



Co-funded
by the European Union



MAS
Rozkvět



PARIS
LODRON
UNIVERSITÄT
SALZBURG



Landkreis
Bamberg

Kulinarisches Erbe der Zisterzienser in Mitteleuropa



CISTERSCAPES
connecting Europe



EUROPEAN
HERITAGE LABEL



Kulinarisches Erbe der Zisterzienser in Mitteleuropa

LEAD:

MAS Rozkvět, z.s.

(ing. Petr Leber, ing. Marta Krejčíčková)

Skolní 124

38402 Lhenice | Czechia

Beneficiary 1:

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

Fachbereich Geschichte

Rudolfskai 42

5020 Salzburg | Austria

Beneficiary 2:

Landkreis Bamberg

(Alexandra Baier, Thea Schellakowsky-Weinsheimer)

Büro LB – EKS/Cisterscapes

Ludwigstraße 23

96052 Bamberg | Germany

Cisterscapes –Teilnehmende Klosterlandschaften/Participating monastic landscapes

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

Austria: Rein, Zwettl

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

Maulbronn, Pforta, Waldsassen

www.cisterscapes.eu



Co-funded
by the European Union



The project is supported by the Creative Europe Programme of the European Union. Funded by the European Union. Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the European Education and Culture Executive Agency (EACEA). Neither the European Union nor EACEA can be held responsible for them.



Kulinarisches Erbe der Zisterzienser in Mitteleuropa

Einleitung

Projektvorstellung	Marta Krejčíčková	8
Bete und arbeite – und genieße!	Annette Schäfer	12
In ganz Europa vernetzt	Annette Schäfer	16
Wo die Zisterzienser kochten und aßen	Martina Schutová	22

Produkte und ihre Landschaften

Verena Deisl	26
Fischzucht	28
Bierbrauen	44
Weinbau	54
Obstanbau	66
Klösterliche Vielfalt (Graumohn, Käse, Honig, Kräuter, Tees)	76

Kochen wie die Zisterzienser

Michael Brauer / Verena Deisl	88
Bernhard Buchinger und der barocke Genuss hinter Klostermauern	90
Fastenspeisen	92
Fischkrapfen	94
Gebrannte Kohlsuppe	96
Mangold mit Eierfülle	98
Süßspeisen	100
Gefüllte Äpfel	102
Reisküchlein mit süßer Weinsoße	104
Manus-Christi-Täfelchen (Konfekt)	106
Festliche Küche	108
Hühnchen süß-sauer à la Zisterzienser	110
Fischpastete	112
Hirschbraten mit Apfeloße	114

Öffentlichkeitsvermittlung

Street Food Festival Žďár	Michael Brauer	118
Projekttreffen in der Ebracher Klosterlandschaft	Michael Brauer	122
Das Schöffemahl in Stift Rein	Michael Brauer	128
Bildungsprogramme und Erlebnisveranstaltungen	Martina Schutová	136
Digitaler Zugang zu einem verborgenen Raum	Tomáš Pleva	142
Impressum		151



Einleitung

Das Projekt „Kulinarisches Erbe der Zisterzienser in Mitteleuropa“ im Überblick

Marta Krejčíčková

Ziel des Projektes ist es, einen Zugang zur klösterlichen Esskultur für eine breite Öffentlichkeit zu schaffen. Die Esskultur der Zisterzienser steht dabei im Mittelpunkt, ebenso die Landschaften und Produkte als Ergebnis der besonderen Kultivierungs- und Bewirtschaftungsarten der „Grauen Mönche“.

Warum gerade die Zisterzienser? Dieser Orden tat nicht nur der Seele gut, er kultivierte dank seines Grundsatzes „Ora et labora“ und der ökonomischen Ordensregeln auch die lokale Landschaft und strebte eine maximale Selbstversorgung mit Rohstoffen an. Das zeigte sich auch auf dem Teller ...

Ein zentrales Anliegen des Projekts ist es, ursprüngliche Rezepte der zisterziensischen Küche einem breiten Publikum zugänglich zu machen. Das vorliegende Buch enthält eine Auswahl historischer Rezepte, die – ergänzt durch moderne Interpretationen – zum eigenen Nachkochen anregen. Die Rezepte im originalen Wortlaut sowie ausgewählte zeitgemäße Umsetzungen wurden auch in die Historische Rezeptdatenbank der Universität Salzburg eingepflegt, wo sie frei zugänglich sind.

Mit 3D-Visualisierungen der Klosterinnenräume zeigen wir dem Publikum, wie es in klösterlichen Küchen und Refektorien aussah. Diese Modelle werden anschließend von der Öffentlichkeit und von Schulen über das internationale Netzwerk CISTERSCAPES für Bildungszwecke genutzt; dieses ist Träger des Europäischen Kulturerbe-Siegels.



Uns liegt die kreative Nutzung des kulinarischen Erbes am Herzen, ebenso die Vernetzung von Menschen, die sich für das lebendige Erbe der Regionen, für die Nutzung lokaler Ressourcen und die Selbstversorgung interessieren.

Klosterlandschaft Ebrach
Foto: Luftbildarchiv
Wolfgang Rössler

An der Realisierung des Projektes beteiligten sich folgende Organisationen: Landkreis Bamberg – Leadpartner des europäischen Netzwerkes Cistersapes (Deutschland), Paris Lodron Universität Salzburg – Fachberatung im Bereich Forschung und Gastronomie (Österreich) sowie die lokale Arbeitsgruppe MAS Rozkvět als Leadpartner des Projektes – sie vertritt die Klosterlandschaft und die aktive Ordensgemeinschaft der Zisterzienserabtei Vyšší Brod (Tschechische Republik).

Die Zusammenarbeit mit einer Reihe weiterer Zisterzienserklöster und die Einbindung der Öffentlichkeit in das Ausprobieren der modernisierten Rezepte trugen zum Projekterfolg bei. Jedes Koch-event mit Verkostung weckte großes Interesse. Mit Hilfe der Datenbank und der ausgewählten Rezepte im vorliegenden Buch können auch Sie auf eine kulinarische Entdeckungsreise gehen. Wir wünschen Ihnen spannende Einblicke in die Küche der Zisterzienser und guten Appetit!

Klosterlandschaft Kostanjevica na Krki

Foto: photo-archive Gemeinde Kostanjevica na Krki

Bete und arbeite – und genieße!

Zu Tisch bei den „Grauen Mönchen“

Annette Schäfer

Die Zisterzienserkonvente in Europa waren und sind Orte, an denen spirituelle Erfahrung und körperliche Betätigung im Einklang miteinander gelebt wurden und werden – ganz im Sinne der Maxime des Heiligen Benedikt von Nursia: *ora et labora* – „bete und arbeite“. Diese ebenso schlichte wie umfassende Lebensregel haben die Zisterzienser tief verinnerlicht und zum Grundprinzip ihres Ordens erhoben. Daher gelten ihnen Geist und Körper als gleichwertig. Das Streben nach einer ausgewogenen Lebensweise geht verpflichtend aus der benediktinischen Regel hervor. Kein Wunder also, dass es in ihrer Überlieferung nicht nur um die geistigen und religiösen Bedürfnisse geht, sondern auch um die körperliche Fürsorge. So ist Essen nicht nur reine Nahrungsaufnahme, sondern ein Ausdruck der Sorge um Seele und Leib.

Das Projekt „Kulinarisches Erbe der Zisterzienser“ möchte den Gedanken der ganzheitlichen Lebensweise der „Grauen Mönche“ weiterführen und das Thema „Kulinarik und Esskultur“ durch Grundlagenforschung, Vermittlung und digitale Formate einer breiten internationalen Öffentlichkeit auf anschauliche und sinnliche Weise zugänglich machen.

Das vorliegende Buch dokumentiert nicht nur die einzelnen Aktivitäten des Projekts aus den letzten 32 Monaten, es soll darüber hinaus Lust machen, die Landschaften, Produkte und Rezepte zu entdecken bzw. wiederzuentdecken. Also ganz nach dem Motto: ausprobieren und genießen!

*„Durch die unnatürliche Kost
wird der Hunger nur gesteigert.“*

Bernhard von Clairvaux

Mäßigung und Beherrschung definierten die mönchische Lebensweise – vor allem unter der benediktinischen Ordensregel, die auch von den daraus entstandenen Reformorden befolgt wurde. Das galt natürlich auch für leibliche Genüsse. Übersättigung und Alkohol waren verpönt, wenngleich bei Bier und Wein mitunter ein Auge zuge-drückt wurde. Fastenzeiten waren streng einzuhalten und auch während des restlichen Jahres gab es Fleisch nur zu besonderen Anlässen. Im Mittelalter war Fleisch sogar nach wörtlicher Auslegung der Benediktsregel ganz verboten – nur Kranke durften sich daran stärken.

Die Vielfalt des landwirtschaftlichen Wirkens der Zisterzienser spiegelt sich bis heute auf dem Teller in Form ganz typischer Produkte wider. Das europaweite Netzwerk verstärkte diesen Reichtum, denn zwischen Atlantik und Mittelmeer, Ostsee und Alpen haben alle Landschaften und Traditionen Einfluss auf die klösterlichen Speisepläne genommen. Diese Vielfalt in der Einheit ist also ganz eng mit den Zisterziensern verbunden und zeigt sich tatsächlich in allen von ihnen hervorgebrachten Kulturleistungen.

Wussten Sie beispielsweise, dass die Zisterzienser, obwohl sie sich ursprünglich einer strengen Askese verpflichtet hatten, einige Jahrhunderte später bis zu sieben Fleischsorten auf der Festtafel hatten? Und wo überall sie im Zuge ihrer Ausbreitung in Europa den Weinanbau beförderten? Findig waren sie, die Mönche aus Cîteaux und ihre Nachfolger, denn sie wussten überall in Europa die natürlichen Ressourcen für ihre Zwecke zu nutzen und weiterzuentwickeln. Dabei bearbeiteten sie die Landschaften rund um ihre Klöster nach ihren Vorstellungen und machten Regionen fruchtbar, die bis dahin sich selbst überlassen waren. Was dort produziert wurde,

„Den Garten des Paradieses betritt man nicht mit den Füßen, sondern mit dem Herzen.“

Bernhard von Clairvaux

kam auch auf ihre eigenen Tische im Refektorium. Die Zisterzienser folgten Grundsätzen, die heute aktueller denn je erscheinen: Regionalität, Saisonalität und Nachhaltigkeit. Im Einklang mit der Natur und den Jahreszeiten entwickelten sie eine Esskultur, die uns heute ein Ansporn sein kann, den Blick wieder verstärkt auf das Naheliegende und Ursprüngliche zu richten.

