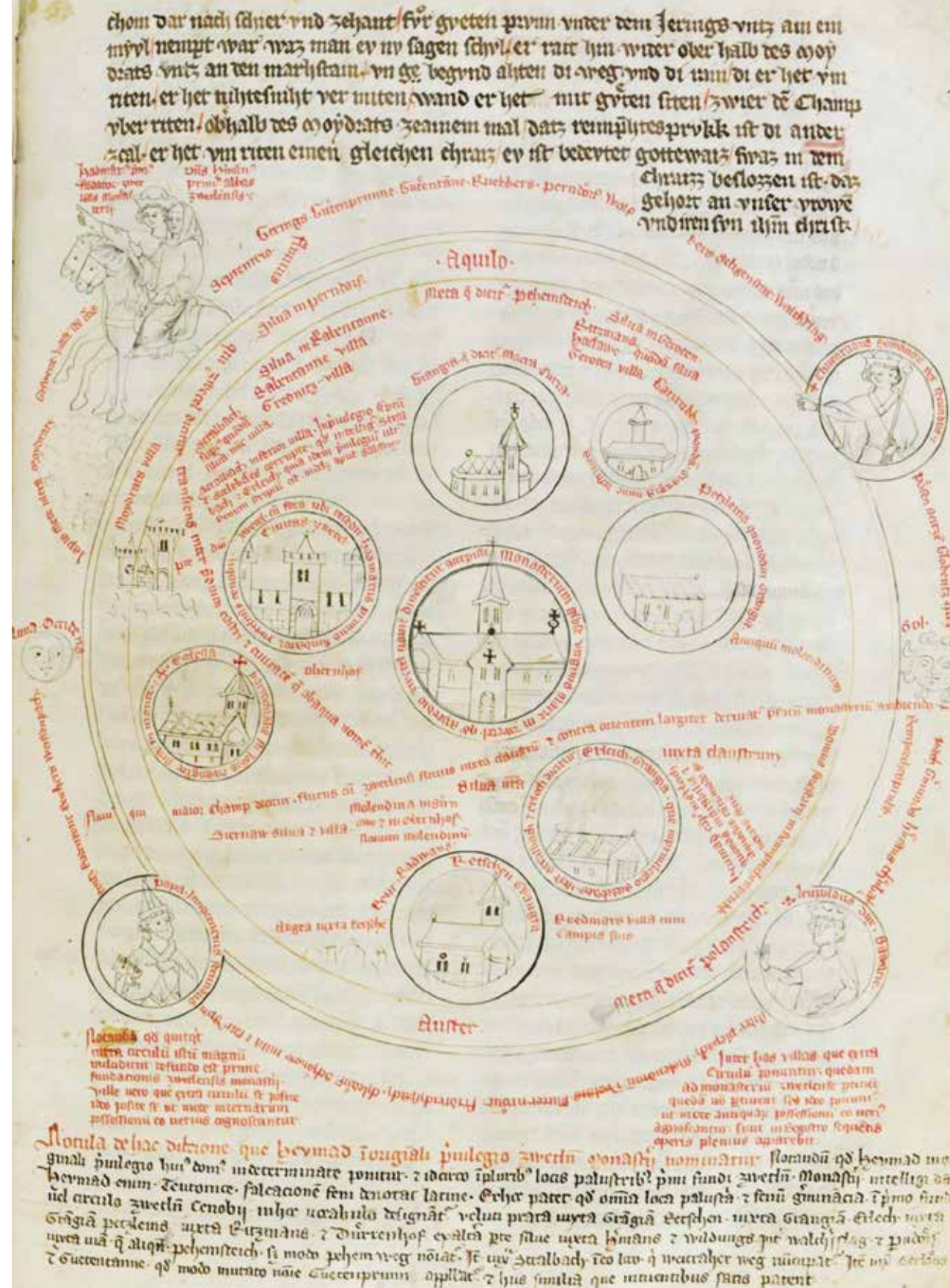
Rychlá expanze řádu napříč Evropou byla tajemstvím úspěchu tzv. „bílých mnichů“. Během pouhých několika desetiletí vybudovali díky důmyslně propracovanému systému filiací desítky dceřiných klášterů ve Francii, Německu, Čechách, Rakousku, Slovinsku, Polsku, a i mimo tyto země. Zatímco zakládající komunita mateřského opatství v Cîteaux čítala kolem roku 1089 jen několik málo mnichů, už o necelých padesát let později existovalo přibližně 340 opatství s více než 11 000 členy konventu – růst, který neměl ve své době obdoby. Jakmile se nový klášter upevnil, bylo obvyklé vyslat dvanáct mnichů k založení dceřiného kláštera – a tím otevřít řádu další krajinu. Cisterciáci tak nešířili pouze duchovní životní styl založený na pokoře a víře, ale zároveň budovali i promyšlenou a vizionářskou hospodářskou strategii. Zvláštní důraz kladli na zemědělství a soběstačnost. Jejich udržitelný způsob hospodaření měl trvalý vliv na podobu mnoha evropských krajin.

V okolí každého kláštera vznikl promyšlený systém pro pěstování zemědělských plodin, doplněný o potřebnou technickou infrastrukturu.

Tzv. medvědí kůže, kronika kláštera ve Zwettlu (Světlé) z raného 14. století. Poprvé zachycuje typický systém hospodaření v cisterciáckém klášteře: hospodářské dvory zvané grangie, uspořádané do kruhu okolo budov kláštera.
Foto: Stift Zwettl

Hospodářská soběstačnost a nezávislé zásobování patřily k základní filozofii cisterciáckého řádu. V okolí každého kláštera vznikl promyšlený systém pro pěstování zemědělských plodin, doplněný o potřebnou technickou infrastrukturu. V cisterciáckých kláštorech působili skuteční mistři vodního stavitelství – jejich důmyslné zásahy do krajiny jsou patrné dodnes: v podobě kanálů, mlýnů, rybníků, vinic i obhospodařovaných lesů. Mniši uměli svou ekonomickou sílu dobře využít: přebytky z vlastních výnosů prodávali ve městech, čímž si zajišťovali příjmy. Ve svých městských dvorech zakládali obchodní pobočky a těžili tak z rozsáhlé evropské sítě, kterou si vybudovali.

Hospodářský způsob fungování cisterciáckých mužských klášterů byl do určité míry převzat i ženskými konventy. Také cisterciáčky hospodařily pro vlastní obživu a přebytky prodávaly v okolí. Během krátké doby zaznamenaly bezprecedentní úspěch po celé Evropě a ukázaly se jako atraktivní řád pro svobodné šlechtičny. Šlechtičny mohli v kláštorech cisterciáček zajistit péči o své sestry, dcery či tety a zároveň přispět prostřednictvím nadací ke své vlastní spáse. Jelikož jeptišky žily vždy v přísné klauzuře, měla pouze abatyše omezený kontakt s vnějším světem. Pro správu majetku a fyzickou práci byly závislé na pomoci a podpoře zvenčí. V duchovních a pastoračních záležitostech podléhaly kněžím z okolních mužských konventů. Přesto jsou dodnes známy rozhodné a sebevědomé ženy v roli abatyší, které vedly své kláštery i v bouřlivých časech a poskytovaly svým spolusestrám oporu a orientaci.





Aby byl tento odkaz uchován, vznikl pod vedením zemského okresu Bamberg projekt Cisterscapes – iniciativa, která dnes propojuje 17 cisterciáckých klášterů v pěti evropských zemích a od roku 2024 nese prestižní označení Evropské dědictví.

Cisterciáci zanechali v Evropě bohatou a významnou stopu. Jejich odkaz je dodnes patrný v krajině, kterou pomáhali utvářet. Aby byl tento odkaz uchován, vznikl pod vedením zemského okresu Bamberg projekt Cisterscapes – iniciativa, která dnes propojuje 17 cisterciáckých klášterů v pěti evropských zemích a od roku 2024 nese prestižní označení Evropské dědictví. Tak se staletý duchovní řád symbolicky přenáší do současnosti. Výměna, propojení a komunikace napříč hranicemi, jak ji cisterciáci kdysi pěstovali, by nám měly být inspirací i dnes – k jednání v jejich duchu a k vnímání Evropy jako jednotného a kulturně propojeného prostoru. Každý, kdo se zajímá o historii, architekturu, umění nebo spiritualitu, objeví ve světě cisterciáckých klášterů fascinující dědictví. Nechte se inspirovat klidem a krásou těchto míst a objevte hluboké propojení člověka, přírody a víry, které cisterciáky provází již po staletí. Návštěva cisterciáckého kláštera není jen cestou do minulosti – je to pozvání k objevování síly přírody a jednoduchosti klášterního života.

Svatý Bernard se modlí během sklizně: „Ó Pane, dej mi milost žatvy“. Vitráž z křížové chodby bývalého kláštera cisterciáček u sv. Aperna v Kolíně nad Rýnem, dnes vestavěna do sakristie kolínského dómu, okolo roku 1525.

Foto: AKG Images

Kde cisterciáci vařili a jedli

Architektura klášterního stolování jako odraz řádu a řehole

Martina Schutová

V životě cisterciáckých mnichů hrál prostor zvláštní roli – nebyl jen kulisou duchovního úsilí, ale jeho konkrétním nástrojem. Každá budova v areálu kláštera měla své přesné místo, účel i význam. Mezi těmito prostory měla kuchyně a refektář (jídlna) výsostné postavení. Byly součástí každodenní rutiny, prostorem mlčení, práce i kontemplace, kde se spojovala tělesná potřeba s duchovní kázní.

Kuchyně – srdce provozu a ohniště řehole

Kuchyně cisterciáckých klášterů byla umístěna v jižním křídle konventu, v těsné blízkosti refektářů – jednoho pro mnichy, druhého pro konvrše (laické bratry). Budovy nebyly vzájemně propojeny dveřmi, ale výdejními okénky, která minimalizovala šíření pachů, kouře a hluku do okolí. Uvnitř kuchyně dominovalo centrálně umístěné otevřené ohniště s dýmníkem, zde se připravovala veškerá jídla podle řádových předpisů. Vařilo se v keramických hrncích, kotlících a na pánvích s nožičkami, zvaných kuthany.

Jako každý prostor v klášteře, i kuchyně podléhala přesně stanoveným pravidlům. Nebyla zde kuchařka ani najatý personál – vařili sami mniši, a to v rámci týdenní služby. Funkce kuchaře kolovala mezi bratry, kteří zároveň zajišťovali úklid, roznos jídel a údržbu vybavení. Nad provozem dohlížel celerář – odpovědný za zásobování, rozpočty i provoz celé kuchyně a skladů. Důslednost cisterciácké organizace se promítala i do těchto „pozemských“ činností.



Refektář – prostor ticha, řádu a společného sdílení

Refektář, tedy klášterní jídelna, měl nejen praktickou, ale i symbolickou roli. Vybíhal z dispozice jižního křídla objektu konventu a svou velikostí i architekturou zdůrazňoval důležitost společného stolování. V refektáři vládlo naprosté ticho. Mniši jedli v klidu, zatímco z vyvýšeného místa, lektoria, jeden z bratří předčítal z duchovní literatury. Tento lektor se najedl až později, spolu se službou v kuchyni. Jídlo bylo jednoduché – zelenina, kaše, chléb, mléčné výrobky – ale vždy pečlivě připravené a vážně konzumované.

V některých kláštěrech byly dva refektáře – letní a zimní. Zimní byl menší a snadněji vytápěný. Refektář byl natolik významným prostorem, že patřil mezi pět povinných míst, které musely být v novém konventu přítomné při případném přestěhování řádu.

Kuchyně v klášteře Odivelas v Portugalsku
Foto: Michael Brauer

Opatská kuchyně sloužila pro potřeby opata a významných hostů. Špitální kuchyně pak připravovala jídla pro nemocné

**Refektář kláštera
Alcobaça v Portugalsku**
Foto: Wikipedia

Další kuchyně – opatská, špitální, charitativní

Kromě hlavní mnišské kuchyně existovaly i další varné prostory. Opatská kuchyně sloužila pro potřeby opata a významných hostů. Špitální kuchyně pak připravovala jídla pro nemocné, pro které platila výjimka z přísného postního režimu – dostávali vývary nebo maso. A konečně – kuchyně v sobě skrývala i charitativní funkci: každodenně se zbylé porce jídla přenášely před bránu kláštera, kde čekali chudí nebo poutníci. Připraveno pro ně bývalo pivo, chléb a zelí, o svátcích i něco lepšího. Se stravováním se v kláštorech samozřejmě pojilo i další zázemí a funkce s nimi spojené, například sýpky.

Archeologický obraz: tiché stopy kuchyní

Fyzické důkazy o klášterním vaření jsou vzácné – většina kuchyní byla přestavěna nebo zanikla. Výjimku představuje archeologický nález středověké kuchyně ve Velehradě, odkrytý v roce 2019. Dochované ohniště s kamennými patkami pro konstrukci dýmníku je unikátním příkladem prostoru, kde se řehole proměňovala v realitu. Také ve Žďáře nad Sázavou se zachovala barokní sušárna sladů, součást pivovarského provozu, a v některých dalších kláštorech zůstala původní dispozice refektářů čitelná dodnes.



Verena Deisl

Produkty a jejich krajina

*Co přišlo u cisterciáků na stůl, nebylo dílem náhody.
Právě naopak. Jídla v klášteře podléhala přesnému
plánu zakotvenému v benediktinské řeholi,
duchovním základě řádu.*

Poutní kostel svatého Jana Nepomuckého
na Zelené hoře nedaleko kláštera ve Žďáru
nad Sázavou

Foto: Turistické informační centrum
(TIC) Zámek Žďár

Chov ryb

Ryby a postní jídla u cisterciáků

Mezi pravidly a realitou

To, co se u cisterciáků podávalo na stůl, nebylo náhodné. Naopak: klášterní jídla se řídila přesným plánem, který byl stanoven v Řeholi svatého Benedikta – duchovním základu Řádu. Zvláště zajímavé je podívat se na období půstu a na to, jaké místo zaujímala ryba v jídelníčku mnichů.

To, co se u cisterciáků podávalo na stůl, nebylo náhodné. Naopak: klášterní jídla se řídila přesným plánem, který byl stanoven v Řeholi svatého Benedikta – duchovním základu Řádu. Zvláště zajímavé je podívat se na období půstu a na to, jaké místo zaujímala ryba v jídelníčku mnichů.

V kapitolách 35 až 41 Regula Benedicti je přesně stanoveno, kdy, jak často a za jakých podmínek se smělo jíst. V létě – kdy byly dny dlouhé a práce na polích intenzivní – se většinou jedlo dvakrát denně, v poledne a večer. Ve středu a v pátek, tradičních postních dnech, bylo na programu pouze jedno jídlo. V zimě se obecně jedlo pouze jednou denně a v předvelikonočním postním období bylo toto jídlo povoleno až po setmění. Itak však mělo být jídlo dokončeno za denního světla – umělé osvětlení stolů nebylo povoleno.

Toto pravidlo mělo za cíl umírněnost a duchovní soustředění. Během postního období měli mniši překračovat svou obvyklou disciplínu – dodatečnými modlitbami, odříkáním spánku, méně mluvením a samozřejmě méně jídlem. Postní období bylo časem vnitřního očistění a přípravy na Velikonoce. Ale ne každá oběť byla



Cisterciák při pečení ryb v klášterní kuchyni. Malba na kachlových kamnech v letním refektáři kláštera Salem, Rudolf Kuhn, 1733.
Staatliche Schlösser und Gärten Baden-Württemberg, Schloss Salem; Foto: Hermann Böhne.

(Vpravo) Vyobrazení cisterciáckého rybníkářství v Reinském vzorníku.
Foto: Stift Rein





V létě – kdy byly dny dlouhé a práce na polích intenzivní – se většinou jedlo dvakrát denně, v poledne a večer. Ve středu a v pátek, tradičních postních dnech, bylo na programu pouze jedno jídlo.