Das kulinarische Erbe der Zisterzienser ist ebenso vielfältig wie seine Herkunftsregionen. Die Landschaften und ihre Produkte stellen die Grundlagen der klösterlichen Speisepläne dar. Ob Wein oder Tee, Fisch oder Bier – jedes Klosterprodukt hat seine Heimat und wird durch das historisch gewachsene europäische Netzwerk über Ländergrenzen hinweg weitergegeben. Weil das kulinarische Wissen innerhalb der Klöster lange Zeit mündlich tradiert wurde, sind wir erst seit dem 19. Jahrhundert durch Kochbücher gut über Produkte und Rezepte informiert. Die einzige Ausnahme bildet das Kochbuch des zisterziensischen Küchenmeisters und späteren Abts von Maulbronn Bernhard Buchinger aus dem Jahre 1672. Seine barocken Speisen, die uns heute bisweilen ein wenig exotisch erscheinen, haben wir in der Praxis ausgiebig getestet und die besten davon in dieses Buch aufgenommen.

Durch die Rezepte können wir am sensorischen Reichtum des Ordens teilhaben. Die Rezepte begleiten uns durch das Jahr und die Anlässe: Fastenspeisen für Zeiten der inneren Einkehr einerseits und raffinierte Köstlichkeiten für festliche Gelegenheiten andererseits. Und natürlich dürfen die Süßspeisen aus Tschechien und Österreich nicht fehlen.



Kommen Sie also mit auf eine Reise durch die Landschaften Mitteleuropas und blicken Sie mit den Augen der Zisterzienser auf Wälder, Flüsse und Äcker zwischen den Hügeln Burgunds und den Weiten des Niederrheins, den Stränden der Ostsee und der rauen Schönheit slowenischer Alpenausläufer.

Zisterziensermönche bei der Arbeit, Ausschnitt aus dem sog. Bernardi-Altar, Jörg Breu d. Ä. (1500–1502), Stiftskirche Zwettl

Dieses Buch lädt dazu ein, die von den Zisterziensern geprägten Kulturlandschaften Mitteleuropas mit neuen Augen zu sehen: als Orte spiritueller Tiefe, landwirtschaftlicher Gestaltungskraft und kulinarischer Überlieferung. Es erzählt von Klöstern und ihrer Geschichte, von einer Lebensweise, in der Arbeit, Glaube und Natur im Einklang standen – und stehen. Die vorgestellten Rezepte sind dabei mehr als bloße Anleitungen zum Kochen: Sie sind Ausdruck einer jahrhundertealten Kultur des Maßes, der Achtsamkeit und der Verbundenheit mit dem Kreislauf der Natur. Dieses Buch ist keine reine Rezeptsammlung, sondern eine Entdeckungsreise zu den Wurzeln einer nachhaltigen Lebenskunst.

In ganz Europa vernetzt

Auf den jahrhundertealten Spuren der Zisterzienser

Annette Schäfer

Stellen Sie sich vor, Sie betreten eine Welt voller Ruhe, Schönheit und tiefer Spiritualität. Der Orden der Zisterzienser, gegründet im späten 11. Jahrhundert, ist eine der bedeutendsten monastischen Gemeinschaften Europas. Seine Geschichte ist geprägt von einem Streben nach Einfachheit, Spiritualität und einer engen Verbindung zur Natur.

Die Zisterzienser sind bekannt für ihre beeindruckenden Klöster, die oft in malerischer Umgebung liegen. Diese sind nicht nur spirituelle Zentren, sondern auch architektonische Meisterwerke. Die klare, schlichte Bauweise spiegelt die Werte des Ordens wider: Bescheidenheit und Konzentration auf das Wesentliche. Beim Besuch eines Zisterzienserklosters kann man die ruhige Atmosphäre spüren, die zum Nachdenken und zur inneren Einkehr einlädt.

Die Lage der Klöster folgt stets dem Streben nach einer gewissen Weltabgeschiedenheit. Die Zisterzienser gründeten ihre Klöster vor allem in ländlichen, oft abgelegenen Regionen, die ihnen Raum für Gebet, Arbeit und Selbstversorgung boten. Typisch sind die Standorte inmitten von sanften Hügeln, weiten Flusstälern und unberührten Landschaften. Diese Orte erscheinen uns heute ideal für Wanderungen, Radtouren oder einfach nur zum Innehalten und Staunen. Beim Spazieren durch die Umgebung eines Klosters kann man die Spuren der klösterlichen Arbeit entdecken und die Natur in ihrer ursprünglichen Schönheit genießen.

„(...) multiplicata est sicut stelle celi et excrevit in immensum cisterciensis ordinis religio sanctimonialium (...)“, „unermesslich wie die Sterne des Himmels und endlos nahmen sie im Zisterzienserorden zu“

Jacques de Vitry in der *Historia occidentalis*, um 1220, über die Ausbreitung der zisterziensischen Frauenklöster

Die europaweite Expansion des Ordens in relativ kurzer Zeit war das Erfolgsgeheimnis der „Grauen Mönche“. Innerhalb weniger Jahrzehnte entwickelten sie ein ausgeklügeltes Filiationssystem und gründeten zahlreiche Töchterklöster in Frankreich, Deutschland, Tschechien, Österreich, Slowenien, Polen und darüber hinaus. Zählte die Gründungsgruppe der Mutterabtei Cîteaux um 1089 nur wenige Mönche, so gab es nur rund 50 Jahre später bereits etwa 340 Abteien mit etwa 11 000 Konventsmitgliedern – ein bis dahin beispielloses Wachstum. Sobald sich ein Kloster etabliert hatte, wurden stets 12 Mönche entsandt, um Töchterklöster zu gründen und damit neue Regionen für den Orden zu gewinnen. Damit machten die zisterziensischen Mönche nicht nur eine spirituelle Lebensweise populär, die auf Bescheidenheit und Konzentration auf den Glauben fußte, sondern vor allem auch eine wegweisende ökonomische Strategie. Die Zisterzienser legten großen Wert auf Landwirtschaft und Selbstversorgung. Ihre nachhaltige Bewirtschaftung der Ländereien hat die Landschaft vieler Regionen geprägt.

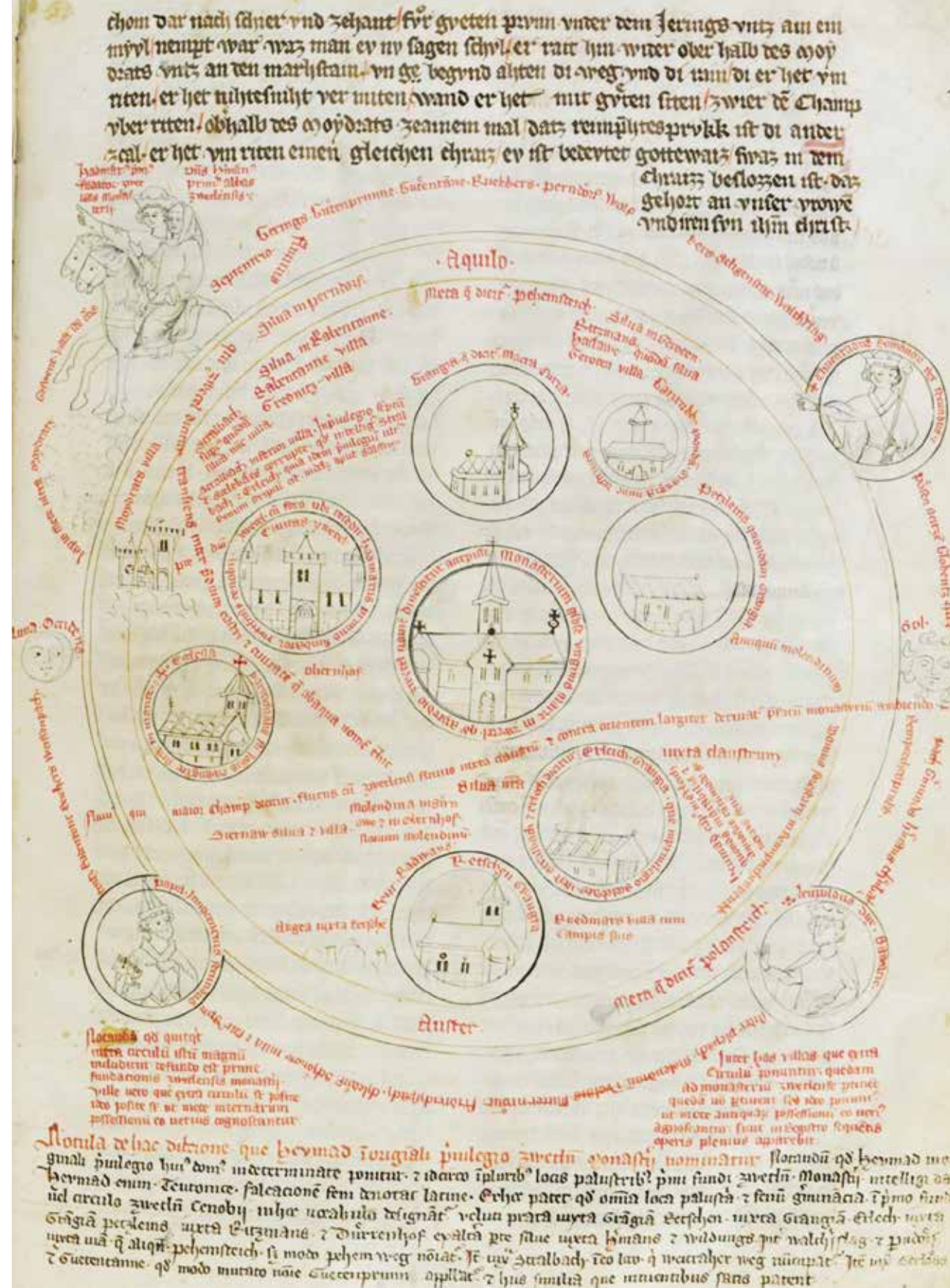
Rund um jedes Kloster entstand ein durchdachtes System zur Erzeugung landwirtschaftlicher Produkte, ergänzt durch die dafür notwendige technische Infrastruktur.

Die sog. Bärenhaut, das Stiftungsbuch des Stiftes Zwettl aus dem frühen 14. Jahrhundert. Es zeigt erstmalig das typische Bewirtschaftungssystem eines Zisterzienserklosters: die ringförmig um das Kloster angelegten Grangien.

Foto: Stift Zwettl

Wirtschaftliche Selbständigkeit und autarke Versorgung gehörten zur Grundphilosophie der Zisterzienser. Rund um jedes Kloster entstand ein durchdachtes System zur Erzeugung landwirtschaftlicher Produkte, ergänzt durch die dafür notwendige technische Infrastruktur. Wahre Wasserbaukünstler tummelten sich in den Klöstern, in deren Umgebung sich oft bis heute die Spuren von Kanälen, Mühlen, Teichen, Weinbergen oder Nutzwäldern finden lassen. Die Mönche wussten ihre wirtschaftliche Kraft zu nutzen: Sie verkauften Überschüsse aus ihren Erträgen in den Städten und erzielten dadurch Einnahmen. In eigenen Stadthöfen etablierten sie Handelsniederlassungen und profitierten auch dadurch wieder von ihren europaweiten Verbindungen.

Das wirtschaftliche Handeln der zisterziensischen Männerklöster wurde auch von den Frauenkonventen in einem gewissen Umfang übernommen. Auch die Zisterzienserinnen wirtschafteten für ihre Eigenversorgung und verkauften Überschüsse in der Umgebung. Sie hatten in kurzer Zeit eine beispiellose Erfolgsgeschichte in ganz Europa geschrieben und sich zu einem attraktiven Orden für adelige unverheiratete Frauen entwickelt. Adelige Männer konnten in Zisterzienserinnenklöstern für Schwestern, Töchter und Tanten sorgen und zugleich durch Stiftungen aktiv zum eigenen Seelenheil beitragen. Da die Nonnen stets in strenger Klausur in ihren Klöstern lebten, hatten nur die Äbtissinnen beschränkten Kontakt zur Außenwelt. Für die Verwaltung ihrer Ländereien und die körperliche Arbeit waren sie auf Hilfe und Unterstützung angewiesen. Außerdem unterstanden sie in geistlichen und seelsorgerischen Angele-





Um die zisterziensischen Klosterlandschaften zu bewahren, wurde unter Federführung des Landkreises Bamberg das Projekt „Cisterscapes“ gegründet. Es verbindet 17 Klosterlandschaften in fünf europäischen Ländern und führt seit 2024 das Europäische Kulturerbe-Siegel.

genheiten den Priestern aus benachbarten Männerkonventen. Dennoch sind bis heute durchsetzungsstarke und selbstbewusste Frauen als Äbtissinnen bekannt, die ihre Klöster auch durch stürmische Zeiten führten und ihren Mitschwestern Halt und Orientierung gaben.

Eine lange und prägende Geschichte also, die die Zisterzienser in Europa geschrieben haben. Sie ist bis heute an den Spuren in der Landschaft ablesbar. Um sie zu bewahren, wurde unter Federführung des Landkreises Bamberg das Projekt „Cisterscapes“ gegründet. Es verbindet aktuell 17 zisterziensische Klosterlandschaften in fünf europäischen Ländern und führt seit 2024 das Europäische Kulturerbe-Siegel. Damit orientiert man sich an der jahrhundertealten Netzwerkstruktur, wenngleich nicht der spirituelle Aspekt, sondern die typischen Landschaften als gemeinsames Kulturerbe im Mittelpunkt stehen. Wer sich für Geschichte, Architektur, Kunst oder Spiritualität interessiert, wird in zisterziensischen Klöstern eine faszinierende Welt entdecken. Lassen Sie sich von der Ruhe und der Schönheit dieser Orte inspirieren und entdecken Sie die tiefe Verbindung zwischen Mensch, Natur und Glauben, die die Zisterzienser seit Jahrhunderten prägt. Der Besuch in einem Zisterzienserkloster – ob noch als aktiver Konvent geführt oder bereits aufgelöst – ist mehr als eine Reise in die Vergangenheit – es ist eine Einladung, den besonderen Ort und die umgebende Landschaft, die hier geschaffen wurden, für sich zu entdecken.

Der Heilige Bernhard betet bei der Ernte: „Oh Herr, gib mir die Gnade des Mähens“. Glasmalerei aus dem Kreuzgang des ehemaligen Zisterzienserinnenklosters St. Apern in Köln, heute in der Sakristei des Kölner Doms verbaut, um 1525.
Foto: AKG Images

Wo die Zisterzienser kochten und aßen

Architektur der klösterlichen Verpflegung – Ausdruck von Ordnung und Ordensregel

Martina Schutová

Im Leben der Zisterziensermönche spielte der Raum eine besondere Rolle – er war nicht nur Kulisse ihres geistlichen Strebens, sondern konkretes Werkzeug dazu. Jedes Gebäude innerhalb des Klosters hatte seinen festen Platz, seine Bestimmung und Bedeutung. Unter diesen Räumen nahmen Küche und Refektorium (Speisesaal) eine herausragende Stellung ein. Sie waren Teil des Tagesablaufs, Orte der Stille, Arbeit und Einkehr – Räume, in denen sich leibliches Bedürfnis und geistige Disziplin begegneten.

Die Küche – Herz und Feuerstelle des Ordens

Die Küche der Zisterzienser befand sich in unmittelbarer Nähe der Refektorien – eines für die Mönche, das andere für die Laienbrüder (Konversen). Beide waren meist nicht durch Türen, sondern über Durchreichen mit der Küche verbunden, um die Ausbreitung von Gerüchen, Rauch und Lärm zu begrenzen. Im Zentrum der Küche dominierte eine offene Feuerstelle mit Rauchfang, auf der sämtliche Mahlzeiten nach den Ordensregeln zubereitet wurden. Gekocht wurde in Keramiktöpfen, Kesseln und in Pfannen auf Dreibeinen. Wie alle Räume im Kloster unterlag auch die Küche klaren Regeln. Es gab keine Köche oder Personal, sondern die Brüder kochten im Rahmen ihrer wöchentlichen Dienste selbst. Dabei waren sie auch für die Sauberkeit, das Austeilen der Speisen und die Pflege des Inventars zuständig. Überwacht wurde der Betrieb vom Cellerar – dem Verantwortlichen für Vorräte, Budget und Organisation der Küche samt Lagerräumen. Der Ordnungssinn der Zisterzienser zeigte sich eben auch in diesen irdischen Aufgaben.



Das Refektorium – Raum der Stille, Ordnung und Gemeinschaft

Das Refektorium, der klösterliche Speisesaal, hatte nicht nur eine praktische, sondern auch eine symbolische Bedeutung. Es ragte aus dem Grundriss des Südflügels heraus, und seine Größe wie auch seine architektonische Gestaltung unterstrichen die Bedeutung des gemeinsamen Essens. Im Refektorium herrschte vollkommene Stille. Die Mönche nahmen ihre Mahlzeiten schweigend ein, während einer der Brüder – erhöht stehend im Lektorium – aus geistlicher Literatur vorlas. Dieser Lektor aß erst später, zusammen mit den Brüdern, die Küchendienst hatten. Die Mahlzeiten waren einfach – Gemüse, Brei, Brot, Milchprodukte –, aber stets sorgfältig zubereitet und wurden mit Ernsthaftigkeit verzehrt.

In manchen Klöstern gab es zwei Refektorien: ein Sommer- und ein kleineres, besser beheizbares Winterrefektorium. Die Bedeutung des Refektoriums war so groß, dass es zu den fünf Räumen gehörte, die zwingend vorhanden sein mussten, wenn ein neuer Konvent gegründet oder ein bestehender verlegt wurde.

Kochstelle im Kloster
Odivelas in Portugal
Foto: Michael Brauer

Die Abtsküche diente der Versorgung der des Abtes und bedeutender Gäste. Die Spitalküche bereitete hingegen Mahlzeiten für Kranke zu.

Barocke Kochstelle mit verkacheltem Kamin im Kloster Alcobaça in Portugal

Foto: Wikipedia

Weitere Küchen – für den Abt, die Kranken und die Armen

Neben der Hauptküche für die Mönche gab es oft weitere Kochstellen: Die Abtsküche diente der Versorgung des Abtes und bedeutender Gäste. Die Spitalküche bereitete hingegen Mahlzeiten für Kranke zu, die von den strengen Fastenregeln ausgenommen waren – sie erhielten Brühen oder Fleisch. Schließlich erfüllte diese Küche noch einen karitativen Zweck: Übrig gebliebene Speisen wurden für Bedürftige und Pilger täglich an die Klosterpforte gebracht. Meist gab es Bier, Brot und Kraut für sie – an Feiertagen auch etwas Besseres. Die Lebensmittelversorgung im Kloster umfasste natürlich auch weitere funktionale Einrichtungen wie Speicher und Vorratsräume.

Archäologische Funde: stille Spuren der Kochkultur

Physische Belege klösterlicher Kochstellen sind rar – die meisten wurden umgebaut oder gingen gänzlich verloren. Eine Ausnahme bildet der archäologische Fund einer mittelalterlichen Küche in Velehrad, die 2019 freigelegt wurde. Die erhaltene Feuerstelle mit Steinplattenfundament für den Rauchfang ist ein einzigartiges Beispiel für einen Raum, in dem Ordensregeln in die Realität umgesetzt wurden. Auch in Žďár nad Sázavou hat sich eine barocke Malzdarre als Teil der Brauerei erhalten. In manchen Klöstern ist zumindest die ursprüngliche Lage der Küchen/Kochstellen bis heute erkennbar.



Verena Deisl

Produkte und ihre Landschaften

Klosterlandschaft Bronnbach
Foto: Rainer Schmidt

*Was bei den Zisterziensern auf den Tisch kam,
war kein Zufall. Im Gegenteil: Die klösterlichen
Mahlzeiten folgten einem genauen Plan, der in der
Benediktsregel – der geistlichen Grundlage des
Ordens – festgelegt war.*

Die Wallfahrtskirche des Heiligen
Johannes Nepomuk oberhalb
des ehemaligen Klosters
Žďár nad Sázavou
Foto: Turistické informační centrum
(TIC) Zámek Žďár

Fischzucht

Fisch und Fastenspeisen bei den Zisterziensern

Zwischen Regel und Realität

Was bei den Zisterziensern auf den Tisch kam, war kein Zufall. Im Gegenteil: Die klösterlichen Mahlzeiten folgten einem genauen Plan, der in der Benediktsregel – der geistlichen Grundlage des Ordens – festgelegt war. Besonders spannend wird es beim Blick auf die Fastenzeiten und die Frage, wie Fisch seinen festen Platz im Speiseplan der Mönche einnahm.