*V zimě se obecně jedlo pouze jednou denně
a v předvelikonočním postním období bylo
toto jídlo povoleno až po setmění.*

**Tzv. Pivovarský rybník
u kláštera Loccum**
Foto: Birgit Birth

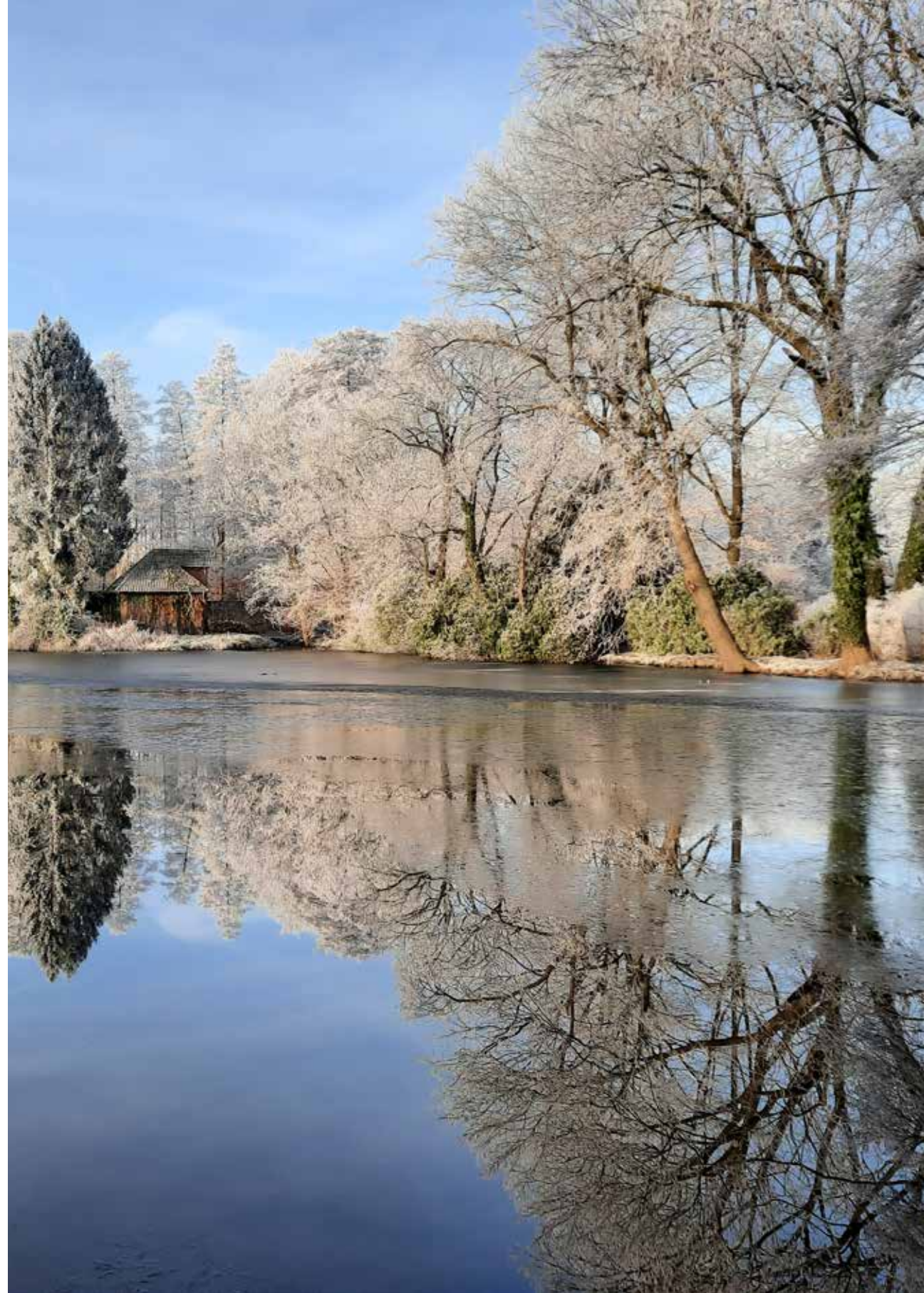
absolutní. Maso „čtyřnohých zvířat“, tedy hovězí, vepřové nebo jehněčí, bylo zásadně zakázáno. Ryby však nebyly považovány za maso v pravém slova smyslu.

Zde začíná klášterní kreativita: ryby byly bez okolků interpretovány jako „říční zelenina“ – pojem, který jazykově podtrhoval odstup od skutečného zvířecího světa. Na stůl se občas dostalo i bobří maso, protože podle argumentace se bobr díky svému šupinatému ocasu a způsobu života považoval za „vodní zvíře“. Někdy se připravoval pouze bobří ocas. Takové výklady ukazují, jak flexibilně se dala pravidla Řádu dodržovat.

Ryby tedy nebyly v klášterním životě jen povoleny, ale byly důležité. Cisterciáci brzy začali zakládat vlastní rybníky, aby se mohli sami zásobovat – a v době půstu také pokrýt rostoucí poptávku obyvatelstva. Kláštery jako Maulbronn provozovaly opravdový rybářský průmysl. Chovali kapry, štiky a úhoře, které prodávali a samozřejmě také sami konzumovali.

Ryby tak nebyly jen vítaným zpestřením jídelníčku, ale také ekonomickým faktorem. Klášterní odřikání tedy zdaleka neznamenal kulinářskou jednotvárnost, ale bylo vyváženo kreativitou, organizací a chytrým výkladem pravidel. A vždy platilo, že cokoli chtěl mnich navíc obětovat – ať už jídlo, spánek nebo jiné vymoženosti – musel se domluvit s opatem. I v odřikání měl totiž pořádek nejvyšší priority.

Klášterní strava cisterciáků byla tedy odrazem jejich duchovního postoje: umírněná, přísná, ale ne rigidní. Ryby se staly symbolem tohoto postoje – mezi odřikáním světa a moudrým životním stylem.



Klášterní rybníky v proměně

Cisterciáci a jejich živá rybářská tradice

Maso bylo ve středověkém klášterním životě vzácností – alespoň maso čtyřnohých zvířat. Benediktinská pravidla mnichům přikazovala přísnou zdrženlivost, zejména během půstu. Ryby však byly povoleny a staly se tak nepostradatelnou součástí klášterní stravy.

Aby tuto potřebu pokryli, vyvinuli cisterciáci propracovaný systém chovu ryb, který ovlivnil celé krajiny.

Obzvláště působivé je to v Maulbronnu a Waldsassenu.

Maulbronn – Systém vodního hospodářství v minulosti



**Kláster Maulbronn
Rajský dvůr**
Foto: Günther Bayerl

Kolem kláštera Maulbronn, založeného v roce 1147, vznikl impozantní systém vodních toků a rybníků, který dodnes utváří krajinu. V kopcovité pohraniční oblasti mezi Kraichgau a Strombergem vytvořili cisterciáci jemně vyladěnou souhru pramenů, potoků, příkopů a přehradních jezer. Cílem bylo regulovat vodu, zabránit povodním a chovat ryby.

Ústředními prvky tohoto systému byly Aalkistensee, největší rybník v regionu o rozloze přibližně 13 hektarů, a Tiefe See, který přehradil potok přímo před klášteřem. K chovu ryb byly využívány i další rybníky, jako například Rossweiher nebo Hohenackersee. I když ze starého systému rybníků dnes již mnoho nezbylo, názvy těchto vodních ploch přetrvávají dodnes: jako přírodní památky, cíle turistických výletů a tiché důkazy cisterciáckého umění plánování.



Rybníky byly napájeny pramenitou a dešťovou vodou a byly propojeny kanály. Pomocí takzvaných hladových studní – pramenů, které vedly vodu pouze občas – bylo možné regulovat hladinu vody. V klášterních rybnících se chovaly především kapři, úhoři a líni. Byly považovány za výživné, trvanlivé a – z teologického hlediska – bezproblémové.

Chov ryb nesloužil pouze k vlastní spotřebě. Přebytek se prodával nebo v době půstu dodával do sousedních klášterů. Ryby byly tedy také hospodářským statkem – a vyjádřením schopnosti kláštera sladit přírodu a víru.

**Aalkistensee, největší
dochované jezero v okolí
kláštera Maulbronn**
Foto: Naturpark Stromberg-
Heuchelberg/Dietmar Denger

Mniši prodávali ryby na trzích a provozovali tak ranou formu udržitelného zemědělství.

Rybníky v Tirschenreuthu
Foto: Stadt Waldsassen

Waldsassen – rybníkářství formující krajinu v oblasti Stiftland

Také v klášteře Waldsassen, založeném v roce 1133, hrál chov ryb ústřední roli – zejména v takzvané Stiftland, tedy bavorské části klášterní krajiny. Okolí Waldsassenu nabízí ideální podmínky: vodnaté kotliny, mírné kopce, četné prameny. Zde mniši vybudovali hustou síť rybníků, která je částečně využívána dodnes.

Ve Waldsassenu bylo rybníkářství úzce spojeno s grangiemi – klášterními hospodářskými usedlostmi, které obvykle obhospodařovali laičtí bratři. Ti se starali o rybníky, udržovali hráze a pravidelně lovíli ryby. Ryby byly obzvláště žádané během půstu – nejen v samotném klášteře, ale i mezi obyvatelstvem. Mniši prodávali ryby na trzích a provozovali tak ranou formu udržitelného zemědělství.

I zde dominovali kapři a štiky, kterým se v živných vodách dařilo. Rybníkářství bylo tak úspěšné, že se stalo ekonomickým základem kláštera a zároveň charakteristickým prvkem kulturní krajiny.



(Nahoře) Pohled zvenku na baziliku Nanebevzetí Panny Marie a svatého Mikuláše (bývalý klášterní kostel)

Foto: Turistické informační centrum (TIC) Zámek Žďár

(Dole) Rybník Vápenice uprostřed žďárských lesů v okolí kláštera

Foto: Turistické informační centrum (TIC) Zámek Žďár

Trvalé dědictví

To, co dnes často působí jako romantická příroda, je ve skutečnosti výsledkem staletého plánování. Rybníky cisterciáků byly technickými stavbami s duchovním pozadím – zdrojem obživy a zároveň vyjádřením ideálu klášterního života.

V českém klášteře Žďár nad Sázavou se dodnes zachovaly barokní rybníky: umělecky ztvárněné sádky se sochami andělů, které kdysi sloužily k uchovávání živých ryb pro konzumaci a prodej. Napájené z klášterního rybníka připomínají dlouhou historii, i když dnes již neslouží svému původnímu účelu.

Cisterciáci kladli velký důraz na soběstačnost prostřednictvím vlastnoruční práce – chov ryb byl její nedílnou součástí. Rybníky byly pečlivě plánovány, často ještě před zahájením stavby kláštera. To ukazuje, jak rozhodující byla voda pro výběr místa a způsob života.

To, že mnoho z těchto rybníků existuje dodnes, není náhoda. Byly po generace udržovány, přizpůsobovány a stále znovu využívány. Dnes jsou na mnoha místech chráněny jako přírodní památky. Stále však vyprávějí o době, kdy ryby nebyly jen potravou, ale také symbolem klášterního umění žít.



Prodej ryb v klášteře Zwettl

Tradice se setkává s regionálními produkty

Chov ryb má v střeoevropských klášterech dlouhou tradici, stejně jako v dolnorakouském klášteře Zwettl, kde se tento způsob hospodaření praktikuje dodnes. Původně sloužil k zajištění stravy během půstu, dnes spojuje staleté know-how s moderními standardy kvality.

Zápis v Bärenhaut, nadační knize kláštera Zwettl, naznačuje, že chov kaprů ve rybníkářské oblasti ve Waldviertlu má téměř tisícletou historii. Waldviertel byl za svůj tradiční, přírodě blízký chov kaprů oceněn mezinárodním certifikátem GIAHS. GIAHS je zkratka pro „Globally Important Agricultural Heritage Systems“ (globálně významné zemědělské systémy), program Organizace OSN pro výživu a zemědělství (FAO), který chrání celosvětově jedinečné, historicky vyvinuté zemědělské systémy. Klášter Zwettl je tak součástí živého kulturního dědictví, které spojuje regionální kvalitu s globálním významem.

V rybnících kolem kláštera se dodnes chovají kapři a pstruzi udržitelným a lokálním způsobem. Ryby se pomalu vyvíjejí v přírodních vodách – bez intenzivního chovu, s ohledem na životní prostředí a dobré životní podmínky zvířat. Tato forma chovu ryb zaručuje kvalitní ryby s prokazatelným původem.



Na přibližně 90 ha rybníční plochy jsou v 15 rybnících chováni převážně kapři a pstruzi, doplnění ovšem i o další ryby jako štiky, candáty a líny.
Foto: Stift Zwettl



Obzvláště žádaný je každoroční prodej ryb přímo z rybníků, který začíná vždy na podzim. Zákazníci dostanou čerstvé kapry a pstruhy – na přání celé nebo filetované. Nabídku doplňují uzené ryby a speciální delikatesy, jako je oblíbená domácí uzená kapří paštika.

Rudmannser-Teich
Foto: Stift Zwettl

Opatství Zwettl navazuje svým chovem ryb na staré klášterní tradice a zároveň je dobrým příkladem regionální produkce potravin, která sází na kvalitu místo kvantity.

Všechno začalo sporem



První zmínka o rybnících u Ratschenhofu se váže k soudnímu sporu: Pilgrim z Zwettlu, bratr zakladatele kláštera Hadmara I. z Kuenringu, požadoval v letech 1141 až 1144 od opata Hermanna I. ze Zwettlu, aby mu doživotně přenechal pozemky kláštera, včetně Ratschenhofu, k hospodářskému využití. Pilgrim ve svém dopise psaném v latině velmi sebevědomě tvrdil, že by hospodařil „mnohem lépe“ – zejména pokud jde o ovocné sady, včelíny a rybníky („vivariis“). Latinské slovo „vivarium“ – od kterého se odvozuje německé slovo Weiher (rybník) – je starý název pro rybník. Lze tedy předpokládat, že rybníky u Ratschenhofu, které se jako řetěz vinou kolem obce, existují již od poloviny 12. století.

V centru klášterního pivovářečného umění byla snaha o soběstačnost. Pšenice a ječmen se pěstovaly na vlastních klášterních polích, chmel ve zvláštních zahradách. Obzvláště v hospodářsky silných cisterciáckých kláštorech, jako byly ty v Čechách a na Moravě, vznikaly profesionální, jasně strukturované pivovarské provozy.

Vařební piva

Cisterciáci a jejich pivo

Chmel a slad, Bože ochraňuj!

Pro cisterciáky bylo vaření piva mnohem víc než jen vedlejší činností. Bylo nedílnou součástí jejich klášterního života a ekonomických aktivit. I ve středověku byla výroba piva součástí každodenní klášterní kultury. To, co původně sloužilo jako prostředek soběstačnosti, se brzy vyvinulo v důležité hospodářské odvětví s vysokým společenským významem.

V centru klášterního pivovarnického umění stála snaha o dosažení soběstačnosti v zásobování. Pšenice a ječmen se pěstovaly na vlastních klášterních polích a chmel rostl ve speciálně vysazených zahradách. Zejména v hospodářsky silných cisterciáckých kláštorech, například v Čechách a na Moravě, vznikaly profesionální pivovary s jasnou strukturou: sládci, písaři, kontrolori a správci společně zajišťovali kvalitu, pořádek a výnos. Pivo bylo přesně evidováno, ochutnáváno a distribuováno – tedy administrativní aparát zcela moderního charakteru. Během půstu se lidé o to více snažili kompenzovat omezený příjem pevné stravy přiměřeně bohatými nápoji, protože: tekutiny půst nenarušují!

Z hlediska chuti však mělo středověké pivo s dnešními pivy jen pramálo společného. Bylo nefiltrované, husté a před podáváním se promíchávalo, aby se v něm rozvířila sedlina. Jeho funkce byla také rozmanitější: kromě povzbuzujícího účinku sloužilo pivo jako výživný základ polévek, omáček a kaší. Pivo bylo tedy každodenním produktem velkého významu. Přidáním bylin a koření, jako je jalovec, fenykl nebo šalvěj, mohl každý klášterní sládek dodat pivu svou vlastní osobitou chuť.

Foto: AdobeStock

Co mají trapistická piva společného s cisterciáky?



Trapisté jsou reformovanou větví cisterciáckého řádu, která vznikla ve Francii v 17. století. Žijí také podle benediktinského pravidla „Ora et labora“ – modli se a pracuj. Trapistické pivo se dodnes vaří v kláštorech, pod dohledem mnichů, převážně v Belgii nebo Holandsku. Výtěžek z prodeje se používá na podporu komunity a na dobročinné účely. Pivo jako součást klášterní kultury je tedy stále živé! Trapistická piva tak navazují na pivovarnickou tradici cisterciáků.

Technická propracovanost procesu vaření piva byla obdivuhodná. Každá fáze od výroby sladu přes rmutování, mletí, scezování, vaření mladiny a chlazení byla precizně promyšlená. Dokonce i oddělování sladu a použitých obilných zrn se provádělo pomocí proutěných sít. Slad je naklíčený a následně usušený obilí, obvykle ječmen. Tvorí základ pro výrobu piva: během procesu vaření poskytuje potřebné enzymy a cukry, z nichž později vzniká alkohol.

Použitá zrna – mláto - jsou vedlejším produktem sladování, tj. při oddělování tekuté pивní mladiny od pevného sladu. Jedná se o vymytý pevný zbytek sladu. I když mláto již nehraje další roli v pivovarském procesu, není v žádném případě bezcenné: používá se jako krmivo pro zvířata bohaté na živiny nebo v potravinářství (např. v chlebu).

Hotové pivo, které kvasilo ve velkých kádích, se nakonec plnilo do sudů. Často se tak dělo ve vlastních sklepích nebo pivnicích, z nichž některé existují dodnes. Některé klášterní pivovary existují dodnes nebo byly po staletích přinejmenším obnoveny v duchu cisterciácké tradice.

Opatství Aldersbach

Klášterní pivo s dlouhou tradicí

Pivovar v opatství Aldersbach v Dolním Bavorsku je jedním z nejstarších dosud existujících pivovarů na světě – a je působivým dokladem cisterciácké pivovarnické tradice. Opatství Aldersbach bylo založeno kolem roku 1146 mnichy z cisterciáckého kláštera Ebrach.

V následujících staletích sehrávalo výjimečnou roli v klášterním, hospodářském, společenském i kulturním ohledu. První zmínka o pivovaru pochází z roku 1268, takže Aldersbach se může pochlubit více než 750letou historií pivovarnictví. Tato dlouhá tradice byla v roce 2018 oslavena jako významné výročí.

V Aldersbachu se po staletí vařilo pivo nejen pro vlastní spotřebu, ale také na prodej. Poloha na obchodních cestách a úrodné okolí napomáhaly rozvoji prosperujícího pivovarnictví. Kromě pšeničného a ječného piva se zde brzy vyráběla také svrchně kvašená piva různých chutí – vždy přizpůsobená místním zdrojům, ročnímu období a poptávce. Četné zmínky o čilém prodeji piva v regionu ukazují, že se aldersbašské pivo nepilo jen za zdmi kláštera.