In den Kapiteln 35 bis 41 der Regula Benedicti ist genau geregelt, wann, wie oft und unter welchen Bedingungen gegessen werden durfte. Im Sommer – wenn die Tage lang und die Arbeit auf den Feldern intensiv war – gab es meist zwei Mahlzeiten am Tag, mittags und abends. Doch mittwochs und freitags, an den traditionellen Fastentagen, stand nur eine Mahlzeit auf dem Plan. Im Winter wurde generell nur einmal gegessen, und in der vorösterlichen Fastenzeit durfte diese Mahlzeit erst nach Einbruch der Dunkelheit eingenommen werden. Allerdings: Auch dann sollte das Essen noch bei Tageslicht beendet sein – künstliches Licht am Tisch war nicht vorgesehen.

Die Regel zielte auf Mäßigung und geistliche Konzentration. In der Fastenzeit sollten die Mönche über ihre gewohnte Disziplin hinausgehen – durch zusätzliche Gebete, Verzicht auf Schlaf, weniger Reden und natürlich: weniger Essen. Die Fastenzeit war eine Zeit der inneren Reinigung und Vorbereitung auf das Osterfest und andere Hochfeste. Doch nicht jeder Verzicht war absolut. Fleisch von „vierfüßigen Tieren“, also Rind, Schwein oder Lamm, war grundsätzlich verboten. Aber: Fisch galt nicht als Fleisch im eigentlichen Sinne.



Ein Zisterziensermönch beim Braten von Fischen in der Klosterküche. Malerei auf dem Kachelofen im Sommerrefektorium des Klosters Salem, Rudolf Kuhn, 1733.
Staatliche Schlösser und Gärten Baden-Württemberg, Schloss Salem; Fotograf: Hermann Böhne.

(r.) Darstellung der zisterziensischen Teichwirtschaft aus dem Reiner Musterbuch, frühes 13. Jahrhundert.
Foto: Stift Rein





Im Sommer – wenn die Tage lang und die Arbeit auf den Feldern intensiv war – gab es meist zwei Mahlzeiten am Tag, mittags und abends. Doch mittwochs und freitags, an den traditionellen Fastentagen, stand nur eine Mahlzeit auf dem Plan.

Der sog. Fischhof des Klosters Waldsassen
Foto: Stadt Waldsassen

Im Winter wurde generell nur einmal gegessen, und in der vorösterlichen Fastenzeit durfte diese Mahlzeit erst nach Einbruch der Dunkelheit eingenommen werden.

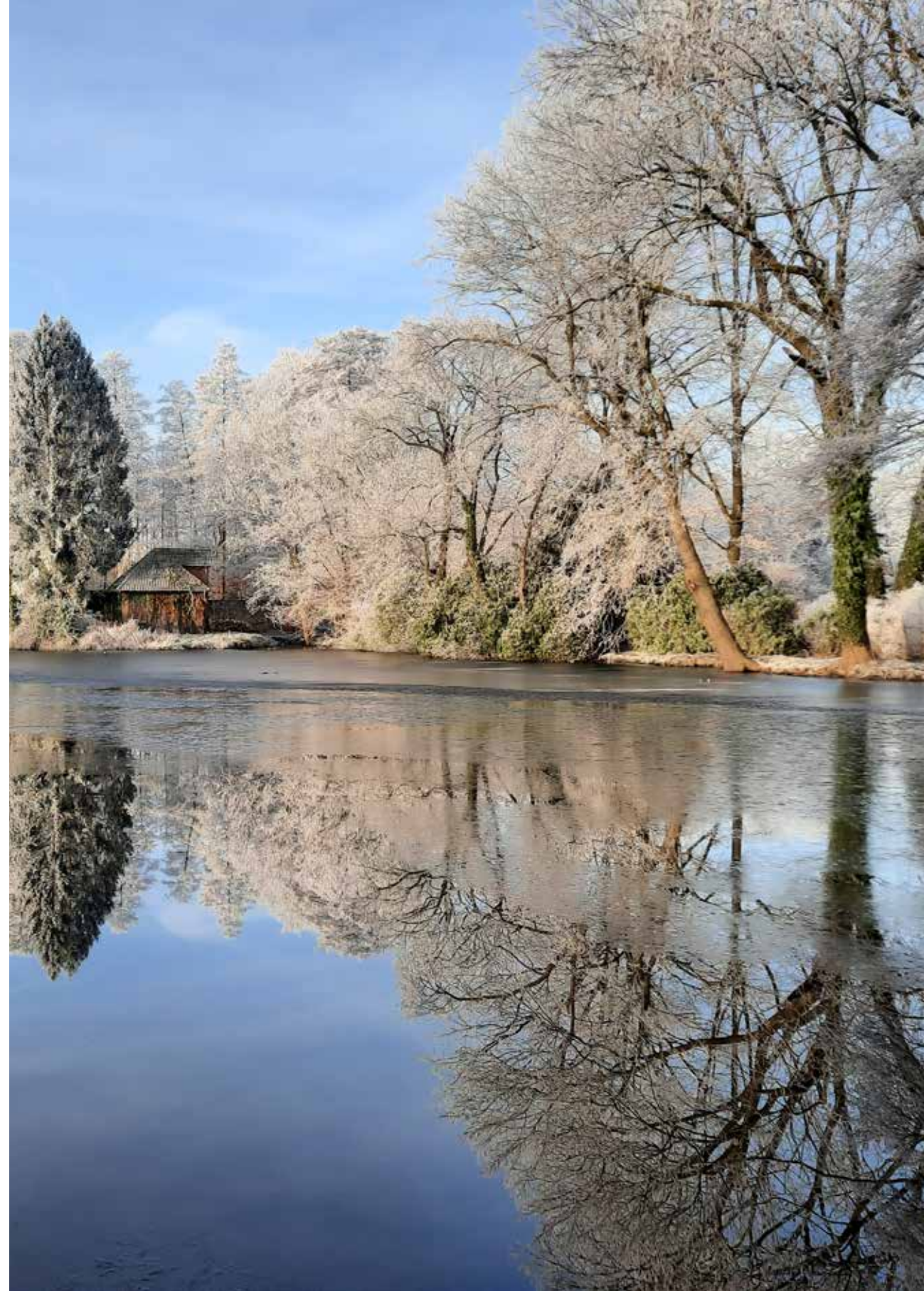
**Sog. Brauteich am
Kloster Loccum**
Foto: Birgit Birth

Hier beginnt die klösterliche Kreativität: Fische wurden kurzerhand als „Flussgemüse“ interpretiert – ein Begriff, der die Distanz zur eigentlichen Tierwelt sprachlich unterstrich. Auch der Biber landete gelegentlich auf dem Tisch, da er – so die Argumentation – aufgrund seines schuppigen Schwanzes und seiner Lebensweise ein „Wassertier“ sei. Manchmal wurde auch nur der Biberschwanz zubereitet. Solche Auslegungen zeigen, wie flexibel die Ordensregel gehandhabt werden konnte.

Fisch war im Klosteralltag nicht nur erlaubt, sondern wichtig. Die Zisterzienser begannen früh, eigene Fischteiche anzulegen, um sich selbst zu versorgen – und um in den Fastenzeiten auch den wachsenden Bedarf in der Bevölkerung zu decken. Klöster wie Maulbronn betrieben eine regelrechte Fischwirtschaft. Karpfen, Hechte und Aale wurden gezüchtet, verkauft und natürlich auch selbst verzehrt.

So war der Fisch nicht nur eine willkommene Abwechslung auf dem Speiseplan, sondern auch ein wirtschaftlicher Faktor. Der klösterliche Verzicht brachte also keineswegs kulinarische Eintönigkeit mit sich, vielmehr wurde er durch Kreativität, Organisation und kluge Auslegung ausgeglichen. Und immer galt dabei: Was auch immer ein Mönch zusätzlich opfern wollte – seien es Essen, Schlaf oder andere Annehmlichkeiten –, musste mit dem Abt abgesprochen werden. Denn selbst im Verzicht hatte Ordnung oberste Priorität.

Die klösterliche Ernährung der Zisterzienser war also ein Spiegel ihrer geistlichen Haltung: maßvoll, streng, aber nicht starr. Der Fisch wurde dabei zum Sinnbild dieser Haltung – zwischen Weltabkehr und kluger Lebenspraxis.



Klosterteiche im Wandel

Die Zisterzienser und ihre lebendige Fischereitradition

Fleisch war im mittelalterlichen Klosterleben rar – zumindest das von vierfüßigen Tieren. Die Benediktusregel schrieb für Mönche strengen Verzicht vor, besonders während der Fastenzeiten. Fisch hingegen war erlaubt und wurde damit zu einem unverzichtbaren Bestandteil der klösterlichen Ernährung. Um diesen Bedarf zu decken, entwickelten die Zisterzienser eine ausgeklügelte Fischzucht, die ganze Landschaften prägte. Besonders eindrucksvoll lässt sich das in Maulbronn und Waldsassen beobachten.

Maulbronn – Vergangene Wasserwirtschaft mit System



**Kloster Maulbronn
Kreuzgarten mit
Brunnenhaus**
Foto: Günther Bayerl

Rund um das im Jahr 1147 gegründete Kloster Maulbronn entstand ein beeindruckendes Wasser- und Teichsystem, dessen Spuren sich bis heute ablesen lassen. Im hügeligen Grenzraum zwischen Kraichgau und Stromberg schufen die Zisterzienser ein fein abgestimmtes Zusammenspiel aus Quellen, Bächen, Gräben und Stauseen. Das Ziel: Wasser regulieren, Überschwemmungen vermeiden – und Fische züchten.

Zentrale Bestandteile dieses Systems waren der Aalkistensee, der größte Teich der Region mit rund 13 Hektar, sowie der Tiefe See, der den Bachlauf unmittelbar vor dem Kloster staute. Weitere Teiche wie der Rossweiher oder der Hohenackersee wurden ebenfalls für die Fischzucht genutzt. Auch wenn vom alten Teichsystem heute nicht mehr viel erhalten ist, leben die Namen dieser Gewässer bis heute fort: als Naturdenkmäler, Wanderziele und stille Zeugen zisterziensischer Landschaftsgestaltung.



Die Teiche wurden mit Quell- und Regenwasser gespeist und waren über Kanäle miteinander verbunden. Über sogenannte Hungerbrunnen – Quellen, die nur zeitweise Wasser führten – konnte der Wasserstand reguliert werden. In den klösterlichen Fischweihern wuchsen vor allem Karpfen, Aale und Schleien heran. Sie galten als nahrhaft, haltbar und – aus theologischer Sicht – unproblematisch.

Dabei diente die Fischzucht nicht nur der Selbstversorgung. Überschüsse wurden verkauft oder in Fastenzeiten an benachbarte Klöster geliefert. Der Fisch war damit auch ein Wirtschaftsgut – und Ausdruck der klösterlichen Fähigkeit, die Gaben der Natur im Einklang mit dem Glauben zu nutzen.

**Aalkistensee, der größte
erhaltene See in der Kloster-
landschaft Maulbronn**
Foto: Naturpark Stromberg-
Heuchelberg/Dietmar Denger

Die Mönche verkauften ihre Fische und betrieben damit eine frühe Form nachhaltiger Landwirtschaft.

Die sog. Teichpfanne
in Tirschenreuth
Foto: Stadt Waldsassen

Waldsassen – Prägende Teichwirtschaft im Stiftland

Auch im Kloster Waldsassen, gegründet 1133, spielte Fischzucht eine zentrale Rolle – vor allem im sogenannten Stiftland. Die Umgebung von Waldsassen bietet ideale Bedingungen: wasserreiche Senken, sanfte Hügel, zahlreiche Quellen. Hier legten die Mönche ein engmaschiges Netz von Fischteichen an, das in Teilen bis heute genutzt wird.

In Waldsassen war die Teichwirtschaft eng mit den Grangien verbunden – das waren klösterliche Außenhöfe, die meist von Laienbrüdern bewirtschaftet wurden. Hier wurden Teiche gepflegt, Dämme instandgehalten und die Fische regelmäßig abgefischt. Besonders gefragt war der Fisch in der Fastenzeit – nicht nur im Kloster selbst, sondern auch bei der Bevölkerung. Die Mönche verkauften ihre Fische auf Märkten und betrieben damit eine frühe Form nachhaltiger Landwirtschaft.

Auch hier dominierten Karpfen und Hechte, die sich in den nährstoffreichen Gewässern gut entwickeln konnten. Die Teichwirtschaft war so erfolgreich, dass sie zum wirtschaftlichen Rückgrat des Klosters wurde – und bis heute zum prägenden Element der Kulturlandschaft.



(o.) Außenansicht der Basilika Mariä Himmelfahrt und St. Nikolaus (ehemalige Klosterkirche)

Foto: Turistické informační centrum (TIC) Zámek Žďár

(u.) Vápenice-Teich inmitten der Žďár-Wälder in der Klosterlandschaft Žďár nad Sázavou

Foto: Turistické informační centrum (TIC) Zámek Žďár

Ein nachhaltiges Erbe

Was heute oft wie romantische Natur wirkt, ist in Wahrheit das Ergebnis jahrhundertealter Planung. Die Fischteiche der Zisterzienser waren technische Bauwerke mit spirituellem Hintergrund – Versorgungsquelle und Ausdruck des klösterlichen Lebensideals zugleich.

Im tschechischen Kloster Žďár nad Sázavou sind noch heute barocke Fischkälter erhalten: kunstvoll gestaltete Wasserbecken mit Engelsfiguren, die einst lebende Fische für den Verzehr und Verkauf frischhielten. Gespeist vom Konventteich, weisen sie auf ihre lange Geschichte hin, auch wenn sie heute nicht mehr in ihrer ursprünglichen Funktion genutzt werden.

Die Zisterzienser legten großen Wert auf Eigenversorgung durch Handarbeit – Fischzucht wurde dabei zum festen Bestandteil. Die Teiche wurden sorgfältig geplant, oft noch vor Baubeginn des Klosters. Das zeigt, wie entscheidend Wasser für Standortwahl und Lebensweise war.

Dass viele dieser Teiche bis heute existieren, ist kein Zufall. Sie wurden über Generationen gepflegt, angepasst und immer wieder neu in Wert gesetzt. Heute stehen sie vielerorts unter Naturschutz – und erzählen von einer Zeit, in der Fische nicht nur Speise, sondern Sinnbild für klösterliche Lebenskunst waren.



Fischverkauf im Stift Zwettl

Tradition trifft Regionalität

Fischzucht hat in mitteleuropäischen Klöstern eine lange Tradition, so auch im niederösterreichischen Stift Zwettl, wo diese Wirtschaftsform bis heute praktiziert wird. Ursprünglich diente sie der Selbstversorgung in Fastenzeiten, heute verbindet sie jahrhundertealtes Know-how mit modernen Qualitätsstandards.

Ein Eintrag in der *Bärenhaut*, dem Stiftungsbuch des Klosters Zwettl, legt nahe, dass die Waldviertler Karpfenteichwirtschaft auf eine fast 900-jährige Geschichte verweisen kann. Für seine traditionelle, naturnahe Karpfenteichwirtschaft ist das Waldviertel mit dem internationalen GIAHS-Prädikat ausgezeichnet worden. GIAHS steht für „Globally Important Agricultural Heritage Systems“, ein Programm der UN-Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation (FAO), das weltweit einzigartige, historisch gewachsene Agrarsysteme schützt. Das Stift Zwettl ist somit Teil eines lebendigen Kulturerbes, das regionale Qualität mit globaler Bedeutung verbindet.

In den Teichen rund um das Stift werden heute noch Karpfen und Forellen nachhaltig und regional produziert. Die Tiere wachsen langsam in naturnahen Gewässern auf – ohne Massentierhaltung, mit Rücksicht auf Umwelt und Tierwohl. Diese Form der Fischzucht garantiert hochwertige Speisefische mit nachvollziehbarer Herkunft.



Auf etwa 90 ha Teichfläche werden überwiegend Karpfen und Forellen, aber auch Beifische wie Hecht, Zander und Schleie in 15 Teichen gezüchtet.
Foto: Stift Zwettl



Besonders beliebt ist der jährliche Fischverkauf ab Teich, der jeweils im Herbst beginnt. Kundinnen und Kunden erhalten frische Karpfen und Forellen – auf Wunsch im Ganzen oder filetiert. Ergänzt wird das Angebot durch geräucherten Fisch und besondere Spezialitäten: etwa die beliebte hausgemachte Räucherkarpenpastete.

Rudmannser-Teich
Foto: Stift Zwettl

Das Stift Zwettl knüpft mit seiner Fischzucht an alte klösterliche Traditionen an und liefert gleichzeitig ein gutes Beispiel für regionale Lebensmittelproduktion, die auf Qualität statt Masse setzt.

Es begann mit einem Streit



Die Erstnennung der Teiche bei Ratschenhof geht auf einen Streitfall zurück: Pilgrim von Zwettl, ein Bruder des Klostergründers Hadmar I. von Kuenring, forderte zwischen 1141 und 1144 Abt Hermann I. von Stift Zwettl auf, ihm die Gründe des Klosters, darunter den Ratschenhof, zur Bewirtschaftung auf Lebenszeit zu überlassen. Pilgrim hielt sehr selbstbewusst in seinem auf Latein abgefassten Schreiben fest, dass er „über alle Maßen“ besser wirtschaften würde – vor allem hinsichtlich der Obstgärten, der Bienenstöcke und der Weiher („vivariis“). Das lateinische Wort „vivarium“ – von dem sich das deutsche Wort Weiher ableitet – ist eine alte Bezeichnung für einen Teich. Damit liegt die Vermutung nahe, dass die Teiche bei Ratschenhof, die sich als Kette um die Ortschaft schmiegen, seit Mitte des 12. Jahrhunderts Bestand haben.

Im Zentrum der klösterlichen Braukunst stand das Bemühen um Autarkie. Weizen und Gerste wurden auf klostereigenen Feldern angebaut, Hopfen in eigens angelegten Gärten gezogen. Besonders in wirtschaftlich starken Zisterzienserklöstern, etwa in Böhmen und Mähren, entstanden professionelle Braubetriebe mit klaren Strukturen.

Bierbrauen

Zisterzienser und ihr Bier

Hopfen und Malz, Gott erhalt's!

Das Bierbrauen war für die Zisterzienser weit mehr als eine bloße Nebentätigkeit. Es war ein fester Bestandteil ihres klösterlichen Lebens und wirtschaftlichen Handelns. Bereits im Mittelalter gehörte die Bierherstellung zur klösterlichen Alltagskultur.

Was zunächst der Eigenversorgung diente, entwickelte sich bald zu einem bedeutsamen Wirtschaftszweig mit hoher gesellschaftlicher Relevanz. Im Zentrum der klösterlichen Braukunst stand das Bemühen um Autarkie. Weizen und Gerste wurden auf kloster-eigenen Feldern angebaut, Hopfen in eigens angelegten Gärten gezogen. Besonders in wirtschaftlich starken Zisterzienserklöstern, etwa in Böhmen und Mähren, entstanden professionelle Braubetriebe mit klaren Strukturen: Brauer, Schreiber, Prüfer und Verwalter sorgten gemeinsam für Qualität, Ordnung und Ertrag. Der Brauvorgang wurde genau dokumentiert, das Bier verkostet und verteilt – ein Verwaltungsapparat, der fast modern anmutet. Während der Fastenzeit war man umso mehr bestrebt, die eingeschränkte Aufnahme fester Nahrung durch entsprechend gehaltvolle Getränke zu kompensieren, denn: Flüssiges bricht das Fasten nicht!

Geschmacklich hatte das mittelalterliche Bier mit heutigen Bieren jedoch wenig gemein. Es war ungefiltert, dickflüssig und wurde vor dem Ausschank umgerührt, um den Bodensatz aufzuwirbeln. Auch die Verwendungsweisen von Bier waren damals vielfältiger als heute: Es diente nicht nur als Genussmittel, sondern auch als nahrhafte Grundlage für Suppen, Soßen und Breie. Das Bier war somit ein Alltagsprodukt von hohem Stellenwert. Durch die Zugabe von Kräutern und Gewürzen wie Wacholder, Fenchel oder Salbei konnte jeder Klosterbrauer eigene Akzente setzen.



Foto: AdobeStock

Was haben Trappistenbiere mit Zisterziensern zu tun?



Trappisten sind ein Reformzweig des Zisterzienserordens, der im 17. Jahrhundert in Frankreich entstand. Auch sie leben nach der Benediktsregel „Ora et labora“ – bete und arbeite. Trappistenbier wird bis heute in Klöstern gebraut, unter der Aufsicht der Mönche, meist in Belgien oder den Niederlanden. Der Erlös dient dem Lebensunterhalt der Gemeinschaft und wohltätigen Zwecken. Bier als klösterliches Kulturgut – bis heute lebendig. Trappistenbiere gehen somit auf die Brautradition der Zisterzienser zurück.