Provoz pivovaru byl přísně regulován: sládkem mohl být pouze ten, kdo složil zkoušku a prokázal své schopnosti. Po každé várce se pivo kontrolovalo, dokumentovalo a ohlašovalo ke schválení. Jednalo se o způsob zajištění kvality, který lze dnes považovat za pozoruhodně pokrokový. Z hospodářského archivu kláštera lze také vyvodit závěry o cenách, surovinách a způsobech prodeje a distribučních kanálech. Tímto způsobem lze podrobně sledovat vývoj klášterního piva od potravin y k regionálnímu zboží.



I po zrušení kláštera v roce 1803 se tradice pivovarnictví zachovala. Pivovar byl převeden do soukromých rukou a pokračoval jako „Aldersbacher Brauerei“. Podnik dodnes stojí v historickém areálu kláštera a navazuje na staletou historii - nejen co se týče budovy, ale také pivním sortimentem, který výslovně odkazuje na klášterní dědictví. Aldersbach tak není jen historickým místem, ale živou součástí bavorské pivní kultury s hlubokými kořeny v cisterciáckém dědictví.

Historické skupinové foto před pivními sudy
Foto: Brauerei Aldersbach

Pivo a moc

Pivovarnická tradice opatství Vyšší Brod

Cisterciácké opatství Vyšší Brod (Hohenfurth) v jižních Čechách bylo po staletí nejen církevním centrem, ale také významným pivovarem. První zmínka o vlastním klášterním pivovaru pochází z roku 1380. Zpočátku si mniši vařili pivo sami - jednoduchými prostředky, často v otevřených pánvích nebo kotlích. Toto domácí vaření piva se postupně vyvinulo v organizovaný hospodářský provoz.

Z15. století jsou dokonce jmenovitě známi klášterní sládci Mikuláš, Jakub a Friedrich. Důležitým dokumentem je privilegium z roku 1524, které opat Kryštof Knoll udělil měšťanům trhového města Vyššího Brodu spolu s Janem III. z Rožmberka, vladařem domu rožmberského. Stanovilo, že pouze klášter má právo prodávat pivo v okruhu půl míle - klasický příklad tzv. mílového práva, které vylučovalo konkurenci ostatních pivovarů.

Taková nařízení nebyla neobvyklá. V celých jižních Čechách se kláštery i majitelé panství snažili zajistit si výnosná práva na vaření piva. Pivo bylo velmi žádané jako výživný, trvanlivý a levně vyráběný každodenní nápoj. V 16. století bylo možné koupit buď půllitr piva, nebo bochník chleba za dva haléře, tedy asi za sedminu groše. Také ve Vyšším Brodě se vařilo především tmavé pivo z ječmene, méně často světlejší pšeničné. „Bílé pivo“ bylo většinou určeno pro hosty nebo samotného opata.

Hospodářský význam klášterního piva byl značný. V roce 1712 uvařil opatský pivovar 489 sudů, což bylo více než vyprodukoval kterýkoli jiný pivovar v regionu. O toto privilegium se však znovu



a znovu vedly spory: někdy s knížaty z Eggenbergu, jindy s místními měšťanskými pivovary. Konflikt se vyostřil v roce 1669, kdy krumlovský kníže z Eggenbergu nechal z vlastního pověření zničit klášterní pivovar v nedalekých Sklářích. Pro mnichy to byla obrovská ztráta. Přesto si klášter dlouho udržel pozici největšího pivovaru na Českokrumlovsku.

Vyšší Brod je tak příkladem souhry mezi klášterními pivovarskými právy, světskou mocenskou politikou a ekonomickými kalkulacemi. Ukazuje to „spor o chmel a groše“: pivo bylo v raně novověkých Čechách mnohem víc než jen nápoj. Pivo bylo ústředním prostředkem k zajištění vlivu, příjmů a identity.

Klášter a historická trhová obec Vyšší Brod
Foto: Klášter Vyšší Brod

Předklášteří: kde historie chutná i dnes

Pokud chcete zažít, jak se klášterní pivovarnická tradice může promítnout do současnosti, najdete to, co hledáte, v jihomoravském Předklášteří. V historických zdech kláštera cisterciáček Porta Coeli byl starý pivovar pečlivě obnoven – včetně úchvatné technologie, působivé architektury a jemného smyslu pro atmosféru místa. Genius loci se zde snoubí s chutí čerstvě čepovaných piv a vytváří zážitek, který potěší znalce i zvědavce.

Pivovar Vorkloster (název pivovaru odkazuje na německý překlad názvu obce Předklášteří) nabízí nejen klasické cisterciácké pivní styly, ale také kreativní varianty, jako je rubínový nebo jantarový ležák a charakteristický Kloster-Zwickl: nefiltrovaný, přirozeně zakalený, s nádherně kořeněným nádechem. Pivovarský sklep je všechno, jen ne obyčejný: s láskou navržený, okouzlující ve své jednoduchosti, působí téměř jako malý zázrak pivní kultury. Ti, kteří se raději zdržují venku, najdou idylickou pivní zahrádku jako místo k odpočinku a společenskému posezení na pozadí staletých zdí kláštera.

Pivovar Vorkloster znamená živé pokračování cisterciáckého umění vaření piva. Není to muzeum, ale místo, které žije v každé sklenici. Tradice zde nezapadává prachem.

Foto: Klášterní pivovar
Porta Coeli



*„Qui bon vin boit, Dieu voit“
(Když naléváš dobré víno, vidíš ve víně Boha).*

Hora se zámkem Sternenfels
Foto: Naturpark Stromberg-
Heuchelberg, Dietmar Denger

Vinohra a dñnictví

Víno – božská kapka s pozemskou historií

Každý, kdo si dnes vychutnává sklenku Chablis, Pommard nebo Pinot Noir ze Steinbergu u kláštera Eberbach, si málokdy uvědomí, že mnohá z těchto slavných vín nevznikla ve vinařstvích, ale v klášterech. Ve středověku to nebyla knížata nebo obchodníci, ale mniši, kdo položil základy profesionálního vinařství v Evropě. Především cisterciáci, jejichž vliv na evropskou vinařskou kulturu je patrný – a vychutnáváný – dodnes.

V období od konce 11. do 13. století vznikly na území dnešní Evropy stovky cisterciáckých klášterů, počínaje mateřským kláštelem Cîteaux (založeným v roce 1098) v Burgundsku. V oblastech s ideálními klimatickými a geologickými podmínkami se mniši od samého počátku věnovali vinohradnictví, systematicky pěstovali révu, vedli záznamy o výnosech a zkoumali půdu a klima, čímž vytvořili zásady, které jsou pro vinařství charakteristické dodnes.

Jedním z jejich nejvýznamnějších přínosů byla tzv. koncepce cru nebo terroir: uvědomění si, že kvalita a charakter vína závisí pouze na odrůdě, ale také na místě - na souhře půdy, klimatu, svahu, slunečního světla a mikroklimatu. Tato myšlenka, že každá vinice má svůj vlastní „výraz“, byla revoluční. Cisterciáci testovali různé lokality, porovnávali ročníky a pečlivě dokumentovali, které révé se kde daří nejlépe. Vznikly tak první klasifikace vinic.

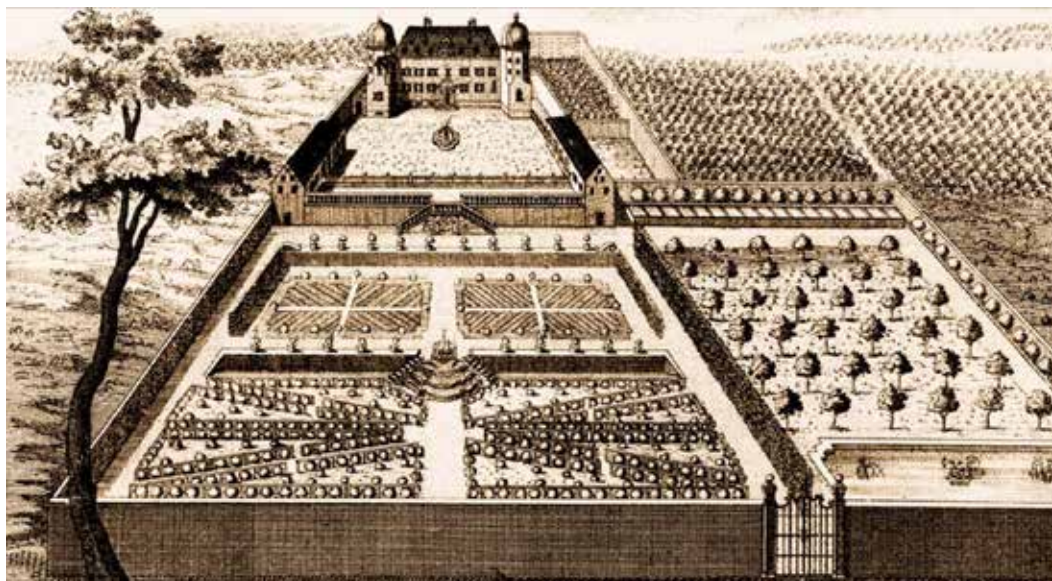


Ukázkovým příkladem je Clos de Vougeot v Burgundsku: vinice obehnaná zdí, kterou mniši nejen obdělávali, ale také ji používali jako zkušební plochu. Zde analyzovali půdu, prováděli cílenou výsadbu a díky zkušenostem a pozorování si osvojili jemný cit pro rozdíly mezi nejmenšími pozemky – položili tak základy burgundského systému vinic, který je dodnes vzorem.

Klášter Eberbach
Foto: www.rheingau.com,
Filmagentur Rheingau

Vliv řeholních řádů byl patrný i na sever od Alp: cisterciáci například v Rheingau založili v roce 1136 klášter Eberbach a osadili slavnou vinici Steinberg. Vysazovali odrůdy révy vinné, jako je Rulandské modré (tehdy Noirien) a Rulandské šedé (Fromenteau), experimentovali s půdními kulturami a systémy šlechtění a šířili své znalosti po celé střední Evropě.

Cisterciáci jsou považováni za významné propagátory terasového pěstování vinné révy; vinice Dézaley, kterou vysadili ve 12. století, je nejstarší viniční plochou v oblasti Lavaux u Ženevského jezera, která je na seznamu světového dědictví UNESCO. Sehráli také důležitou roli v oblasti produkce kvalitního vína. Ústřední odrůdou révy vinné, která je dnes neodmyslitelně spjata s franckým vinařstvím, je Sylvánské (Silvaner). Kdy a kým přesně byla tato réva do Franků přivezena, nelze dnes již jednoznačně určit - jistě je pouze to, že se na tom podílelo několik aktérů.



Dvůr Mainstockheim, spadající tehdy pod klášter v Ebrachu, v roce 1738: ideální pohled od východu s okrasnou a stromovou zahradou a barokními schodišti v ose hlavní budovy. Severně a západně od dvora se rozprostírají dodnes obhospodařované vinice a bývalé lesní pastviny (dnešní biotop).

Zdroj obrázku: mědirytina Balthasara Gutweina podle kresby Lucase Schmidta, in: Brevis Notitia 1738, WIEMER



Ebrašský dvůr v Mainstockheimu, okr. Kitzingen, býval jedním z center vinařství kláštera Ebrach. Vinice jsou obhospodařovány dodnes.

Foto: Reinhard Hüßner

Mezi nejvýznamnější z nich patří cisterciácký klášter Ebrach (založený na pravém břehu Rýna v roce 1127 jako první dceřiný klášter z mateřského opatství Morimond v Burgundsku) a opat z Ebrachu Alberich Degen (1625–1686), který se zasloužil o mnoho výsadeb a zavedení Silvaneru, a také francký šlechtický rod hrabat z Castellu. Oba si – na základě historických dokumentů – nárokují ústřední roli v nejstarším pěstování této odrůdy révy v regionu. Je pravděpodobné, že se Silvaner se prosadil na různých franckých vinicích téměř současně, zejména v oblasti kolem Würzburgu.

Na otázku, odkud Silvaner pochází, neexistuje jednoznačná odpověď. Lingvistické a botanické důkazy však naznačují, že réva původně pochází z oblasti mezi dnešním Štýrskem a Slovinskem. Ještě v 19. století byla tato odrůda známá pod názvem „Österreicher“. Je pravděpodobné, že Silvaner se do Franků dostal prostřednictvím cisterciáckých klášterů Rein (u Štýrského Hradce) nebo Stična (v dnešním Slovinsku) – oba kláštery jsou úzce spjaty s Ebrachem: Rein byl založen jako dceřiný klášter Ebrachu,

Benediktinská řehole například povoluje bratřím denně vypít asi 0,27 litru vína – „s ohledem na slabší bratry“.

zatímco Stična je dceřinou nadací Reinu. Toto cisterciácké spojení naznačuje, že réva vinná se do franské oblasti dostala prostřednictvím klášterní sítě.

Pohled na klášterní pravidla ukazuje vyvážený vztah mezi askezí a požitky. Benediktinská řehole například povoluje bratřím denně vypít asi 0,27 litru vína – „s ohledem na slabší bratry“. Toto množství odkazuje na tehdy používanou měrnou jednotku, heminu, která se dnes již nepoužívá. Ti, kteří se dokázali bez vína zcela obejít, měli zaručenu „zvláštní odměnu“. A ti, kteří nedostali víno vůbec žádné, si alespoň neměli stěžovat. Lidé praktikovali střídmost, ale v žádném případě ne abstinenci. Pokud chcete pochopit historii vína, musíte se podívat do středověkých klášterů - a tam, mezi vinicemi, modlitebnami a sudovými sklepy, objevit počátky velmi zvláštního dědictví.

Co je to hemina?



Hemina byla ve starověkém Římě mírou tekutiny a odpovídala přibližně polovině sextária, tj. asi 0,27 litru. Tato míra se používala také v každodenním životě klášterů ve středověku - zejména pro odměňování přidělu jídla a pití, jako je víno nebo olej. Přesné množství se mohlo v jednotlivých regionech mírně lišit, ale sloužilo jako praktické vodítko pro klášterní předpisy.

Vinařství v klášteře Salem

Preciznost, plánování a průkopnická práce

Oblast Bodamského jezera je dnes jednou z nejjižnějších a nejdynamičtějších vinařských oblastí v Německu.

Salemský klášter v tom sehrál významnou roli.

Již ve 12. století zde cisterciáckí mniši začali cíleně využívat podmínky regionu pro pěstování révy vinné – s vizí, systematickým přístupem a pozoruhodnou inovační silou.

První vinice byly vysázeny krátce po založení opatství v roce 1134 mnichy z burgundského Cîteaux. Bratři v následujících desetiletích vinice postupně rozšiřovali. Rozhodující bylo nejen množství, ale především výběr lokality: mniši vysazovali vinice na jižních svazích v blízkosti jezera nebo na chráněných místech v kopcích, které byly vytvořeny ledovcovými usazeninami. Tyto půdy často obsahují vysoký podíl štěrku a písku, akumulují teplo a podporují zrání hroznů. Současně je v této oblasti jeden z nejvyšších úhrnů slunečního svitu v Německu, což je důležitým předpokladem pro kvalitní vína.

Cisterciáci se důsledně řídili praktickým způsobem práce a zkušenostmi, což přispělo k tomu, že některé vinice v okolí Salemu získaly vynikající pověst. Hrozny se zpracovávaly bezprostředně po sklizni ve vlastních klášterních prostorách. V prelaturním sklepě a lisovně vína v Salemu se brzy objevily moderní konstrukce: velké lisy, dobře větrané kvasné a skladovací sklepy i robustní dřevěné sudy, některé s obrovským objemem. Některá z těchto zařízení se dochovala dodnes a lze je navštívit – patří k nejpůsobivějším příkladům předmoderní výroby vína ve střední Evropě.



Cisterciáckí mniši při řezu révy. Malba na kachlových kamnech v letním refektáři kláštera Salem, Rudolf Kuhn, 1733.

Zdroj obrázku: Staatliche Schlösser und Gärten Baden-Württemberg, Schloss Salem;
Foto: Hermann Böhne.

(Vpravo) Klášter a zámek Salem

Foto: AdobeStock



Hrozny se lisovaly pomocí takového velkého lisu, takzvaného presu. Původní kmen, z něhož byl vyroben ten v Salemu, byl téměř 11 metrů dlouhý.

Foto: Staatliche Schlösser und Gärten Baden-Württemberg, Schloss Salem; Hermann Böhne.

Mezníkem pro další vývoj byl rok 1495, kdy bádenský markrabě Kryštof I. vydal první německý vinařský zákon. Ten stanovil jasná pravidla pro druhovou čistotu, původ a kvalitu. Salemská vína z tohoto nárůstu kvality těžila: byla považována za odrůdově čistá, spolehlivá a snadno skladovatelná. V následujících staletích se se „salemským bílým vínem“ obchodovalo daleko za hranicemi regionu – až do Rakouska, Čech a Francie.

Hospodářský význam vinařství byl pro klášter značný. Kromě zajištění vlastních potřeb klášterní komunity sloužilo víno jako důležitá komodita pro směnu a obchod. Prodávalo se, rozdávalo nebo vyměňovalo za jiné zboží. Současně byla značná část výnosů směřována do stavebních projektů, pro vzdělávací účely nebo na zaopatření poutníků a hostů. Efektivita vinohradnictví v Salemu byla tak vysoká, že se vinice intenzivně využívaly po staletí bez výrazné ztráty kvality.

Cisterciáckí mniši při sklizni révy. Malba na kachlových kamnech v letním refektáři kláštera Salem, Rudolf Kuhn, 1733.

Foto: Staatliche Schlösser und Gärten Baden-Württemberg, Schloss Salem; Hermann Böhne.