Die technische Raffinesse des Brauprozesses war beeindruckend. Vom Mälzen über das Darren, Schroten, Läutern bis hin zum Würzekochen und Abkühlen war jede Phase präzise durchdacht. Die Trennung von Malz und Treber erfolgte beispielsweise mit Hilfe spezieller Weidengeflechte. Malz ist gekeimtes und anschließend getrocknetes Getreide, meist Gerste. Es bildet die Grundlage für die Bierherstellung: Beim Brauprozess liefert es die nötigen Enzyme und Zucker, aus denen später Alkohol entsteht. Treber entsteht als Nebenprodukt beim sogenannten Läutern – also dann, wenn die flüssige Bierwürze vom festen Malz getrennt wird. Es handelt sich um die ausgewaschenen, festen Reste des Malzes. Auch wenn Treber im Brauprozess keine Rolle mehr spielt, ist er keineswegs wertlos: Er wird unter anderem als nährstoffreiches Tierfutter verwendet oder findet in der Lebensmittelverarbeitung (z. B. in Brot) Verwendung.

In großen Bottichen vergoren, wurde das fertige Bier schließlich in Fässer abgefüllt. Das geschah oftmals in eigenen Keller- oder Brauhäusern, die teils noch heute erhalten sind. Einige Klosterbrauereien existieren bis heute oder wurden nach Jahrhunderten in der Tradition der Zisterzienser wiederbelebt.

Stift Aldersbach

Klosterbier mit langer Tradition

Die Brauerei im niederbayerischen Stift Aldersbach gilt als eine der ältesten noch existierenden der Welt – und als eindrucksvolles Zeugnis zisterziensischer Brautradition.

Das Kloster Aldersbach wurde um das Jahr 1146 durch Mönche des Zisterzienserklosters Ebrach gegründet. In den folgenden Jahrhunderten spielte es eine herausragende Rolle in monastischer, wirtschaftlicher, sozialer wie auch kultureller Hinsicht. Bereits im Jahr 1268 wurde erstmals eine Braustätte urkundlich erwähnt, womit Aldersbach auf eine über 750-jährige Braugeschichte zurückblicken kann. Diese lange Tradition wurde 2018 mit einem großen Jubiläum gewürdigt.

In Aldersbach wurde über Jahrhunderte hinweg nicht nur für den Eigenbedarf gebraut, sondern auch für den Verkauf. Die Lage an Handelswegen und die fruchtbare Umgebung begünstigten den Aufbau einer florierenden Brauwirtschaft. Schon früh wurden neben Weizen- und Gerstenbier auch obergärige Biere mit verschiedenen Geschmacksrichtungen produziert – stets angepasst an die örtlichen Ressourcen, die Jahreszeit und die Nachfrage. Dass das Aldersbacher Bier nicht nur innerhalb der Klostermauern genossen wurde, zeigen zahlreiche Hinweise auf einen regen Bierverkauf in der Region.

Der Braubetrieb war streng geregelt: Nur wer eine Prüfung ablegte und sich als fähig erwies, durfte als Brauer tätig sein. Das Bier wurde nach jedem Sud kontrolliert, dokumentiert und zur Freigabe gemeldet. Das war eine Form der Qualitätssicherung, die heute als bemerkenswert fortschrittlich gelten kann. Auch das Wirtschaftsarchiv des Klosters lässt Rückschlüsse auf Preise, Zutaten und Vertriebskanäle zu. So kann die Entwicklung des Klosterbiers vom Nahrungsmittel zum regionalen Handelsgut im Detail nachvollzogen werden.



Auch nach der Säkularisation 1803 blieb die Brautradition erhalten. Der Braubetrieb wurde privatisiert und als Aldersbacher Brauerei weitergeführt. Noch heute steht das Unternehmen auf dem historischen Klostergelände und knüpft an die jahrhundertealte Geschichte an – nicht nur in baulicher Hinsicht, sondern auch mit einer Bierlinie, die explizit auf das klösterliche Erbe Bezug nimmt. Aldersbach ist somit nicht nur ein historischer Ort, sondern ein lebendiger Teil bayerischer Bierkultur mit tiefen Wurzeln im zisterziensischen Erbe.

Historisches Gruppenfoto vor Bierfässern
Foto: Brauerei Aldersbach

Bier und Macht

Die Brautradition des Klosters Vyšší Brod

Die Zisterzienserabtei Vyšší Brod (Hohenfurth) im südlichen Böhmen war nicht nur ein religiöses Zentrum, sondern über Jahrhunderte auch eine bedeutende Braustätte. Bereits 1380 wird die klostereigene Brauerei erstmals urkundlich erwähnt. Anfangs kochten die Mönche ihr Bier selbst – mit einfachen Mitteln, oft in offenen Pfannen oder Kesseln. Aus dieser häuslichen Braukunst entwickelte sich nach und nach ein organisierter Wirtschaftsbetrieb.

Im 15. Jahrhundert sind mit Mikuláš, Jakub und Friedrich sogar namentlich bekannte Klosterbrauer überliefert. Ein bedeutendes Dokument stellt das Privileg von 1524 dar, das der Abt Christophor Knoll gemeinsam mit dem Rosenberger Stadtherrn Johann von Rosenberg den Bürgern des Marktfleckens Vyšší Brod verlieh. Darin wurde festgelegt, dass nur das Kloster das Recht zum gewerblichen Bierverkauf im Umkreis einer halben Meile habe – ein klassisches Beispiel für das sogenannte Meilenrecht, mit dem Konkurrenz durch andere Brauereien ausgeschlossen wurde.

Solche Regelungen waren keine Seltenheit. In ganz Südböhmen versuchten Klöster und Grundherren gleichermaßen, das lukrative Braurecht abzusichern. Bier war als ein nahrhaftes, haltbares und günstig produzierbares Alltagsgetränk sehr begehrt. Für zwei Heller, also etwa ein Siebtel eines Groschens, konnte man im 16. Jahrhundert entweder eine Pinte Bier oder einen Laib Brot erwerben. In Vyšší Brod wurde vor allem dunkles Bier aus Gerste gebraut, seltener das hellere aus Weizen. Das „weiße Bier“ war meist für Gäste oder den Abt selbst vorgesehen.



Die wirtschaftliche Bedeutung des Klosterbieres war beträchtlich. Im Jahr 1712 braute die Brauerei der Abtei 489 Fässer, was mehr war, als jede andere Braustätte der Region produzierte. Doch das Privileg war immer wieder umkämpft: mal mit den Eggenberger Fürsten, mal mit lokalen Bürgerbrauereien. 1669 eskalierte der Konflikt, als der Fürst von Eggenberg eigenmächtig die Klosterbrauerei im nahegelegenen Skláře zerstören ließ. Das war eine massive Einbuße für die Mönche. Dennoch behauptete sich die Abtei über lange Zeit als größte Brauerei im Bezirk Český Krumlov.

Vyšší Brod steht damit exemplarisch für das Wechselspiel von klösterlichem Braurecht, weltlicher Machtpolitik und wirtschaftlichem Kalkül. Der Streit um Hopfen und Heller zeigt: Bier war im frühneuzeitlichen Böhmen weit mehr als ein Getränk. Bier war ein zentrales Mittel zur Sicherung von Einfluss, Einkommen und Identität.

**Kloster und historische
Marktsiedlung Vyšší Brod**
Foto: Kloster Vyšší Brod

Vorkloster: Wo Geschichte heute schmeckt

Wer erleben möchte, wie klösterliche Brautradition in die Gegenwart übersetzt werden kann, wird im südmährischen Předklášteří (Vorkloster) fündig. In den historischen Gemäuern des Zisterzienserinnenklosters Porta Coeli wurde die alte Brauerei mit großer Sorgfalt restauriert – samt beeindruckender Technik, stimmungsvoller Architektur und einem feinen Gespür für Atmosphäre. Hier verbindet sich der Genius loci mit dem Geschmack frisch gezapfter Biere zu einem Erlebnis, das sowohl Kenner als auch Neugierige begeistert.

Vorkloster, rund 20 Kilometer nordwestlich von Brunn (Brno) gelegen, serviert nicht nur klassische Zisterzienser-Bierstile, sondern auch kreative Variationen wie rubin- oder bernsteinfarbenes Lager und das charaktervolle Kloster-Zwickl – unfiltriert, naturtrüb, mit herrlich würziger Note. Die Braustube präsentiert sich dabei alles andere als gewöhnlich: Liebevoll gestaltet, charmant in ihrer Schlichtheit, wirkt sie fast wie ein kleines Wunder profaner Kultur. Wer lieber draußen verweilt, findet im idyllischen Biergarten einen Ort der Ruhe und Begegnung, der in die Kulisse jahrhundertealter Mauern eingebettet ist.

Vorkloster steht für eine lebendige Fortführung zisterziensischer Braukunst. Es gibt sich nicht museal, sondern ist ein Ort, der in jedem Glas weiterlebt.

Foto: Klášterní pivovar
Porta Coeli



*„Qui bon vin boit, Dieu voit“
(Schenkst Du Guten ein, schaut Du Gott im Wein)*

Weinbau

Wein – Ein göttlicher Tropfen mit irdischer Geschichte

Wer heute ein Glas Chablis, Pommard oder Pinot Noir vom Steinberg beim Kloster Eberbach genießt, denkt selten daran, dass viele dieser berühmten Weine ihren Ursprung nicht in Weingütern, sondern in Klöstern haben. Im Mittelalter waren es nicht Fürsten oder Kaufleute, sondern Mönche, die den Grundstein für den professionellen Weinbau in Europa legten. Allen voran die Zisterzienser, deren Einfluss auf die europäische Weinkultur bis heute sichtbar – und schmeckbar – ist.

Ab dem späten 11. bis ins 13. Jahrhundert entstanden Hunderte von Zisterzienserklöstern im heutigen Europa, ausgehend vom Mutterkloster Cîteaux (gegründet 1098) im Burgund. In Regionen mit klimatisch und geologisch idealen Bedingungen betrieben die Mönche schon von Beginn an Weinbau, indem sie systematisch Reben kultivierten, Buch über Erträge führten sowie Böden und Klima studierten und dabei Prinzipien, die noch heute den Weinbau prägen, entwickelten.

Einer ihrer wichtigsten Beiträge war der sogenannte Cru- oder Terroir-Gedanke: die Erkenntnis, dass die Qualität und der Charakter eines Weines nicht allein von der Rebsorte, sondern entscheidend vom Standort abhängen – vom Zusammenspiel aus Boden, Klima, Hanglage, Sonneneinstrahlung und Mikroklima. Diese Idee, dass jeder Weinberg einen eigenen „Ausdruck“ hat, war revolutionär. Die Zisterzienser testeten verschiedene Lagen, verglichen Jahrgänge und dokumentierten penibel, welche Rebe wo am besten gedeiht. So entstanden erste Lagenklassifikationen.

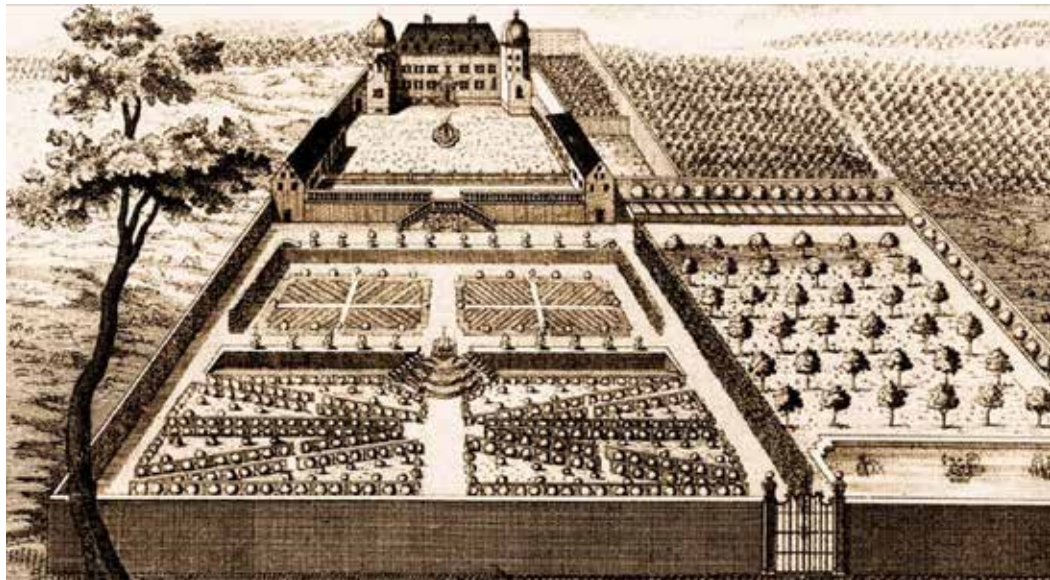


Ein Paradebeispiel ist der Clos de Vougeot im Burgund: ein von einer Mauer umfriedeter Weinberg, den die Mönche nicht nur bewirtschafteten, sondern auch als Versuchsfeld nutzten. Hier analysierten sie Böden, führten gezielte Bepflanzungen durch und entwickelten durch Erfahrung und Beobachtung ein feines Sensorium für die Unterschiede kleinster Parzellen – und legten damit das Fundament für das burgundische Lagensystem, das bis heute Maßstab ist.

Auch nördlich der Alpen zeigte sich der Einfluss der Orden: Im Rheingau etwa gründeten die Zisterzienser 1136 das Kloster Eberbach und legten den berühmten Steinberg an. Sie pflanzten Rebsorten wie Pinot Noir (damals Noirien) und Pinot Gris (Fromenteau), experimentierten mit Bodenbearbeitung und Erziehungssystemen und verbreiteten ihr Wissen über ganz Mitteleuropa.

Die Zisterzienser gelten als bedeutende Förderer des Terrassenweinbaus; der von ihnen im 12. Jahrhundert angelegte Weinberg von Dézaley ist die älteste Parzelle des UNESCO-Welterbes Lavaux am Genfer See. Auch im Qualitätsweinbau spielten sie eine wesentliche Rolle. Eine zentrale Rebsorte, die heute untrennbar mit dem fränkischen Weinbau verbunden ist, ist der Silvaner. Wann und von wem genau diese Rebe nach Franken gebracht wurde, lässt sich heute nicht mehr eindeutig rekonstruieren – sicher ist nur, dass mehrere Akteure daran beteiligt waren.

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



Ebracher Amtshof Mainstockheim im Jahr 1738: Idealansicht von Osten mit Zier- und Baumgarten und barocken Treppenanlagen in der Mittelachse des Hauptgebäudes. Nördlich und westlich des Hofes erstrecken sich die heute noch bewirtschafteten Weinbergslagen sowie die ehemaligen Hutungen (heute Biotop).

Bildnachweis: Kupferstich nach Balthasar Gutwein nach der Zeichnung von Lucas Schmidt, in: Brevis Notitia 1738 aus WIEMER



Der Ebracher Hof in Mainstockheim (Lkr. Kitzingen) war eines der Zentren für den Weinbau des Klosters Ebrach. Noch heute werden die Weinberge bewirtschaftet.

Foto: Reinhard Hüßner

Zu nennen sind hier vor allem das Zisterzienserkloster Ebrach (gegründet 1127 als erste rechtsrheinische Gründung der Primarabtei Morimond im Burgund) und der Ebracher Abt Alberich Degen (1625–1686), dem vielfach die Einführung des Silvaners zugeschrieben wird, sowie das fränkische Adelsgeschlecht der Grafen von Castell. Beide beanspruchen – gestützt auf historische Dokumente – eine zentrale Rolle beim frühesten Anbau dieser Rebsorte in der Region. Wahrscheinlich ist, dass der Silvaner nahezu zeitgleich in verschiedenen fränkischen Weinlagen Fuß fasste, insbesondere in der Umgebung von Würzburg.

Was die Herkunft des Silvaners betrifft, gibt es keine abschließend gesicherte Antwort. Sprachliche und botanische Hinweise deuten jedoch darauf hin, dass die Rebe ursprünglich aus dem Raum zwischen der heutigen Steiermark und Slowenien stammt. Noch im 19. Jahrhundert war diese Rebsorte unter dem Namen „Österreicher“ bekannt. Es ist plausibel, dass der Silvaner über die Zisterzienserklöster Rein (bei Graz) oder Stična (im heutigen Slowenien) nach Franken gelangte – beide Klöster stehen in enger Verbindung

Die Benediktinerregel erlaubt den Brüdern eine tägliche Menge von etwa 0,27 Litern Wein – „unter Berücksichtigung der schwächeren Brüder“.

zu Ebrach: Rein wurde als Tochterkloster von Ebrach gegründet, Stična wiederum ist eine Tochtergründung von Rein. Diese zisterziensische Verbindung legt nahe, dass der Rebstock seinen Weg über das monastische Netzwerk in den fränkischen Raum fand.

Ein Blick in die Klosterregeln offenbart ein ausgewogenes Verhältnis von Askese und Genuss. Die Benediktinerregel erlaubt den Brüdern eine tägliche Menge von etwa 0,27 Litern Wein – „unter Berücksichtigung der schwächeren Brüder“. Die Mengenangabe bezieht sich auf die damals gebräuchliche Maßeinheit Hemina, die heute nicht mehr verwendet wird. Wer auf Wein gänzlich verzichten könne, dem sei ein „besonderer Lohn“ gewiss. Und wer gar keinen bekomme, solle sich wenigstens nicht beklagen. Man übe sich in Mäßigung, aber keinesfalls in Enthaltensamkeit. Wer die Geschichte des Weins verstehen will, muss in die Klöster des Mittelalters blicken – und kann dort zwischen Rebstöcken, Gebetsräumen und Fasskellern den Ursprung eines ganz besonderen Erbes entdecken.

Was ist eine Hemina?



Die Hemina war ein Flüssigkeitsmaß der römischen Antike und entsprach etwa einem halben Sextarius, also rund 0,27 Litern. Dieses Maß fand auch im klösterlichen Alltag des Mittelalters Verwendung – insbesondere bei der Bemessung von Nahrungs- und Getränkeportionen wie Wein oder Öl. Die genaue Menge konnte regional leicht variieren, diente aber als praktikabler Richtwert für klösterliche Vorschriften.

Weinbau im Kloster Salem

Präzision, Planung und Pionierarbeit

Der Bodenseeraum zählt heute zu den südlichsten und zugleich dynamischsten Weinbauregionen Deutschlands. Einen maßgeblichen Anteil daran hatte das Kloster Salem. Die dortigen Zisterziensermönche begannen bereits im 12. Jahrhundert, die Voraussetzungen der Region für den Weinbau gezielt zu nutzen – mit Weitblick, systematischer Arbeitsweise und einer bemerkenswerten Innovationskraft.

Bereits kurz nach der Gründung der Abtei im Jahr 1134 durch Mönche aus dem burgundischen Cîteaux wurden erste Rebflächen angelegt. In den folgenden Jahrzehnten dehnten die Brüder ihren Weinbau sukzessive aus. Entscheidend war dabei nicht nur die Menge, sondern vor allem die Standortwahl: Die Mönche legten ihre Weinberge an südexponierten Hängen in der Nähe des Sees oder in geschützten Lagen des Hügellands an, die durch Gletscherablagerungen geformt worden waren. Diese Böden enthalten oft einen hohen Anteil an Kies und Sand, speichern Wärme und begünstigen die Reife der Trauben. Gleichzeitig zählt die Region zu den Gebieten Deutschlands mit den meisten Sonnenstunden – eine wichtige Voraussetzung für hochwertige Weine.

Die Zisterzienser verfolgten eine konsequent praktische und empirisch geprägte Arbeitsweise, die dazu beitrug, dass bestimmte Lagen rund um Salem einen hervorragenden Ruf erlangten. Die Trauben wurden direkt nach der Lese in den klostereigenen Anlagen verarbeitet. Im Prälaturkeller und der Kelteranlage von Salem fanden sich bereits früh moderne Strukturen: große Pressen, gut belüftete Gär- und Lagerkeller sowie robuste Holzfässer mit teils enormem Fassungsvermögen. Noch heute sind einige dieser Einrichtungen erhalten und können besichtigt werden – sie gehören zu den eindrucksvollsten Zeugnissen vormoderner Weinwirtschaft in Mitteleuropa.



Zisterziensermönche beim Rebschnitt. Malerei auf dem Kachelofen im Sommerrefektorium des Klosters Salem, Rudolf Kuhn, 1733.

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

(r.) Kloster- und Schlossanlage Salem

Foto: AdobeStock



Mit dieser großen Weinpresse, dem sogenannten Torkel, wurden die Weintrauben gepresst. Der historische Torkelbaum in Salem ist fast 11 Meter lang.
Foto: Staatliche Schlösser und Gärten Baden-Württemberg, Schloss Salem; Fotograf: Hermann Böhne.