Někdejší vliv kláštera na regionální vinařství lze vysledovat i dnes. Nejvýznamnější vinice, které kdysi cisterciáci vysadili, jsou využívány dodnes – mimo jiné i vinařstvím Margravia Baden. Ačkoli zde pěstované odrůdy révy vinné prošly modernizací, často se jedná o přímé potomky odrůd, které se v Salemu pěstovaly již ve středověku. Například pěstování Ryzlinku rýnského v regionu se datuje od pokusů cisterciáků, stejně jako zavedení odrůd jako Pinot Gris („šedý mnich“) nebo Pinot Noir.

Příklad Salemu působivě ukazuje, jak cílevědomé plánování, podrobné pozorování a dlouhodobé uvažování mohlo vést k profesionálnímu a úspěšnému vinařství jako hospodářskému oboru již ve středověku. Klášterní vinařství bylo mnohem víc než jen vedlejší produkt náboženské činnosti - jednalo se o ekonomicky promyšlený, technicky vyspělý zemědělský projekt s výrazným dopadem, který je patrný dodnes.



Freigut Thallern

Živá vinařská kultura od 12. století

Panství Thallern v Gumpoldskirchenu je jedním z nejstarších a nejtradičnějších vinařských podniků v Rakousku. Markrabě Leopold IV. jej daroval cisterciáckému řádu již v roce 1141 a dodnes jej spravují mniši z opatství Heiligenkreuz – jde o působivou kontinuitu, která nemá v Evropě obdoby.

Jako vzor pro návrh sídla posloužil burgundský „Clos de Vougeot“. Kromě dlouhé historie je dnes kladen důraz především na zážitek: hosté se mohou zúčastnit vinařských prohlídek, přenocovat ve stylově zrekonstruovaných pokojích nebo si pochutnat na regionálních specialitách v zámecké restauraci. Samotné víno je stále pečlivě ručně vyráběno s jasným důrazem na půdu, klima a odrůdu – v souladu s cisterciáckou filozofií vinařství.

Ať už jako cíl jednodenních výletů, milovníků vína nebo zájemců o historii: Freigut Thallern v sobě spojuje klášterní tradici s moderní pohostinností.



Od začátku kladli cisterciáci důraz na zachování a šíření svých znalostí o rostlinách. Všude tam, kde se rozhodli založit nový klášter, si s sebou přinesli semena, řízky a osvědčené plány sadby. Tak se odrůdy i techniky pěstování rychle rozšířily napříč Evropou.

Pěstování ovoce

Úrodné kláštery

Ovocnářství a oranžerie cisterciáků

Cisterciáci jako reformní řád benediktinů byli známí nejen svými převážně nezdobenými církevními stavbami se zvláštním prostorovým vlivem a odloučeným způsobem života, který se vyznačoval modlitbou a prací (ora et labora), ale také svými zemědělskými úspěchy. Prokázali pozoruhodného ducha inovací, zejména v oblasti pěstování ovoce. Klášterní zahrady se staly místy cíleného pěstování, množení rostlin a někdy i botanické exotiky.

Cisterciáci se při navrhování zahrad řídili osvědčenými postupy. Ovoce, zelenina a bylinky se pěstovaly odděleně, často podél vodního toku, který sloužil speciálně k zavlažování. Popis kláštera Clairvaux z počátku 13. století popisuje tok řeky Aube přes pozemky: nejprve přes sad, pak kolem bylinkové zahrady k zeleninovým záhonům. Zahrady byly pečlivě naplánovány a starali se o ně většinou laičtí bratři, kteří – na rozdíl od chórových mnichů – neměli téměř žádné liturgické povinnosti.

Cisterciáci od samého počátku zdůrazňovali význam zachování a předávání znalostí o rostlinách. Při zakládání nových hospodářství s sebou vždy přinášeli semena, sazenice a vyzkoušené plány výsadby. Díky tomu se odrůdy a techniky rychle rozšířily po celé Evropě. Ovocnářství sloužilo nejen k přímému zásobování, ale také ke skladování potravin a léčebným účelům. Konzervované nebo sušené ovoce, jako jsou jablka, hrušky a třešně, bylo v klášterní kuchyni nepostradatelné.



Kromě tradičního ovoce se pěstovalo také okrasné ovoce. Patřily k nim okrasné kdoule nebo hořké pomeranče – odrůdy, které byly ceněny pro své nápadné květy nebo plody, ale obvykle byly nejedlé. Používaly se především v reprezentativních prostorách klášterů, například v opatských zahradách nebo podél hlavních cest.

Pohled na bylinkovou zahradu kláštera Bronnbach
Foto: Frank Mittnacht

Ať už jako praktičtí producenti, nebo jako mlčenliví nositelé znalostí – cisterciáci významně přispěli ke kultivaci středoevropské krajiny. Jejich sady, jasné rozlišení užitkových a okrasných rostlin a exotická nádhera jejich oranžerií nebyly podružnou záležitostí, ale součástí promyšlené celkové koncepce. Mnohé staré klášterní zahrady dnes tuto tradici oživují a ukazují, do jaké míry klášterní dědictví přetrvává dodnes.

Cisterciácké oranžerie

Příklady klášterní zahradní kultury

Oranžerie byly zvláštním projevem klášterní zahradní architektury. V těchto budovách chránících před počasím, z nichž některé měly zateplené stěny, se pěstovaly citrusové plody, jako jsou hořké pomeranče, citrony a granátová jablka, a to i v chladnějších oblastech severně od Alp. Přestože výnosy byly nízké, zářivé plody byly považovány za známku zahradnického mistrovství a působily impozantním dojmem. Pohled na pomeranč v zimní střední Evropě byl více než jen botanickou zajímavostí – ukazoval rozsah znalostí cisterciáků.

Jedním z obzvláště dobře zdokumentovaných příkladů je oranžerie cisterciáckého kláštera Ettenheimmünster v dnešním jihozápadním Německu, jen několik kilometrů od francouzských hranic. Z archivních dokumentů vyplývá, že ještě dva roky po jeho zrušení zde v roce 1803 rostlo v železných kádích asi 90 pomerančovníků. Přestože stav rostlin byl špatný - již několik let nebyly přesazovány - samotná velikost porostu svědčila o zahradnickém významu této plantáže. Péče o tyto rostliny vyžadovala specifické znalosti, například o prostřihávání, zavlažovacím režimu a termínech přesazování – znalosti, které se v klášterních zahradnictvích systematicky předávaly.

Stopy cisterciáckých oranžerií lze nalézt i mimo jihozápadní Německo. Nejsevernějším místem s doloženou oranžerií je opatství Oliwa u Gdaňska. Celkově byly oranžerie rozšířeny i severně od Alp.

Oranžerie
Klášter Bronnbach
Foto: AdobeStock



Plody Hesperidek



Obzvláště oblíbené byly citrusy. Nejenže byly ozvláštňujícím doplňkem barokního stolu, ale objevují se také v antických hrdinských eposech, a odkazovaly tak na klasické vzdělání panstva. Citrusy byly pojmenovány „Hesperidky“ podle nymf v řecké mytologii, které v zahradě střežily strom se zlatými jablky.

Mnoho příkladů se dochovalo také v rámci sítě Cisterscapes: například v opatství Zwettl a Rein (Rakousko), v opatství Bronnbach (Německo) a v opatství Vyšší Brod (Česká republika), abychom jmenovali alespoň některé.

Skutečnost, že oranžerie byly provozovány i v menších kláštrech, ukazuje, že potřeba péče o rostliny ve zvláštních klimatických podmínkách nebyla pouhým experimentem, ale součástí celkového kulturního modelu. Cisterciáci se nezaměřovali na okázalost, ale na technickou proveditelnost a botanickou zvědavost. Jejich oranžerie byly prostorem zahradnického experimentování, místem vzdělávání a v neposlední řadě tichým objektem prestiže v rámci celoevropské sítě klášterní odbornosti.

Jablko pro Evropu

Borsdorfské jablko a klášter Pforta

Ve stínu gotických zdí dozrálo ovoce, které dosáhlo nadregionálního významu: Borsdorfské jablko. Jeho původ pravděpodobně sahá až do opatství Pforta u Naumburgu – významného cisterciáckého kláštera, jehož vliv přesahoval hranice regionu. Podle legendy právě zde, v postendorfské sýpce, vznikla roubováním a pečlivým šlechtěním odrůda Borsdorfer, jedna z nejstarších dodnes pěstovaných odrůd jablek ve střední Evropě.

Již ve 13. století byl v klášteře jmenován magister pomerii – mistr sadař. Jeho úkolem bylo organizovat pěstování, šlechtit nové odrůdy a udržovat zahrady v dobrém stavu. V polovině 16. století jsou na území kláštera doloženy tři velké ovocné sady. V úrodných letech poskytovaly až 30 tun jablek, hrušek, třešní a dokonce i vlašských ořechů – působivý důkaz vysoce rozvinuté zahradnické kultury cisterciáků. Ovocné stromy a ořešáky rostly také na klášterních vinicích, jejichž úrodu museli nájemci vinařství odvádět klášteru v poměrné výši.

Borsdorfské jablko však nebylo jen jídlem, ale i kulturním přínosem. Svou lhou dozrávání v pozdním podzimu, dobrou trvanlivostí a sladkokyselou chutí splňovalo všechny požadavky na žádané dezertní jablko, a to jak pro vlastní potřebu kláštera, tak pro prodej. Jeho šíření lze vysledovat až do 19. století. Dostalo se do pomologií (katalogů ovoce) a bylo hojně rozšířeno mezi ovocnáři.



Vyobrazení odrůdy jablek „Borsdorfer“
Christian Eduard Langethal:
Deutsches Obstcabinett (1840)



Skutečnost, že malé ovoce mělo tak velký dopad, je pravděpodobně z velké části zásluhou zahradnické a organizační prozíravosti mnichů z Pforthy. Borsdorfské jablko je tedy ukázkovým příkladem klášterní inovace – plodné v tom nejlepším slova smyslu. Jablka se nejen jedla, ale také pila: mošt je v písemných pramenech zmiňován již ve středověku. To, co kdysi vznikalo v klášterních zahradách, žije doposud - jablečný mošt je dodnes rozšířen v mnoha regionech Evropy. Například ve Žďáru nad Sázavou, zde vyráběný mošt je velmi vyhledávaný.

Zvláštní význam ovocnářství a šlechtění nových odrůd se odráží také v pomologických sbírkách, které byly v 18. a 19. století velmi oblíbené. Jednalo se o realistické voskové modely vytvořené podle přírodních vzorů. Známá je například sbírka Heinricha Arnoldiho, Viktora Dürfelda podle Wilhelma Laucheho v Německém zahradnickém muzeu v Erfurtu (400 modelů, konec 19. století) nebo sbírka J. Bertucha (193 modelů, 18. století) v Přírodovědném muzeu v Bamberku.

Ovocné pochoutky z klášterního sklepa ve Stamsu

V cisterciáckém klášteře Stams, idylicky položeném na úpatí Lechtalských Alp, se bratr Franz věnuje zpracování ovoce. Vyučený pekař vyrábí ve vlastním klášterním sklepě džemy, želé a jemné pálenky – s jasnou filozofií: nejvyšší kvalita, málo cukru, žádné konzervanty.

Ročně zpracuje přes 1000 kilogramů ovoce. Jeho „lehké džemy“ obsahují jen poloviční dávku cukru než je obvyklé a místo želírovacího přísad se používá jablečný pektin. Výsledkem jsou produkty s vysokým podílem ovoce a nízkým obsahem kalorií. Obzvláště oblíbený je meruňkový džem, těsně následovaný malinovým, višňovým a dalšími druhy, jako je jahodovo-rebarborový, bezinkovo-švestkový a brusinkový.

Jemné pálenky se také vyrábějí z nejlepšího moštu – například třešňovice, na kterou se zpracovává pouze bezvadné ovoce. Ovoce z klášterní zahrady nestačí pokrýt vysokou poptávkou, proto je nakupováno v okolí. Bratr Franz vyrábí čerstvé zavařeniny několikrát ročně – vše tak zůstává aromatické a přírodní. Jeho pochoutky jsou k dostání pouze v klášterním obchodě - pravá ruční práce z klášterní tradice. Tip pro zájemce: každou středu a pátek peče bratr Franz ve své kamenné peci čerstvý chléb.

Foto: Klášter Stams



Kláštevní rozmanitost

Ostatní cisterciácké produkty

Freiamt

Foto: Schwarzwald Tourismus,
C. Keller

Mák šedý z Waldviertelu

Od klášterní zahrady k chráněnému označení původu

Málokterá další rostlina je s historií dolnorakouského Waldviertelu spojena tak úzce jako mák šedý. A málokdo měl na tuto historii tak rozhodující vliv jako cisterciáci. Již ve středověku pěstovali mniši ve svých klášterních zahradách mák – ne kvůli sladkému pečivu, ale jako lék.

Uklidňující účinek máku byl již tehdy dobře znám, zejména při bolestech a nespavosti. Olej získaný ze semen se používal také jako palivo pro „věčné světlo“ v kostelech. Prvním dokladem o pěstování této všestranné plodiny v klášteře je zmínka o máku ve zwettelském urbáři z roku 1280, v němž jsou zaznamenána majetková práva a daně kláštera.

Mák se ve Waldviertelu pěstoval po staletí - největšího rozmachu dosáhl v první polovině 20. století, kdy se s mákem „Zwettler Graumohn“ dokonce obchodovalo na londýnské burze. Po druhé světové válce však pěstování máku dramaticky pokleslo. Teprve v 80. letech 20. století nastala renesance: zemědělci a nadšené místní iniciativy se vrátili ke staré tradici a dále ji rozvíjejí.

Dnes se máku s chráněným zeměpisným označením „Waldviertler Graumohn g.U.“ opět daří na více než 1000 hektarech – a to z dobrého důvodu: geologické a klimatické podmínky regionu nabízejí ideální podmínky. Drsné klima, vysoké teplotní rozdíly mezi dnem a nocí a výrazné množství ranní rosy podporují rozvoj aromatických látek. K tomu se přidává specifické složení půdy (písčitohlinitá, málo zaplevelená, bohatá na živiny), které dává máku jemnou strukturu a oříškovou chuť.



Kvalitu však neurčují jen podnebí a půda, ale také dlouholeté zkušenosti pěstitelů máku. Pěstování se řídí jasnými pokyny stanovenými v nařízení EU o „chráněném označení původu“ (g.U.). Pro waldviertelský šedý mák jsou charakteristická především velká šedomodrá semena s vysokým obsahem oleje, který dosahuje až 48 %. Tenký obal semen uchovává aroma a složky obsahu obzvláště dobře - díky této kvalitativní vlastnosti je mák šedý oblíbený nejen v kuchyni, ale také v kosmetice a farmaceutickém průmyslu.

Dnes je mák „Waldviertler Graumohn g.U.“ nejen regionální specialitou, ale také živým kouskem klášterní kulturní historie. Dobře tři týdny v červenci kvetou maková pole ve Waldviertelu fialovými, bílými a červenými máky šedými. V tomto období se doporučuje zejména návštěva „makové vesnice“ Armschlag, kde jsou návštěvníci doslova vtaženi do rozmanitého světa máku.

Makovice
Foto: Gerhard Geisberger

Bernhard, včely, požehnání

Medová nádhera cisterciáků

Nebyl včelařem, ale mohl jím být: Bernhard z Clairvaux, nejvýznamnější duchovní otec cisterciáckého řádu, byl svými současníky považován za řečníka s líbezným hlasem a duchovní hloubkou. Říkali mu „Doctor mellifluus“, což znamená „učitel tekoucího medu“. A tato představa se vžila: andělíčků olizujících med z prstů dodnes zdobí katedrálu salemského opatství jako láskyplný symbol Bernhardových dojemných slov. Tím však alegorie nekončí: pro cisterciáky nebyl med jen metaforou, ale součástí jejich každodenního života a vysoce rozvinutého zemědělství.

Od založení řádu v roce 1098 jsou cisterciáci po staletí známí jako „tvůrci úrodné krajiny“. Jejich úspěch začal výběrem místa pro klášter. Nic zde nebylo ponecháno náhodě. U mnoha cisterciáckých klášterů byly zaznamenány přesuny původního založení, takže lze hovořit o typickém postupu. Navzdory legendě o „založení na samotě“ byly kláštery většinou budovány v blízkosti důležitých starých cest (Ebrach) nebo podél řek (Vyšší Brod), stejně jako na panských a přírodních hranicích. Posledně jmenovaný aspekt měl velkou výhodu v tom, že byly k dispozici různé typy půdy a tedy i produkty a suroviny, což usnadňovalo kompenzaci neúrody v jedné oblasti.



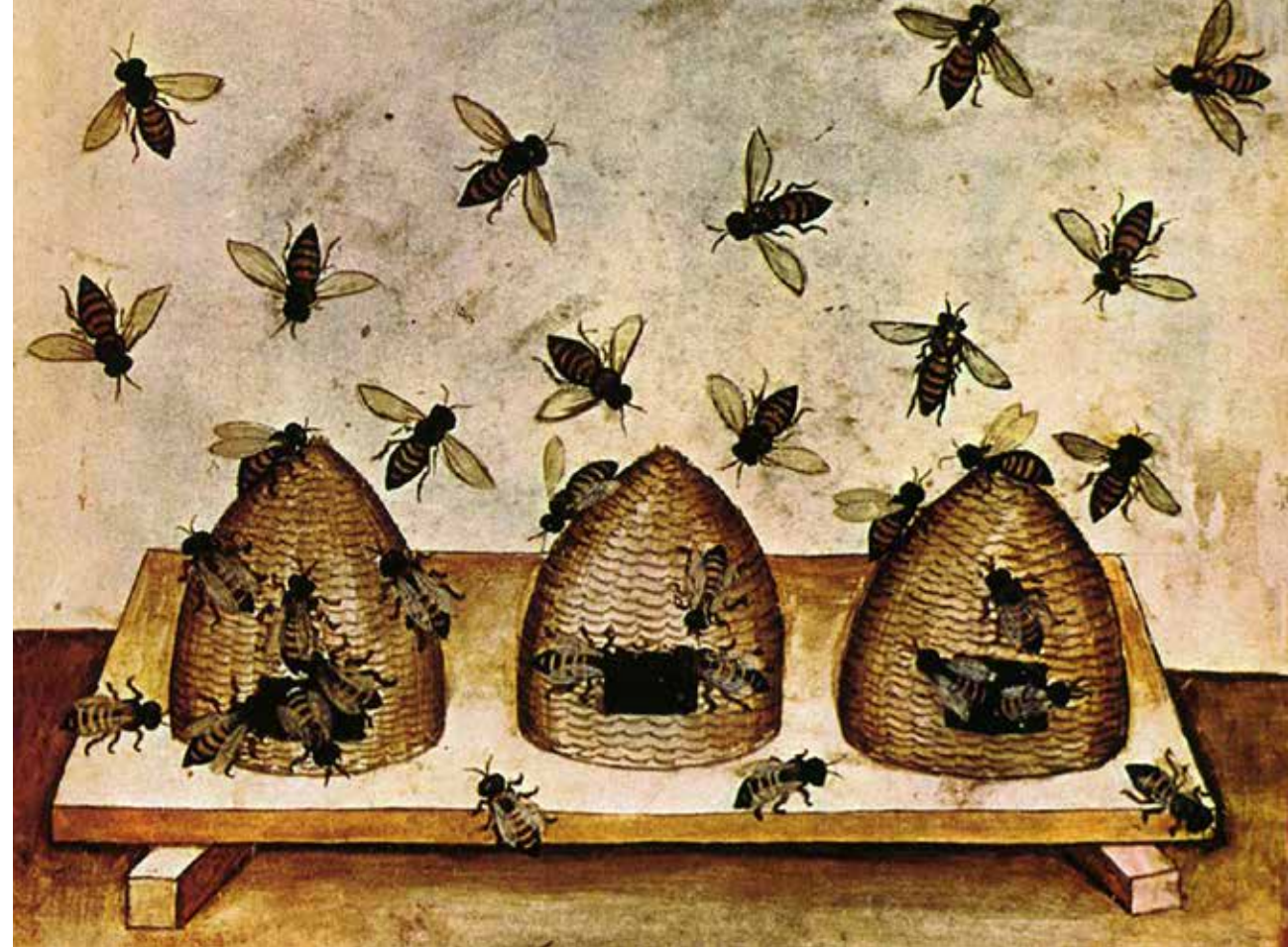
Bernard z Clairvaux vytvořil obraz vosku rozjímání a medu kázání. Včela mu byla vzorem: tiše pracující, užitečná, organizovaná. A zatímco středověcí mniši rozvíjeli včelařské znalosti, symbolický obsah medu žil dál v umění.

Tyto úrodné krajiny byly ideálními podmínkami pro osídlení včelstvy. V předindustriálním světě byl med nejen sladidlem, ale také konzervačním prostředkem, lékem, zdrojem vosku a liturgickou surovinou: na svíčky, masti, hostie. Není tedy divu, že mniši přistupovali k bzučícím včelstvům s úctou.

V mnoha kláštorech, například v Maulbronnu, Schöntalu nebo Salemu, byly úly stálou součástí infrastruktury. Sbíral se zde med, zpracovával vosk a záměrně se rozmnožovala včelstva. V Salemu je toto dědictví patrné dodnes: barokní kachlová kamna ukazují na malovaných kachlích cisterciáky při práci – včetně včelaření. Mniši byli nejen teologové a zemědělci, ale také zruční včelaři.

Odkaz na med zůstal v mnišském myšlení vždy živý. Sladká substance symbolizovala Boží dobrotu, sladkost biblických slov o „zemi oplývající mlékem a medem“. Sám svatý Bernard z Clairvaux vytvořil obraz vosku rozjímání a medu kázání. Včela mu byla vzorem: tiše pracující, užitečná, organizovaná. A zatímco středověcí mniši rozvíjeli včelařské znalosti, symbolický obsah medu žil dál v umění.

Tato tradice byla v Bádensku-Württembersku obnovena v roce 2023: zemské paláce a zahrady zahájily projekt obnovy včelaření v historických kláštorech a zámcích. Od té doby produkují včelstva med v zahradách klášterů Maulbronn, Bebenhausen, Wiblingen, Alpirsbach, Salem a dalších, pod poetickým názvem „Landesgold“ (národní zlato). Každé místo produkuje svůj vlastní med a stejně jako terroir ovlivňuje chuť vína, utváří příslušné prostředí i charakter medu.



Nově nabízený produkt „Klášterní med“ je nejen chutným suvenýrem, ale také vyjádřením přístupu k ekologii. Spolupráce s místními včelaři a péče o přírodní zahrady podporují biologickou rozmanitost. Staré sady, bohatě strukturované živé ploty a rozsáhlé klášterní zahrady se stávají bezpečným útočištěm pro hmyz a živou připomínkou velké klášterní tradice.

„Doktor mellifluus“ by měl radost, jakou roli med dnes opět hraje. Na svátek svatého Bernarda 20. srpna, kdy si farní kostel obce Salem (Salem Minster) připomíná slavného světce, se zde můžete posilnit nejen duchovním impulsem, ale také lžičkou „Landesgoldu“. Jak je někdy jednoduché vložit to božské do úst.

Košnice ze 14. století
Zdroj: Tacuinum sanitatis
(Wikipedie)

Nebeské zušlechťování mléka

Cisterciáci a jejich sýr

Co dělat, když máte příliš mnoho mléka, ale nemáte ledničku? Podobnou otázku, kterou si lidé kladou od počátku osidlování, si ve 12. století položili i cisterciáctí mniši z opatství Chiaravalle jižně od Milána.

Jejich odpovědí byl geniální kuchařský kousek: přebytek mléka povařili ve velkých měděných kotlích, sraženou hmotu přecedili a slisovali do velkých hutných kulatých bochníků. Výsledný sýr měl dlouhou trvanlivost, byl výživný a pro klášterní soběstačnost doslova požehnáním. Oficiálně se tento produkt nazýval Caseus Vetus, což znamená „starý sýr“. Protože však latina nebyla každému po chuti, vžil se název Grana – kvůli jemnozrnné struktuře na řezu.

Sýr se poprvé objevil v nabídce zboží ve městě Janov ve 13. století, tedy daleko od místa svého původu. V následujících staletích se dostal až do Romagny, Piemontu, Toskánska a na pobřeží Středozemního moře. Grana už dávno nebyla jen jídlem: stala se měnou. Lidé platili daně, odváděli příspěvky a vyrovnávali pohledávky za nájemné velkými nažloutlými bochníky, které se navíc díky své váze a tvaru snadno přepravovaly a ukládaly na sebe.

Sýr z cisterciácké kuchyně je dodnes vývozním hitem. Pod názvem Grana Padano se vyrábí ve 13 provinciích severní Itálie – od Piemontu po Benátsko. Výrobní proces se stále řídí starými zásadami: polotučné čerstvé mléko, přírodní syřidlo a doba zrání nejméně devět měsíců. Od roku 1996 nese sýr pečť kvality EU DOP, která chrání jeho původ a kvalitu. Často se zapomíná na to, že za tím vším kdysi stáli tiši, modlící se muži.



Cisterciáci rozvíjeli svou sýrařskou tradici také na sever od Alp – například v opatství Schlierbach v Horním Rakousku. Mléčný skot se zde choval již od 17. století, ale průlom v klášterním sýrařství nastal až na počátku 20. století. Bratr Leonhard, který se předtím vyučil sýrařskému řemeslu v bavorském arcipopatství Sankt Ottilien, přinesl tyto znalosti do Schlierbachu. V roce 1924 byl vyroben první sýr Schlierbacher Schlosskäse – aromatický měkký sýr s červeným nátěrem na povrchu, který patří dodnes mezi nejznámější druhy přírodního sýra v Rakousku. V roce 2024 oslavil klášter 100 let sýrařské tradice se sortimentem, který je již dlouho synonymem kvality daleko za zdmi kláštera.

Zatímco na italském jihu a rakouském severu se cisterciáckému sýru daří, místo původu řádu – francouzské opatství Cîteaux se v současnosti potýká s velmi všedními problémy: historické klášterní zdi se rozpadají a renovace je nákladná. Ale tam, kde se mniši modlí, najde se i řešení - v tomto případě obzvláště chutné: mniši chtějí prodejem 1 000 bochníků jejich sýra z čerstvého mléka financovat obnovu takzvaného definitoria, které bylo důležité pro správu sítě cisterciáckých klášterů. Za 35 eur za kus získáte nejen chutný kousek Burgundska, ale také pomůžete zachovat evropské klášterní dědictví. Kousek sýra a kus historie.

**Výběr místních sýrů
během „hostiny soudců“
v klášteře Rein**
Foto: Michael Brauer

Ta správná bylina

Léčitelské umění cisterciáků a klášterní kuchyně

„Kudy chodí mnich, tam kvete zahrada.“
To se pravděpodobně říkávalo ve středověku
a pozůstatky klášterních zahrad dodnes svědčí
o specifickém vztahu cisterciáků k přírodě.

Když Theodor Fontane v 19. století navštívil cisterciácký klášter Lehnin, byl hluboce ohromen: „divoká, bažinatá půda“ se díky práci, víře a řádu proměnila v místo plodnosti. A uprostřed toho všeho: bylinková zahrada. Pro cisterciáky byla bylinková zahrada kuchyní, lékárnou, symbolem i duchovním prostorem v jednom. Bylinky jako saturejka, kmín, celer, pórek, koriandr, kopr, česnek, petržel a kerblík byly důležitými přísadami v klášterní kuchyni. Dodávaly chuť jednoduchým pokrmům a pomáhaly uchovávat potraviny. Používaly se hojně, protože jen málokdo si mohl dovolit drahé koření dovážené z Orientu.

Cisterciáci se však neomezovali jen na vaření. Mnoho rostlin, které zde rostly, se dostalo i do konviček a léčiv. Například pelyněk se pil na podporu trávení, máta při nachlazení a řepík při bolestech v krku. Hořký vratič byl účinný proti tasemnicím a dával se velmi opatrně, protože hranice mezi léčivými a jedovatými účinky rostliny je velmi tenká. V přesně uspořádaných záhonech byste našli také měsíček lékařský, fenykl, anýz a levanduli. Systematickou klášterní botaniku vytvořil již v raném středověku mnich Walahfrid Strabo. Ve svém díle Liber de cultura hortorum, jednom z nejvýznamnějších botanických textů středověku, popsal nejen rostliny, ale také jejich optimální umístění při pěstování a jejich využití.

Čaj se připravoval jednoduše: zalitím listů, květů nebo kořenů horkou vodou. Účinky však přesahovaly jejich fyzickou stránku. Denní rytmus cisterciáků se vyznačoval tichem a modlitbou – posilující



fenyklový čaj nebo šálek uklidňujícího levandulového čaje večer byl součástí klášterního způsobu života. Nápoje se tak staly tichým rituálem.

**Bylinková zahrada
v klášteře Bronnbach**
Foto: Frank Mittnacht

Současně se vždy jednalo o symboliku. Samotná zahrada byla často koncipována jako hortus conclusus, „uzavřená zahrada“ – biblický obraz čistoty a mariánské oddanosti. Bílé lilie symbolizovaly Pannu Marii, stejně jako růže bez trní. Skutečnost, že tyto rostliny byly účinné i medicínsky, například pro léčbu kožních chorob nebo na uklidnění, jako by jen potvrzovala, že Boží dílo má ve všem dvojitý význam.

Mnišipostaletíshromažďovaliznalosti, kteréšířili prostřednictvím lékařských rukopisů a klášterních knihoven. Některé z jejich poznatků mohou dnes působit až překvapivě. Například Lorschův lékopis doporučoval kapání zelné šťávy do nosu při bolestech hlavy. Ale jiné věci jsou platné i dnes. Každý, kdo například pije šálek heřmánkového čaje na žaludeční potíže nebo šalvějový čaj na bolest v krku, může dělat přesně to, co cisterciáci praktikovali už ve 12. století, aniž by si to uvědomoval.

Ponořit se do klidné atmosféry bylinkové zahrady se vyplatí i dnes: mnohé bývalé cisterciácké kláštery jako například Walkenried, Bebenhausen nebo klášter Lehnin, který popsal Theodor Fontane, zvou k procházce do svých historických zahrad - míst klidu a inspirace, kde lze ještě dnes působivě vysledovat středověké spojení mezi přírodou a spiritualitou.

Michael Brauer / Verena Deisl

Vaření po cisterciáckém způsobu



Bernhard Buchinger a barokní kulinářské zážitky za zdmi kláštera

Bernhard Buchinger (1606–1673) byl cisterciácký mnich, teolog, filozof – a také šéfkuchař. Ve francouzském opatství Lützel získal tento řeholník pocházející z Alsaska všestranné vzdělání. Kromě duchovních povinností zastával i praktické funkce: jako představený kuchyně organizoval stravování konventu – náročný úkol, který vyžadoval jak kulinářské, tak organizační schopnosti.

Během třicetileté války opustil válkou těžce poškozený klášter Lützel a roku 1642 byl zvolen opatem kláštera Maulbronn. Politická situace však byla nestabilní a již v roce 1648 došlo v rámci sekularizace k reformě kláštera. V roce 1654 se Buchinger vrátil do Lützlu a ujal se zde jak duchovní, tak stavební obnovy kláštera.

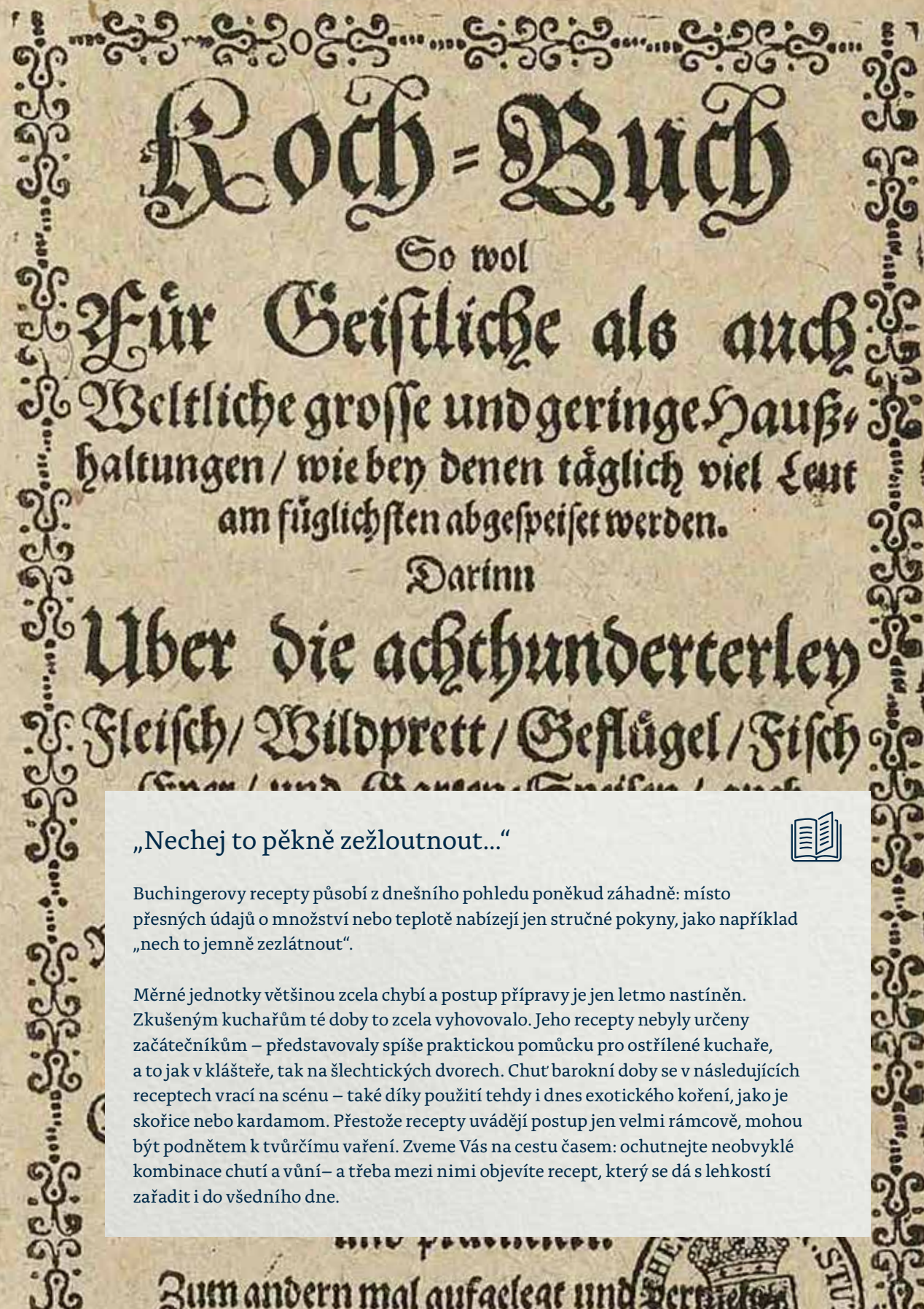
Kuchařská kniha, kterou vydal kolem roku 1672, je odrazem jeho bouřlivého života. Pod názvem „Kuchařská kniha pro duchovní i světské domácnosti, velké i malé“ se v ní snoubí barokní kulinářská rozkoš s praktickými znalostmi klášterního života. Nechybějí ani četné masové pokrmy – ty sice odporovaly řeholním pravidlům, ale tehdy se běžně připravovaly i za klášterními zdmi. Významné místo zaujímal také ryba, tehdy označovaná jako „říční zelenina“ – byla totiž povolena i v době půstu.

**Titulní strana kuchařky
Bernharda Buchingera
z roku 1672**

Foto: Württembergische
Landesbibliothek Stuttgart
(Public Domain)



**Buchingerova kuchařka
v Historické databázi
gastrosofie (německy)**



„Nechej to pěkně zežloutnout...“



Buchingerovy recepty působí z dnešního pohledu poněkud záhadně: místo přesných údajů o množství nebo teplotě nabízejí jen stručné pokyny, jako například „nech to jemně zežloutnout“.

Měrné jednotky většinou zcela chybí a postup přípravy je jen letmo nastíněn. Zkušeným kuchařům té doby to zcela vyhovovalo. Jeho recepty nebyly určeny začátečníkům – představovaly spíše praktickou pomůcku pro ostřílené kuchaře, a to jak v klášteře, tak na šlechtických dvorech. Chuť barokní doby se v následujících receptech vrací na scénu – také díky použití tehdy i dnes exotického koření, jako je skořice nebo kardamom. Přestože recepty uvádějí postup jen velmi rámcově, mohou být podnětem k tvůrčímu vaření. Zveme Vás na cestu časem: ochutnejte neobvyklé kombinace chutí a vůní – a třeba mezi nimi objevíte recept, který se dá s lehkostí zařadit i do všedního dne.

Postní jídla

Tím, že postrádala jakékoliv zjemnění, sloužila postní jídla vnitřnímu usebrání a přípravě na významné církevní svátky. Následující recepty ukazují, že postní jídla i přesto mohou být rozmanitá a zasytit.

Račí koblížky

Krebs = Knöpflin

Man vermischt vnder gesotten/geschehlte vnd gehackte Krebs / ein wenig gut mehl / Saltz / Eyer / gehackte vnd in schmaltz geröste Aepffel / oder Birren / Rosinlin / Zimmet /Saffran / Peterlin / Majeron / geribenen Lebkuchen / machts zu kleinen Knöpflin vnd siedets in einem Erbsenbrühlin, oder bachts in schmaltz.

Zdroj: Koch-Buch für Geistliche (1672), o659.

Krebs = Kräpflin

Oder man macht auß solchem Gehäck / mit vnderlassung deß mehls / gute Krebs= Kräpflin / vnd bachts wie oben gemeldet: Man mag Zucker / geschehlt vnd klein gestossene Mandlen darzu thun.

Zdroj: Koch-Buch für Geistliche (1672), o660.

Moderní varianta:

Říční raci
Mouka
Sůl
Vejce
Jablka nebo hrušky
Rozinky
Šafrán
Petržel
Majoránka
Perník
Mandle

Uvařené, oloupané a nasekané říční raky smícháme s trochou dobré mouky, soli, s vejci, jemně nasekanými na sádle smaženými jablky nebo hruškami, rozinkami, skořicí, šafránem, petrželí, majoránkou a strouhaným perníkem. Ze vzniklé hmoty vytvarujeme „knoflíčky“ (kuličky), které buď vaříme v hrachové polévce, nebo pečeme na sádle.

Nebo z této hmoty (bez mouky) vytvarujeme „račí koblížky“ a pečeme je tak, jak je popsáno výše. Můžeme přidat cukr a nejemno roztlučené oloupané mandle.

Pro dnešní jazýčky lze tento recept použít s jakýmkoli druhem ryb nebo třeba krevetami – zcela podle vaší osobní chuti.



Zelná polévka

Mehl=Suppen macht man / von in schmaltz geröstem Mehl / gießt heiß Wasser daran saltzts / und laßt sieden. Man kans saurlecht machen / vnd über gewürffelt Brodt anrichten.

Oder man röstet Brod=Wecklin in Schmaltz / gießt Wasser daran / saltzts vnd thut Kabis / Koehl / spinat / Mangold / Saurampffer / Pasteney / gelbe Ruben / oder sonsten Ruben / Peterlinkraut / vnd Wurtzel / Lauch ec. zuvor abgebrühet / oder andere Num. 666. verzeichnete Sachen darzu / laßt wol kochen / vnd ein wenig pfeffern. Man kan auch frisch Butter darzu thun: wie gemeine Suppen / oder auff gefüllt Weißbrodt / Num. 635. oder auff gebäheten Schnitten geben vnd mit Muscatnuß bestrewen.

Zdroj: Koch-Buch für Geistliche (1672), o669.

Moderní varianta:

Mouka
Sádlo
Ocet
Chléb
Bílé zelí
Zelí
Špenát
Mangold
Šťovík
Pastinák
Žlutá řepa
Petrželová nať
Kořenová zelenina
Pórek
Pepř
Máslo
Muškatový oříšek

Mouku opražíme na sádle, přidáme horkou vodu, osolíme a necháme přejít varem. Polévku můžeme též okyselit (např. octem) a posypat kostičkami chleba (chlebovými krutony).

Nebo na sádle opečeme kousky chleba, zalijeme vodou, osolíme a přidáme oloupané následující ingredience: bílé zelí, kapustu, špenát, mangold, šťovík, pastinák, žlutou či jinou řepu, petrželovou nať či jinou kořenovou zeleninu, pórek apod.

Dobře povaříme a okořeníme trochou pepře. Lze také, jak to je u jednoduchých polévek obvyklé, přidat máslo nebo polévku podávat s plněným bílým chlebem, volitelně jí lze opečené krajíce chleba zalít a posypat muškátovým oříškem.

Pro vyváženou chuť doporučujeme na závěr dochutit bílým vínem.



Mangold s vaječnou nádivkou

Mangoldblat / so hübsch groß ein wenig gesotten / vnd ein Fülle darein gewicklet / wie oben gemeldet / alsdann in einer Kachel oder Platten, mit frischem Butter / wenig Wasser / Gewürtz auff der Gluht kochen lassen / vnd mag man vnder solche Fülle auch wol frischen Mangold hacken / vnd gebroßmet Weißbrodt darzuthun.

Zdroj: Koch-Buch für Geistliche (1672), 0816.

Gemeine Eyer=Fülle.

Man nimt grüne : oder durre klein gehackte Zwibelen / oder grün Schnitlauch / Peterlin / wolschmeckende Kräutlin / schweißts in schmaltz thut Eyer / Saltz / Imber / Pfeffer / oder gelb Gewürz darzu / vnd laßts über dem Fewr allzeit gerührt etwas dick werden. Oder man nimt Peterlin allein / röds [=rösts] in heissem schmaltz zerrührts mit Eyer / Saltz / Muscatnuß oder Muscatblusts / gelb Gewürtz oder Saffran vnd machts über dem Fewr recht an / gibt ein Fülle zu allen sachen.

Zdroj: Koch-Buch für Geistliche (1672), 0584.

Moderní varianta:

Mangoldové listy
Cibule nebo pažitka
Petržel
Bylinky
Vejce
Sůl
Zázvor
Pepř
Kurkuma
Muškatový oříšek

Velké blanšírované mangoldové listy naplníme nádivkou připravenou podle následujícího receptu: najemno nasekanou cibulku nebo čerstvou pažitku, petržel a podle chuti další bylinky orestujeme na sádle a másle. Následně přidáme vejce, sůl, zázvor a pepř či kurkumu. Směs nad plamenem mícháme, dokud mírně nezhoustne. Jako obměnu lze také použít pouze petržel, kterou na sádle společně s vejci, solí, muškátovým oříškem či květem, kurkumou a šafránem vaříme tak dlouho, než směs dosáhne požadované konzistence. Volitelně můžeme do směsi zamíchat i nasekaný čerstvý mangold a strouhanku. Tuto směs lze použít jako nádivku pro různá jídla.

Naplněné mangoldové listy následně spolu s máslem, trochou vody a kořením v peči formě nebo na plechu vaříme „v popelu“.

Změnila se nejen skladba ingrediencí, ale i způsob přípravy – co se podle originálního receptu má vařit v popelu, bychom dnes pravděpodobně jednoduše zakryli a vložili do trouby.



Sladkosti

Díky rozšíření třtinového cukru v raném novověku se sladkosti staly v Evropě populární – i v cisterciáckých kláštorech. Lze tam najít naše dnešní „staré známé“ i dezerty spíše exotické.



Plněná pečená jablka

Von gueten Kürnigen Apfelen geschehlt / oder vngeschehlt / werden deckhel geschnitten / selbige außgehöhlt / mit gehackten / vnd in schmaltz gerösten Aepfel / gestoßen Mandlen / Zucker / saffran Imber vnd Zimmet gefüllt / zuegemacht / vnd in schmaltz mit wenig Wein Honig / vnd Zimmet geröstet. Oder man steckts an Spissel / vnd bratets auff dem Rost. Oder man hefftet etliche an einander / vnd bratets auff dem Rost / bestrewts hernach mit Zucker.

Zdroj: Koch-Buch für Geistliche (1672), o688.

Oder man füls mit gehackt= vnd gerösten Birren / oder Quitten / Zucker / Zimmet / Pfeffer / vnd dämpffts in schmaltz. Oder mit Rosinlin / Zucker / Zimmet / Saffran / geschabt süß Holtz. Sind treflich für den Husten und Engbrüstigkeit gut.

Zdroj: Koch-Buch für Geistliche (1672), o689.

Moderní varianta:

Tvrá jablka
Mandle
Cukr
Šafrán
Zázvor
Skořice
Víno
Med

Z dobrých, tvrdých jablek odřízneme vršek a zbavíme je dužiny. Dužinu nasekáme najemno a spolu s roztlučenými mandlemi, cukrem, šafránem, zázvorem a skořicí opražíme na sádle. Touto hmotou jablka naplníme, uzavřeme a upečeme na sádle. Přidáme trochu vína, medu a skořice. Nebo můžeme naplněná jablka napíchnout na rožeň a opéct je na ohni. Případně napíchnout na jeden rožeň několik jablek a opéct je na roštu, následně je lze posypat skořicí.

Nebo je naplníme nasekanými a opraženými hruškami nebo kdoulemi, cukrem, skořicí a pepřem a spaříme se sádlem. Nebo je naplníme rozinkami, cukrem, skořicí, šafránem a strouhanou lékořicí – velmi dobré proti kašli a dušnosti.

Dnes bychom jablka pekli v pečicí formě v troubě. Neobvykle na tomto receptu působí dietetické pokyny u poslední varianty přípravy. Potraviny byly – v souladu s tehdy převládajícím názorem učenců – považovány současně za léčiva. Proto i v Buchingerově kuchaře občas najdete lékařská doporučení.

Rýžové koláčky se sladkou vinnou omáčkou

Reiß wird in Milch dick ohne Saltz gekocht in ein Platten gethan / und wann er kalt ist / alsdann zu Wecklin geschnitten / in mehl geweltzt und gebachen. Man macht hernach ein süß Brühlin mit gebräntem mehl / gesottenem Wein / Imber / Pfeffer / Zimmet darüber / und gibts warm. Man mag auch Rosinlin / oder geschehlte mandlen in solch Brühlin thun.

Zdroj: Koch-Buch für Geistliche (1672), o859.

Moderní varianta:

Rýže
Mléko
Mouka
Přepuštěné máslo
Na sladkou omáčku:
Víno
Zázvor
Pepř
Skořice
Rozinky
Mandle

Rýži povaříme v mléce bez soli, dokud nezhoustne, následně hmotou pomažeme vál a po vychladnutí ji nakrájíme na plátky. Ty obalíme v mouce a osmažíme (např. na sádle s máslem).

Jako přílohu můžeme podávat vinnou omáčku – jíšku zalijeme vínem a povaříme, okořeníme zázvorem, pepřem a skořicí, lze přidat i rozinky nebo nasekané mandle. Omáčkou zalijeme hotové koláčky – podáváme teplé.

Doporučujeme uvařenou rýži namazat plech vyložený pečicím papírem nebo vymazaný tukem.



Cukroví Manus Christi

Manus Christi Täffelin.

Werden auß clarificiertem Zucker mit zusatz deß dritten theil Roßwasser gesotten / bis der Zucker dick worden / vnd sich laßt auff einem Marmor oder Zinnen Plat durch ein Confect Löffel zu Täffelin giessen.

Zdroj: Koch-Buch für Geistliche (1672), 1017.

Moderní varianta:

Cukr **Růžová voda**

Cukrový sirup povaříme s třetinou objemu růžové vody, dokud nezhoustne, následně z něj na mramorovém nebo cínovém válu vykrajujeme pomocí cukrářské lžice malé tabulky – Manus Christi.

Mramorovou nebo cínovou desku shánět samozřejmě nemusíte – zvládne to i pečicí papír.

Manus Christi (latinsky „Ruka Kristova“) bylo ve středověku a raném novověku označení pro obzvláště jemné bílé cukroví. Bylo považováno za léčivé, cenné a téměř za relikvii, neboť cukr byl tehdy drahý a cukroví mělo svou čistě bílou barvou a sladkou jemností chuti podle tehdy běžné představy odkazovat na Boha jako na něco, co nás přesahuje. Často nebylo používáno jen jako sladkost, ale i jako lékařský prostředek například pro posílení organismu nebo k léčbě srdeční slabosti, náhlého oslabení organismu či melancholie.

Tip: Cukroví lze podle chuti ozdobit například lístkovým zlatem, sušenými květy nebo „kořením“ jako levandule nebo fialkový cukr – přesně ve stylu barokních mistrů cukrářů.



O významných církevních svátcích se i v cisterciáckých kláštorech podávala slavnostní jídla. Velmi oblíbené byly pečínky a paštičky – celému jídlu dávala zvláštní chuť koření dovážená z Asie.

Slavnostní jídla

Sladkokyselé kuře na cisterciácký způsob

Man mag über gebratene Hüner / ein Salse oder Brühlin machen / von der Brühe / so darvon tropfft / oder mit feißter Fleischbrühe / oder frischem Butter, Saltz / Imber / Pfeffer oder gelb Gewürtz, Zimmet ec. angemacht / vnd ein Wahl gesotten / darüber giessen.

Zdroj: Koch-Buch für Geistliche (1672), 0273.

Oder man thut in solch Brühlin frischen Butter / Citronen / Lemonen oder Pommerantzen =Schnitz oder Capres: Oder ohnzeitige Trauben oder Krauselbeer / Saltz / Imber / Pfeffer oder auch Muscatblust / vnd nach belieben ein wenig Essig / vnd laßts sieden.

Zdroj: Koch-Buch für Geistliche (1672), 0274.

Oder man macht solch Brühlein mit Zucker süß / vnd thut geschehlte Mandlen / Meertrauben vnd Zimmet darzu / laßts sieden / vnd schütts über das gebraten Hun.

Zdroj: Koch-Buch für Geistliche (1672), 0275.

Moderní varianta:

Masový vývar
Zázvor
Pepř
Kurkuma
Šafrán
Skořice
Máslo

Citrony či limetky
Hořké pomeranče
Kapary
Hrozny
Bobule angreštu
Muškatový květ
Ocet

Cukr
Mandle
Rozinky
Skořice

Vynikající omáčku k pečenému kuřeti lze připravit několika způsoby: slít výpek či použít tučný masový vývar. Výpek či vývar ochutíme solí, zázvorem, pepřem, „žlutým kořením“ (kurkumou či šafránem) apod. a následně vmícháváme studené máslo, dokud omáčka nezíská krémovou konzistenci. Lze ji též zjemnit přidáním žloutku.

Další varianty: Omáčku lze okořenit kůrou z citronů, limetek nebo (hořkých) pomerančů, případně kapary, nezralými kuličkami hroznového vína či kuličkami angreštu, solí, zázvorem, pepřem nebo třeba muškátovým květem. Podle chuti lze i přidat ocet a nechat omáčku přejít varem, následně opět vmíchat studené máslo.

Případně lze omáčku připravit na sladko s cukrem, oloupanými mandlemi, sušenými „mořskými hrozny“ (malými rozinkami) a skořicí, nechat ji přejít varem a kuře jí následně zalít.

Právě na tomto receptu Buchinger ukazuje rozmanitost klášterní kuchyně, kterou si dnes představujeme možná prostší a jednodušší, než ve skutečnosti byla. Použití nejrůznějších koření a hlavně spojení sladké a kyselé chuti nám dnes připadá exotické, bylo ale v kuchyni raného novověku zcela běžné – lidé rádi experimentovali s různými chutěmi a jejich kombinacemi, které v dnešních středoevropských kuchyních už sotva najdeme.



Rybí paštičky

Guter und gemeiner Pasteten Teyg / wird also gemacht. Man thut etliche Handvoll gut Mehl auff den Würckbanck / macht das Mehl in der mitten von einander / thut frisch Butter / oder in dessen mangel ohnzerlassen Schmaltz / Ancken genant / Saltz / laulecht wasser darzu und würckt den Teyg sehr wol und macht alsdann runde oder langlechte Pasteten darauß.

Zdroj: Koch-Buch für Geistliche (1672), 0321.

Dist ist ein allgemeiner Pastetenteyg / für allerhand Fleisch / Wildprät=Geflügel=Fisch= und andere Pasteten / darauß man die Häven / nach gut beduncken formieren kan.

Zdroj: Koch-Buch für Geistliche (1672), 0322.

Hecht werden auch in Pasteten eingemacht / mit Zusatz frischen Butters / oder ohnzerlassen Schmaltz / Saltz/ Citronen oder Pommerantzen / oder Limonen / Capres / oder ohnzeitigen Trauben / Imbers / Pfeffers / Muscatenblusts / etlich gantze Nägelin / geschnittenen Peterlin.

Zdroj: Koch-Buch für Geistliche (1672), 0400.

Moderní varianta:

Mouka
Máslo
Sůl
Voda

Stroužky citronů, hořkých pomerančů či limetek
Kapary
Hrozný
Zázvor
Pepř
Muškatový květ
Hřebíček
Petržel

Dobré a jednoduché těsto na paštičky připravíme následujícím způsobem: na vál nasypeme několik hrstí dobré mouky, doprostřed vyhloubíme důlek, přidáme máslo (pokud není k dispozici, použijeme nesolené sádlo, v němčině zvané „Anken“), sůl a vlažnou vodu, následně těsto dobře prohněteme a vytvarujeme z něj kulaté nebo podlouhlé paštičky.

Toto těsto je základní, lze z něj tvarovat libovolné „formičky“, v němčině zvané „Häfen“ („přístavy“), vhodné pro všechny druhy náplní (maso, zvěřina, drůbež, ryby a jiné).

Jako náplň do paštiček lze zpracovat také maso štiky – přidáním másla či nesoleného sádla, soli, stroužků citronu, hořkého pomeranče či limetky, kaparů, nezralých hroznů, zázvoru, pepře, muškátového květu, několika celých hřebíčků a nasekané petrželky.



Populární a vyhledávané



Obložené paštičky byly klenotem barokní kuchyně. Ať už se kuchař potřeboval jen zbavit zbytků, nebo připravit luxusní krmi plněnou drobnými ptáky či dokonce ozvláštněnou pyrotechnikou – daly se přizpůsobit každé příležitosti. Těsto bylo jednoduché, příprava lehká a vzhledem k obalu z těsta vydržely paštičky dlouho čerstvé. Protože se daly podávat teplé i studené a připravit též předem do zásoby, byly velmi oblíbené. Dříve tak byly široce rozšířené, ale dnes je v německé, rakouské či české kuchyni – narozdíl od britské – už sotva najdeme.

Tip: Aby se těsto podařilo, doporučujeme použít základní recept na linecké těsto – 250 g mouky, 125 g studeného másla, 2 vejce, špetka soli, máslo rozdrobit v mouce a všechny ingredience rychle prohníst. Těsto by před dalším zpracováním mělo přibližně jednu hodinu zůstat v lednici. Přebytké kousky těsta lze použít na ozdobení paštiček.

Jelení pečeně na jablkách

Hirschen Wildprät / in halb Wein und Wasser und wenig Essig gesotten / verschaumt / gesaltzen und mit ein gut Theil wolgeröst oder gebrantem Mehl / mit Imber und Pfeffer ein dicken Pfeffer daran gemacht und vollends kochen lassen.

Man strewet geröste Speckgrüblin und Imber / so mans anricht darauß.

Zdroj: Koch-Buch für Geistliche (1672), 0155.

Salse von Aepfel.

Süsse Aeppfel gehackt und mit wenig mehl in schmaltz wol geröstet / Fleischbrüh / ein wenig Wein / Imber / Zimmet / Zucker / Saffran darzu gethan / siedен lassen / alsdann über Wildprät / Reheschlegel / Hasen geschüttet / gibt ein trefliche gute Brüh oder Salse. Man mag auch geschelte Mandlen / Meertrauben oder Rosinlin undermischen.

Zdroj: Koch-Buch für Geistliche (1672), 0690.

Moderní varianta:

Jelení maso
Ocet
Zázvor
Pepř
Slanina nakrájená
na kostičky

Jelení maso povaříme v polovině objemu vody, polovině objemu vína a troše octa. Průběžně sbíráme pěnu a solíme. Zahustíme zápražkou (tmavou jíškou) a okořeníme pepřem a zázvorem – tak vznikne hustá pepřová omáčka. Oboje necháme ještě jednou přejít varem. Podáváme posypané kostičkami restované slaniny a trochou strouhaného zázvoru.

Na jablečnou
omáčku:
Sladká jablka
Mouka
Víno
Zázvor
Skořice
Cukr
Šafrán
Mandle
Rozinky

Jablečná omáčka

Sladká jablka nakrájíme, přidáme trochu mouky a opečeme na sádle. Přidáme vývar z masa, trochu vína, zázvor, skořici, cukr a šafrán a necháme povařit. Lze též přimíchat loupané mandle a sušené hrozny či hotové rozinky. Vznikne vynikající omáčka, hodící se jak ke zvěřině včetně srnčí kýty, tak k zaječí pečince.

Cisterciáci se během 12. a 13. století záměrně odpoutali od benediktinů a vůbec světsky žijících kleriků – také tím, že odmítali lov, pozlátko a reprezentativnost. Prameny z pozdější doby přesto ukazují, že v mnohých klášterech se přece jen lovilo – lov zvěřiny pro vlastní potřebu pomocí např. pastí či sítí byl povolen. Směli se též chránit před škodami, které by jim zvěř způsobila či samotný lov přenechávat bratřím laikům, případně lovcům „zvenčí“.



Zprostředkování projektu veřejnosti



Žďárský street food festival

Michael Brauer

Jaký přínos může mít evropský kooperační projekt zaměřený na kulinařské dědictví cisterciáků ve střední Evropě? Odpověď se začala rýsovat již při první veřejné akci, která se konala v září 2023 ve Žďáru nad Sázavou, kde návštěvníci festivalu pouličního jídla mohli kulinařské dědictví vnímat všemi smysly. Hosté si neodnášeli jen chuťový zážitek, ale i nové poznatky o historickém stolování.

Více než 200 návštěvníků mělo možnost ochutnat čtyři pokrmy, které byly na místě připraveny podle receptů z kuchařské knihy cisterciáckého opata Bernharda Buchingera z roku 1672. Místní kuchař Jan Novák dokázal z velmi stručných historických údajů připravit pokrmy, které zaujaly současné chutě, a tak i návštěvníky. Podával se pečený kapr, kuře na sladko-kyselo, mangold plněný vejci a zlaté houbové ragú, jehož barvu dodala kurkuma. Doprovodný odborný výklad zajistil tým ze Salcburku: Michael Brauer a Julian Bernauer přiblížili klášterní stravovací kulturu v širších souvislostech – včetně pravidel půstu – a vysvětlili použití jednotlivých surovin a koření. Jejich výklad byl simultánně tlumočen do češtiny – a nechyběly ani humorné anekdoty.



Více než 200 návštěvníků mělo možnost ochutnat čtyři pokrmy, které byly na místě připraveny podle receptů z kuchařské knihy cisterciáckého opata Bernharda Buchingera z roku 1672. Místní kuchař Jan Novák dokázal z velmi stručných historických údajů připravit pokrmy, které zaujaly současné chutě, a tak i návštěvníky.

**Dojmy ze Žďárského
street food festivalu**
Fotografie: Michael Brauer

Stovky dalších návštěvnic a návštěvníků poté zavítaly ke společnému stánku cisterciáckých klášterů zapojených do mezinárodní sítě CISTERSCAPES, kde měly možnost ochutnat produkty z kláštera Vyšší Brod (Jižní Čechy, CZ), z oblasti Zwettl (Dolní Rakousko, AT), z Bambergu (Horní Franky, Bavorsko, DE), z Velehradu (Zlínský kraj, CZ) a ze Žďáru nad Sázavou (kraj Vysočina, CZ).

Ukázkové vaření a ochutnávky se obzvláště hodí pro akce, jako je festival pouličního jídla, kde se setkává pestré publikum. Někteří již mají o kláštorech povědomí, jiní nikoliv. Většina však přichází především ochutnat něco dobrého z food trucků a poslechnout si rockové kapely na hlavní scéně. Aprávě jídlo je skvělým prostředkem, jak vzbudit zájem o hlubší témata. Je přístupné, oslovuje více smyslů a jednoduše baví. A kdo ví – možná jsme v některých návštěvnících vzbudili zvědavost a při příštím výletu zamíří do některého z blízkých cisterciáckých klášterů.



Projektové setkání v areálu kláštera v Ebrachu

Michael Brauer

Pohled na poutní baziliku svatých Čtrnácti pomocníků,
významný pozdně barokní krajinný symbol vystavěný opaty
cisterciáckého kláštera v Langheimu.

Foto: Michael Brauer

Klášterní krajina v Ebrachu byla středobodem interního projektového setkání v roce 2024, které spojovalo prohlídky s kulinářskými požitky – samozřejmě vše v duchu přísné historické věrnosti. Cesta, organizovaná z okresního úřadu v Bamberku, tedy „sídla“ dnešní klášterní sítě Cisterescapes, vedla nejprve do bývalého cisterciáckého opatství v Ebrachu, z něhož je dnes přístupný pouze opatský kostel. Ten spojuje gotický půdorys s raně klasicistním interiérem. Naproti tomu někdejší obytné budovy mnichů dnes slouží jako věznice Ebrach.

V nedalekém Sulzheimu jsme obdivovali působivý barokní správní zámek – kamenného svědka někdejších mocenských ambicí, z něhož se po staletí řídila správa rozsáhlého majetku kláštera Ebrach. Neméně zajímavá je i přilehlá sýpka na ovoce a obilí z konce 17. století, tzv. Schüttboden – rozměrná dvoupodlažní stavba s podélným půdorysem, která sloužila k sušení a uskladnění obilí i dalších zemědělských plodin. Její impozantní rozměry napovídají, v jakém rozsahu se tehdy hospodařilo a jaké množství úrody bylo třeba zpracovat a uchovat. A co by mohlo být vhodnějším místem pro kulinařské objevování cisterciáckých receptů z barokní doby? K dispozici byl současný pán zámku Armin Pöter – zkušený hostitel a kuchař, který s nadšením a zvědavostí převáděl navržené recepty do dnešní podoby a zároveň s lehkostí připravoval i jejich veganské varianty. Většina vybraných receptů se nesla v duchu „postní kuchyně cisterciáků“, ale kdo očekával asketický večer, byl mile překvapen. Barokní postní jídla sice nebyla tak bohatá a rafinovaná jako pokrmy o velkých svátcích, avšak smažené pečivo a vydatné náplně zajistily dlouhotrvající sytost. Ochutnávkou jsme si potvrdili, že mniši během půstu rozhodně nestrádali.

(Nahoře) Bývalý opatský kostel v Ebrachu

Foto: Michael Brauer

(Dole) Zámecká sýpka v Sulzheimu

Foto: Michael Brauer



Řada receptů, které jsme si toho večera mohli vyzkoušet v elegantně upraveném „Schüttbodenu“, jenž dnes slouží jako stylové místo pro pořádání akcí, se dostala do výběru receptů v této knize. Například pražená zelná polévka – prostá, ale chutná postní polévka. Nebo rybí paštika, jejíž vydatná náplň získává díky zázvoru, květu muškátového oříšku a hřebíčku příjemně exotický nádech.

Závěrečný den v klášteře Langheim pak představoval smysluplné zakončení celého projektového setkání. Program začal návštěvou baziliky Čtrnácti svatých pomocníků – poutního kostela, jehož výstavbu iniciovali opati z Langheimu. Následovala prohlídka dochovaných hospodářských budov, které jako jedny z mála zůstaly zachovány z původního klášterního komplexu a dodnes dávají tušit jeho někdejší rozsah. Právě zde se výrazně projevilo spojení duchovní a hospodářské moci – propojení, které činí cisterciácké dědictví fascinujícím dodnes.

Houbový quiche
Foto: Michael Brauer



„Hostina soudců“ v klášteře Rein

Michael Brauer

Z klášterní kuchyně do světa: historicko-kulturní slavnost inspirovaná hostinou soudních přísedících ze středověku tzv. „Schöffenhahl“ v nejstarším cisterciáckém klášteře Rein v září 2024. Jaká hostina asi čekala světského hosta, když byl pozván do kláštera? Jak asi vypadalo slavnostní menu o několika chodech, které odráželo ducha klášterní pohostinnosti? Právě tyto otázky přiměly salcburský tým k tomu, aby u příležitosti výročního setkání v září 2024 zrekonstruoval tzv. „Schöffenhahl“ – historickou hostinu soudních přísedících.

Inspirací jim bylo doložené slavnostní pohoštění, které cisterciácké opatství Ebrach pořádalo po roce 1525 pro členy městského soudu z Würzburgu – jako výraz díků za jejich podporu během Velké selské války. Při jedné z těchto hostin, konané v roce 1547, však došlo k roztržce mezi knížecím dvorním rychtářem Bastianem Wagnerem a klášterním správcem, páterem Philippem Hellerlingem – údajně kvůli tomu, že bylo naservírováno příliš málo jídla. To vyústilo v písemnou stížnost adresovanou zeměpánovi, knížeti-biskupovi Melchioru von Zobel. Informace o této hostině se dochovaly pouze v souvislosti s následným soudním sporem, přičemž disponujeme dokonce konkrétními informacemi o hostinách z let 1570, 1586 a 1653. Z těchto let se zachovaly podrobné seznamy hostů a jídelníčky – mezi nimi zejména ten z roku 1653, který je považován



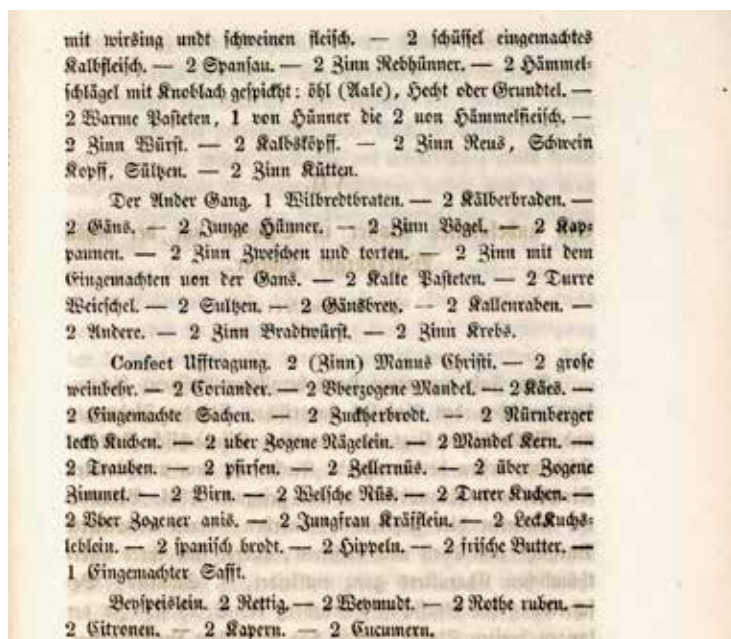
Kamenný sál v klášteře Rein
Foto: Michael Brauer



za nejobsáhlejší. Právě z něj jsme pro výroční akci sestavili reprezentativní výběr pokrmů, které jsme se rozhodli nově interpretovat. Bylo však třeba vyřešit jeden problém – jídelní lístky obsahují pouze názvy jídel, aniž by uváděly receptury nebo konkrétní ingredience (viz obrázek).

Úryvek z „jídelního lístku“
na „hostině soudců“ z roku
1653 (Heffnerova edice)

Foto: Archiv des historischen
Vereines von Unterfranken
und Aschaffenburg 16/2, 3
(1863), S. 317



Tuto mezeru jsme překlenuli tak, že jsme dochované názvy pokrmů porovnali s originálnými recepty z daného obdobia. Kľúčovou roľu pritom znovu sehrála „Kuchařská kniha pro duchovní i světské domácnosti, velké i malé“ od Bernharda Buchingera z roku 1672. Tato kniha totiž není určena výhradně cisterciákům, ale obrací se jak na církevní, tak světské publikum – obecně na větší domácnosti. Obsahuje rovněž značné množství masitých pokrmů, které tvoří přibližně třetinu z celkového počtu 1017 receptů. Buchingerovy



recepty byly navíc členy týmu a studenty již předem kompletně zadány do databáze historických receptů „gastrosofie“, takže nic nebránilo rozsáhlému výzkumu.

Na základě tohoto výzkumu vzniklo menu, které spojovalo historickou autentičnost s možností moderní realizace. Hostina se uskutečnila 27. září 2024 v klášteře Rein v Rakousku. Klášter Rein je od svého založení v roce 1129 nepřetržitě obýván cisterciáckým řádem – a je tak nejstarším dosud fungujícím klášterem tohoto řádu na světě. Tím se ukázal nejen jako důstojné místo konání akce, ale i jako obsahově přesně odpovídající – neboť sám vychází přímo ze zakladatelské tradice opatství Ebrach, které kdysi pořádalo historickou hostinu soudních přísedících.

Klášter Rein poskytl pro tuto příležitost svou nejslavnostnější místnost – Kamenný sál – a ve spolupráci s místním cateringem se ujal realizace receptů, které salcburský projektový tým pečlivě vybral a citlivě upravil pro současné podmínky. Mezi pozvanými hosty nechyběli partneři z Česka, Německa a Rakouska, zástupci regionální politiky ani významné osobnosti. Výsledkem byla dokonalá paralela k historické slavnostní hostině tzv. „Schöffemahl“ kláštera Ebrach – s tím rozdílem, že „skandál kolem jídla“ se v roce 2024 neodehrál doopravdy, ale byl inscenován jako scénické čtení s rozdělenými rolemi.



Tato slavnost s historicko-kulturním rámcem poskytla salcburskému týmu ideální příležitost k obecnému úvodu do klášterní barokní kuchyně: typické pro tehdejší stolování bylo podávání několika různých (hlavních) pokrmů současně v rámci jednotlivých chodů slavnostní hostiny. První chod například zahrnoval několik druhů polévek, houbový koláč typu quiche, rybu a opečené klobásy, které místní řezník připravil podle historického receptu a dochutil jemně nasekanou pomerančovou kůrou. Druhý chod nabídl dvě vytříbená masová jídla – jelení pečení a kuře v křenové omáčce – doplněná s originální zeleninové pokrmy. Třetí chod, označovaný také jako „servírování zákusků“, pak zahrnoval čerstvé i kandované ovoce a výběr sýrů. Salcburský tým hosty provázel celým večerem a každý chod doplnil erudovaným historickým komentářem, který jednotlivé pokrmy zasazoval do dobového a kulturního kontextu. Jednotlivé pokrmy nabízely řadu tematických souvislostí – například tehdejší oblibu sladkokyselých chutí, využití dováženého koření, které nesloužilo jen chuťovým, ale i zdravotním účelům, ryby a raky coby postní pokrmy, zvěřinu jako stravu pánů a šlechty, nebo dýni jako kulinární dědictví Nového světa – a mnohé další.

Na rozdíl od festivalu pouličního jídla, který jsme v roce 2023 spolupořádali ve Žďáru nad Sázavou, byla tato historická slavnostní hostina určena hostům z oblasti politiky a památkové péče, kteří se v daném tématu již dobře orientovali. Touto hostinou se podařilo doložit, že cisterciácká kulinářská tradice není jen historicky cenná, ale lze ji také skvěle využít při slavnostních večerních událostech, během nichž ožívají staré tradice v autentickém prostředí – a současně vzniká nový prostor pro navazování nové spolupráce.



Edukační programy a zážitkové akce

Martina Schutová

V rámci našeho projektu bylo otestováno několik verzí edukačních programů pro různé skupiny účastníků a také pro různá prostředí.

Edukační program „**Zapoznáním klášterní kuchyně**“ je připraven především pro skupiny dětí nebo rodiny s dětmi, popř. prarodiče s dětmi, s možností realizace akce kdekoli v přirozeném prostředí skupiny (škola, místní knihovna, komunitní centrum a podobně) nebo jako venkovní zážitkový event.

Tento program přiblíží téma života v cisterciáckém klášteře skrze stravování a stolování. Během interaktivního programu se děti seznámí s chutěmi a vůněmi, které byly pro prostředí nejen středověkých klášterů typické. Skrze praktické otázky společně s lektorem najdete odpovědi: Jedli mniši maso? Pili alkohol? Mohli ochutnat raky nebo čerstvé fíky? Čím sladili? V čem bylo klášterní stolování odlišné? Uměli bychom se dnes řídit jejich pravidly?

Jako hlavní zdroj informací pro edukační program byl text podkladové studie „Kulinářské dědictví cisterciáků ve střední Evropě“, zpracovaný také v rámci projektu (autor: Martina Schutová) a další podklady ze seznamu literatury.



Edukační program byl testován ve více variantách, především s cílovou skupinou „dětí 6 – 12 let“ přímo ve školách (mateřské školy, jednotlivé třídy 1. a 2. stupně základních škol) a dále se studenty gymnázia v rámci České republiky.

Akce pro cílovou skupinu „rodiny s dětmi“ a „široká veřejnost“ byly realizovány v České republice a v Rakousku v rámci zážitkových návštěvnických akcí (eventů) nebo komunitních akcí. Délka programu je 60 - 90 minut dle počtu a věku dětí.

Pro interaktivní zážitek všemi smysly byly využity jednoduché pomůcky - nádoby se sušenými bylinkami a kořením s výraznými vůněmi, ochutnávka jednoduchých potravin (kousky chleba, rozinky, fíky, sušená jablka, ...). Lektori dále využívali různé verze pracovních listů podle věku dětí: 1. „správce klášterní kuchyně“, 2. „vytvoř si vlastní klášterní kuchyni“ a drobné kreativní pomůcky typu pastelky, lepidla, nůžky.

Ze zakládajícího kláštera v Cîteaux byla založena první čtyři dceřiná, takzvaná primární, opatství.
Komentář k Apokalypse Alexander f 113r
(Cambridge University Library)

Harmonogram a témata programu odpovídají edukačnímu cíli a dynamice skupinové práce:

1. Úvod (může být kdekoli v exteriéru i interiéru)

Představení programu, úvod k cisterciáckému řádu a fungování kláštera; vysvětlení základních pojmů – mnich, klášter, silentium, půst, řehole – pravidla – na základě věcí, které děti znají z domova či ze školy

Aktivita: stravení chvilky v silentiu

2. Získávání informací, badatelská část

Středověké hospodářství kláštera a jeho odvětví: zemědělská výroba (plodiny, ovocnářství, vinařství, obilnářství), rybníkářství a chov ryb, pivovarnictví, ...

Aktivita: poznávání vůní (rozkvetlé bylinky v sezoně, jinak připravené nádoby s bylinkami a kořením s typickými vůněmi: levandule, kmín, fenykl, muškátový oříšek atd.) a poznávání chutí (chléb, rozinky, fíky, sušená jablka, ...)

Popis klášterního konventu s hledáním polohy kuchyně a refektáře mnichů i laiků, pravidla stolování

Aktivita: vyznačení prostor na půdorysu kláštera nebo vytyčení refektáře pomocí kolíků a provázku

3. Kreativní činnost

Tvorba pracovních listů (typ dle věku účastníků)

4. Závěrečná diskuse a reflexe



Další edukační program „**Kulinářství cisterciáckých klášterů**“ byl připraven pro místa s dochovaným objektem kláštera jako komentovaná prohlídka baziliky, rajskeho dvora a křížové chodby zaměřená na každodenní život cisterciáckých mnichů ve středověku a raném novověku s důrazem na střeoevropský prostor. Od řehole a pravidel života v klášteře i architektonického uspořádání budov jsou výklad a aktivity směřovány k hospodaření a kulinářství cisterciáků, tato témata tvoří jádro programu. Cílovými skupinami jsou „dospělí“ a „mladí dospělí“, obecně „veřejnost“.

Jako hlavní zdroj informací pro edukační program byl opět využit text podkladové studie „Kulinářské dědictví cisterciáků ve střední Evropě“, zpracovaný také v rámci projektu a další podklady ze seznamu odborné literatury.

Délka programu je 90 minut. Lektoři využijí tyto pomůcky: grafika denního režimu života v klášteře, veduty klášterů včetně klášterů zapojených do evropské sítě CISTERSCAPES – Vyšší Brod, Žďár nad Sázavou, Velehrad, Plasy (CZ), Zwettl, Rein (AT), Stična (SL) nebo Waldsassen (DE). Dále nádoby se sušenými bylinkami a kořením, zakuřovaná keramika, knihy, fotografie a přepisy dobových menu a receptů.

Harmonogram a témata programu:

1. Bazilika (30 minut)

Úvod – představení programu, úvod k cisterciáckému řádu a fungování kláštera. Cisterciácký klášter jako samostatná hospodářská jednotka (krajinotvorné prvky hospodářské krajiny); denní režim cisterciáckého mnicha – stravování v klášteře.

2. Rajský dvůr (20 minut)

Středověká klášterní kuchyně: plodiny, chov ryb, bylinková a užitková zahrada, hospodářské provozy v klášteře.

Čichová aktivita: rozkvetlá levandule na rajském dvoře v sezoně, jinak připravené kořenky s typickými vůněmi: levandule, kmín, fenykl, muškátový oříšek atd.

Popis klášterního konventu s hledáním polohy kuchyně a refektáře mnichů i laiků.

3. Křížová chodba (40 minut)

Typy kuchyňského a stolního nádobí, materiály a postupy výroby – ukázka zakuřované keramiky.

Možnost osahat si tvary dobových nádob, odhadnout jejich použití. Pravidla stolování při různých příležitostech (půst, oslavy, hostina pro hosty, církevní svátky), ukázka jídelníčku z českých (Vyšší Brod, 18. století) a rakouských klášterů (menu z benediktinského kláštera Salzburg, 18. století). Nahlédnutí do literatury a kuchařek, fotografie refektářů

4. Závěrečná diskuse nad tématem

Autorkami edukačních programů jsou Martina Schutová a Adéla Tlustošová (MAS Rozkvět, z.s., Česká republika).

Takto jednoduše postavené vstupní edukační programy se staly de facto „úvodem“ pro další aktivity s využitím 3D brýlí – uživatel již do virtuálního prostoru vstupoval „poučen“ a mohl se plně zapojit do nového vnímání světa cisterciácké kuchyně!

Digitální vstup do prostoru, kam se nelze podívat

Metodické poznámky k interpretaci kulinářské kultury cisterciáků

Tomáš Pleva

Projekt digitalizace kuchyně a refektáře cisterciáckého kláštera vznikl z několika důvodů. Tím základním bylo zprostředkovat zkušenost s prostorem, který dnes ve středověké podobě prakticky neexistuje, a pokud ano, není běžně přístupný. Kuchyně aktivních klášterů jsou dnes modernizovány a často kvůli chodu konventu zůstávají neveřejné. Původní středověké klášterní kuchyně se často nedochovaly vůbec, nebo jen v náznacích, protože během barokních a novověkých přestaveb získaly novou funkčnost. Barokní standardy hygieny i provozu byly zcela odlišné od gotických černých kuchyní.

Zároveň se ukazuje, že jídlo v mnišském životě patří k těm tématům, které vážou kulturní zvědavost širšího publika. Jsou to blízké oblasti, neboť jídlo je univerzální zkušenost. V rámci klášterní komunity má však odlišný význam – od pravidel půstů přes zásadní důraz na mlčení a recitaci během jídla až po rozvrh služby a organizaci stravování. Cílem nebyla pouhá rekonstrukce, ale vytvoření **digitálního zážitku**, který prohloubí porozumění těmto prostorům a jejich kulturnímu kódu.

Výzkumný tým zdokumentoval aktivní cisterciácké kláštery Rein, Zwettl a Stičnu.

Digitální prostředí má navíc schopnost vytvářet nové možnosti pro participativní interpretaci. Místo lineárního výkladu umožňuje různým skupinám uživatelů vstupovat do interakce vlastním tempem, volit si cestu poznávání a aktivně se zapojit do procesu zprostředkování historie. Tento přístup reflektuje současné trendy v oblasti zprostředkování kultury a kulturního dědictví.

Rešerše a dokumentace: co se zachovalo

První fáze projektu se zaměřila na **rešerši dochovaných prostor a předmětů**. Výzkumný tým zdokumentoval aktivní cisterciácké kláštery Rein, Zwettl a Stičnu. Tyto kláštery přestože nadále fungují, mají zachovanou určitou kontinuitu prostorové organizace a obsahují vybrané předměty každodenní potřeby, které měly potenciál být zdrojem pro digitální modelaci. Právě prostřednictvím těchto dochovaných předmětů bylo možné navrhnout interiér nejen prostorově věrohodný, ale i funkčně přesný.

Paralelně proběhl základní rozbor literatury a archeologických zpráv. Na jejich základě byly určeny dva klíčové prostory: kuchyně a refektář. Právě mezi nimi probíhaly důležité logistické, provozní i duchovní vazby. V rámci poznatků ze zachovaných klášterů bylo potvrzeno, že ačkoli se vybavení cisterciáckých kuchyní nelišilo od jiných řádů (případně dobových standardů), rozdíly spočívaly v přísné selekci surovin a v pravidlech spojených s konzumací.

Kromě samotného vybavení bylo předmětem zájmu i dispoziční řešení. To se ukázalo být relativně konzistentní napříč lokalitami – kuchyně navazovala na sklady a výdejní místa, refektář byl orientován v návaznosti na křížovou chodbu a jeho uspořádání podporovalo jednotu a kázeň.



V každé z nich se odráží odlišný přístup ke stravování i technologii kuchyně. Gotická kuchyně pracuje s ohništi, týdenní služební rotací a jednoduchými nástroji. Refektář je tichý prostor s pravidelným čtením.

Dvě epochy, dva přístupy

Pro rekonstrukci byly vybrány dvě historické etapy: vrcholný středověk (gotika) a baroko. V každé z nich se odráží odlišný přístup ke stravování i technologii kuchyně. Gotická kuchyně pracuje s ohništi, týdenní služební rotací a jednoduchými nástroji. Refektář je tichý prostor s pravidelným čtením. Naproti tomu barokní prostory přinášejí oddělení funkcí, modernější nádobí a především výrazně pestřejší paletu surovin, které byly ze zámořských objevů přiváženy do Evropy a postupně si nacházely svou cestu i do klášterních kuchyní.

Výběr dvou epoch není dějepisnou osou, ale nástrojem srovnání. Pomáhá nahlédnout, jak se proměnilo nejen vybavení, ale i zvyklosti a vztah k jídlu. V baroku se rozšiřuje sortiment surovin, promění se stravovací režim, zvyšuje se komfort obsluhy. Z hlediska interpretace to znamená možnost porovnávat, jak pravidla určovala každodenní provoz a jak se měnily v čase.

Digitální modely obou variant byly vytvořeny pomocí open-source nástrojů. Pro modelaci byl použit Blender, který umožnil vytvořit detailní prostorovou strukturu, a pro interaktivitu bylo využito Unity. Díky tomu bylo možné vytvořit simulaci nejen vizuální, ale i funkční – tedy simulaci reálného provozu, pohybu postav a základních rytmů dne.

Na podzim 2024 byl v klášteře Rein testován první zážitkový prototyp. Pomocí 360° prostředí si mohli návštěvníci projít prostory a sledovat simulaci běžného dne mnicha.

Testovací provoz a zpětná vazba

Na podzim 2024 byl v klášteře Rein testován první **zážitkový prototyp**. Pomocí 360° prostředí si mohli návštěvníci projít prostory a sledovat simulaci běžného dne mnicha. Návštěvníci se mohli pohybovat v prostoru a zažít logiku provozu.

Cílem však nebylo testovat finální zážitek, ale **pozorovat chování uživatelů**. Byly analyzovány jejich reakce, pohyb v prostředí, typy otázek a forma interakce. Potvrdilo se, že zájem o téma je vysoký – už proto, že jídlo je společné všem. Zároveň se ukázalo, že prostředí není nutné výkladově zahlcovat, ale je vhodné jej naplnit činností. Uživatelé chtěli imerzní zážitek.

Důležitým poznatkem byla tedy **potřeba interaktivní hloubky**. Nejen obraz, ale činnost. Tento podnět se stal výchozím bodem pro navržení další verze, která bude propracovanější ve smyslu adaptace, branchingových reakcí a pohyblivých rolí.

Od počátku byly určeny dvě hlavní skupiny uživatelů: školní skupiny a širší veřejnost.

Výstup jako vzdělávací nástroj

Od počátku byly určeny **dvě hlavní skupiny uživatelů**: školní skupiny a širší veřejnost. Pro školy je 3D prostředí navrženo jako rozšíření edukačního programu. Nejde o náhradu výkladu, ale o jeho prostorovou paralelu. Žák není posluchačem, ale zkoumatel. Veřejnost má mít možnost přístupu online přes VR headset.

V případě navržených lektorovaných programů v rámci projektu kulinářství cisterciáků hraje 3D prostředí roli jako nástroj pro doplnění lektora a získání silnějšího zážitku díky zapojení více smyslů. Ačkoliv je výstup samostatně plnohodnotná jednotka, v rámci edukačních programů nebylo cílem, aby uzurpoval pozornost, ale naopak doplňoval program v rámci dosahování nastavených vzdělávacích cílů.

Závěr: interpretace, nikoli rekonstrukce

Digitální model nenahrazuje místo. Vytváří však **scénář**, který dovoluje pochopit, co znamená provoz v klášterní kuchyni. Nenabízí definitivní obraz minulosti, ale inscenuje ji jako prostorový zážitek. Uživatel je veden, ale není omezován.

Přístup propojující výzkum, vzdělávací praxi a digitální technologie se ukazuje jako udržitelný model pro zpřístupnění těch aspektů kulturního dědictví, které nelze zprostředkovat tradiční formou. Kuchyně a refektář se v tomto pojetí nestávají pouze místy paměti, ale i místy poznání.

Závěrem lze dodat, že projekt přinesl nejen inovativní nástroj interpretace, ale i důležité metodické poznatky o práci s tématem, které je běžné a univerzální, ale zároveň kulturně specifické. Právě propojení těchto dvou dimenzí – každodennosti a řádu – činí z tématu klášterního stravování silný prostředek pro poznávání duchovních i praktických aspektů života v minulosti.



Tiráž

Vydavatel:

Projekt CulHerCis22 –
Kulinářské dědictví
cisterciáků ve střední Evropě

c/o**Vedení:**

MAS Rozkvět, z.s.
Skolní 124
38402 Lhenice
Česko

Příjemci podpory:

Paris-Lodron-Universität Salzburg
Fachbereich Geschichte
Rudolfskai 42
5020 Salzburg | Rakousko

Landkreis Bamberg
Ludwigstraße 23
96052 Bamberg
Německo

Autoři (v abecedním pořadí):

Assoz. Prof. Dr. Michael Brauer
Verena Deisl
Ing. Marta Krejčíčková
Mag. Tomáš Pleva
Annette Schäfer, M.A.
Mag. Martina Schutová

Překlad:

Čeština:
Karina Müller
Jana Krötzsch
Nikola Karafiat

Angličtina:
Martina Sitling

Redakce:

Mag. Alexandra Baier
Assoz. Prof. Dr. Michael Brauer
Verena Deisl
Mag. Beate Rödhammer
Thea Schellakowsky-Weinsheimer, M.A.

Korektury:

Mag. Beate Rödhammer

Grafická úprava:

atelier stefan issig
Winterleitenweg 6
D-97318 Kitzingen
Německo

Tisk:

ScandinavianBook
91413 Neustadt a. d. Aisch
Německo

Titulní fotografie:

Turistické informační centrum
(TIC) Zámek Žďár