Ein Meilenstein für die weitere Entwicklung war das Jahr 1495, als Markgraf Christoph I. von Baden ein erstes deutsches Weingesetz erließ. Es schuf klare Regeln für Reinheit, Herkunft und Qualität. Die Weine aus Salem profitierten von diesem Qualitätsschub: Sie galten als sortenrein, verlässlich und gut lagerfähig. Der „Salemer Weißwein“ wurde in den folgenden Jahrhunderten weit über die Region hinaus gehandelt – bis nach Österreich, Böhmen und Frankreich.

Die wirtschaftliche Bedeutung des Weinbaus für das Kloster war beträchtlich. Neben der Eigenversorgung der Klostergemeinschaft diente der Wein als wichtiges Tausch- und Handelsgut. Er wurde verkauft, verschenkt oder gegen andere Waren eingetauscht. Gleichzeitig floss ein erheblicher Teil der Einnahmen in Bauvorhaben, Bildungseinrichtungen oder die Versorgung von Pilgern und Gästen. Die Effizienz des Salemer Weinbaus war so hoch, dass die Rebflächen über Jahrhunderte hinweg ohne nennenswerte Qualitätseinbußen intensiv genutzt wurden.

Zisterziensermönche bei der Weinlese. Malerei auf dem Kachelofen im Sommerrefektorium des Klosters Salem, Rudolf Kuhn, 1733.
Foto: Staatliche Schlösser und Gärten Baden-Württemberg, Schloss Salem; Fotograf: Hermann Böhne.

Noch heute kann man den damaligen Einfluss des Klosters auf den regionalen Weinbau nachvollziehen. Die wichtigsten Rebflächen, die einst von den Zisterziensern angelegt wurden, werden auch heute noch genutzt – unter anderem vom Markgräflich Badischen Weingut. Die dort kultivierten Rebsorten sind zwar modernisiert, stehen aber häufig in direkter Nachfolge jener Sorten, die schon im Mittelalter in Salem angebaut wurden. Der Anbau des Rieslings in der Region etwa geht auf Versuche der Zisterzienser zurück, ebenso wie die Einführung von Sorten wie Pinot Gris („Grauer Mönch“) oder Pinot Noir.

Das Beispiel Salem zeigt eindrucksvoll, wie gezielte Planung, detaillierte Beobachtung und langfristiges Denken schon im Mittelalter zu einer professionellen und erfolgreichen Weinwirtschaft führen konnten. Der klösterliche Weinbau war weit mehr als ein Nebenprodukt religiöser Tätigkeit – er war ein wirtschaftlich durchdachtes, technisch fortschrittliches Agrarprojekt mit bis heute spürbarer Wirkung.



Freigut Thallern

Gelebte Weinkultur seit dem 12. Jahrhundert

Das Freigut Thallern in Gumpoldskirchen zählt zu den ältesten und traditionsreichsten Weingütern Österreichs. Bereits im Jahr 1141 wurde es von Markgraf Leopold IV. als Schenkung an den Zisterzienserorden übergeben und wird bis heute von den Mönchen des Stiftes Heiligenkreuz geführt – eine beeindruckende Kontinuität, die in Europa ihresgleichen sucht.

Für die Gestaltung des Guts diente das burgundische „Clos de Vougeot“ als Vorbild. Neben der langen Geschichte steht heute vor allem das Erlebnis im Mittelpunkt: Gäste können an Weinführungen teilnehmen, in stilvoll restaurierten Räumen übernachten und im Gutshof-Restaurant regionale Spezialitäten genießen. Der Wein selbst entsteht noch immer in sorgfältiger Handarbeit, mit klarem Fokus auf Boden, Klima und Sorte – ganz im Sinne der zisterziensischen Weinbauphilosophie.

Ob als Ziel für Tagesausflügler, Weinliebhaber oder historisch Interessierte: Das Freigut Thallern verbindet klösterliche Tradition mit zeitgemäßer Gastlichkeit.



Foto: AdobeStock

Von Anfang an legten die Zisterzienser Wert darauf, ihr Pflanzenwissen zu bewahren und weiterzugeben. Bei Neugründungen brachten sie stets Samen, Ableger und bewährte Pflanzpläne mit. So verbreiteten sich Sorten und Techniken rasch über ganz Europa.

Obstanbau

Fruchtbare Klöster

Obstanbau und Orangerien der Zisterzienser

Die Zisterzienser als Reformorden der Benediktiner waren nicht nur für ihre weitgehend schmucklosen aber mit besonderer Raumwirkung gestalteten Kirchenbauten und die abgeschiedenen, vom Beten und Arbeiten (*ora et labora*) geprägten Lebensformen bekannt, sondern auch für ihre landwirtschaftlichen Leistungen. Besonders beim Obstanbau zeigten sie einen bemerkenswerten Innovationsgeist. Klostergärten wurden zu Orten des gezielten Anbaus, der Pflanzenverbreitung und manchmal sogar der botanischen Exotik.

Die Zisterzienser folgten bei der Gestaltung ihrer Gärten bewährten Strukturen. Obst, Gemüse und Kräuter wurden getrennt angebaut, oft entlang eines Wasserlaufs, der zur Bewässerung genutzt wurde. Eine Beschreibung des Klosters Clairvaux aus dem frühen 13. Jahrhundert schildert den Lauf des Flusses Aube durch die Anlage: erst durch den Obstgarten, dann am Kräutergarten vorbei bis zu den Gemüsebeeten. Die Gärten waren sorgfältig geplant und wurden meist von Laienbrüdern gepflegt, die – anders als die Chormönche – kaum liturgische Verpflichtungen hatten.

Von Anfang an legten die Zisterzienser Wert darauf, ihr Pflanzenwissen zu bewahren und weiterzugeben. Bei Neugründungen brachten sie stets Samen, Ableger und bewährte Pflanzpläne mit. So verbreiteten sich Sorten und Techniken rasch über ganz Europa. Der Obstbau diente nicht nur der saisonalen Versorgung, sondern auch der Lagerhaltung und medizinischen Verwendung. Einge-machte oder getrocknete Früchte wie Äpfel, Birnen und Kirschen waren in der klösterlichen Küche unverzichtbar.



Neben dem klassischen Nutzobst wurde auch Zierobst angebaut. Dazu zählten etwa Zierquitten oder Bitterorangen – Sorten, die wegen ihrer auffälligen Blüten oder Früchte geschätzt wurden, aber meist ungenießbar waren. Sie wurden vor allem in den repräsentativen Bereichen der Klöster gepflanzt, etwa in Abtsgärten oder entlang der Hauptwege.

Ob als praktische Versorger oder als stille Träger von Wissen – die Zisterzienser trugen maßgeblich zur Kultivierung der mitteleuropäischen Landschaft bei. Ihre Obstanlagen, die klare Unterscheidung zwischen Nutz- und Zierpflanzen und der exotische Glanz ihrer Orangerien waren keine Nebensache, sondern Teil eines durchdachten Gesamtkonzepts. Viele alte Klostergärten greifen diese Tradition heute wieder auf und machen sichtbar, wie weit das klösterliche Erbe bis in die Gegenwart reicht.

Blick auf den Kräutergarten von Kloster Bronnbach
Foto: Frank Mittnacht

Orangerien bei den Zisterziensern

Beispiele klösterlicher Gartenkultur

Ein besonderer Ausdruck klösterlicher Gartenkunst waren die Orangerien. In diesen geschützten Gebäuden, teils mit beheizbaren Mauern, wuchsen Zitrusfrüchte wie Pomeranzen, Zitronen oder Granatäpfel selbst in kühleren Gegenden nördlich der Alpen. Zwar war der Ertrag gering, doch die leuchtenden Früchte galten als Zeichen gärtnerischer Meisterschaft und machten Eindruck. Der Anblick einer Orange im winterlichen Mitteleuropa war mehr als eine botanische Kuriosität – er zeigte, wie weit das Wissen der Zisterzienser reichte.

Ein besonders gut dokumentiertes Beispiel ist die Orangerie des Zisterzienserklosters Ettenheimmünster im heutigen Südwesten Deutschlands, nur wenige Kilometer von der französischen Grenze entfernt. Archivalien belegen, dass dort noch zwei Jahre nach der Säkularisation im Jahr 1803 rund 90 Orangenbäumchen in eiserne Kübeln vorhanden waren. Der Zustand der Pflanzen war zwar schlecht – sie waren mehrere Jahre nicht umgetopft worden –, doch allein die Größe des Bestands zeugt von der gärtnerischen Bedeutung dieser Anlage. Die Pflege solcher Bestände erforderte spezifisches Wissen, etwa über Belüftung, Gießzyklen und Umtopfzeiten – Kenntnisse, die in den klösterlichen Gärtnereien systematisch weitergegeben wurden.

Auch außerhalb Südwestdeutschlands lassen sich Spuren zisterziensischer Orangeriekultur finden. Die Abtei Oliwa bei Danzig gilt als nördlichster Standort mit nachgewiesener Orangerie. Insgesamt waren Orangerien gerade nördlich der Alpen weit verbreitet.

**Orangerie
Kloster Bronnbach**
Foto: AdobeStock



Hesperidenfrüchte



Besonders beliebt waren Zitrusbäume. Sie waren nicht nur eine spannende Bereicherung für die barocke Tafel, sie kommen auch in antiken Heldenepen vor und waren damit ein Hinweis auf die klassische Bildung der Herrschaften. Zitrusfrüchte wurden nach Nymphen der griechischen Mythologie, die in ihrem Garten einen Baum mit goldenen Äpfeln bewachten, „Hesperidenfrüchte“ genannt.

Viele Beispiele haben sich auch innerhalb des Cisterscaes-Netzwerks erhalten: etwa im Stift Zwettl und im Stift Rein (Österreich), im Kloster Bronnbach (Deutschland) oder im Kloster Vyšší Brod (Tschechien), um nur einige zu nennen.

Dass Orangerien auch an kleineren Klosterstandorten betrieben wurden, zeigt: Der Anspruch auf Pflanzenpflege unter besonderen klimatischen Bedingungen war kein rein höfisches Projekt, sondern Teil eines übergreifenden Kulturmodells. Die Zisterzienser setzten dabei nicht auf Prunk, sondern auf technische Beherrschbarkeit und botanische Neugier. Ihre Orangerien waren gärtnerische Experimentierfelder, Bildungsorte und nicht zuletzt stille Prestigeobjekte innerhalb eines europaweiten Netzwerks klösterlicher Expertise.

Ein Apfel für Europa

Der Borsdorfer und das Kloster Pforte

Im Schatten gotischer Mauern reifte eine Frucht heran, die es zu überregionaler Bedeutung brachte: der Borsdorfer Apfel. Seine Ursprünge führen möglicherweise zurück ins Kloster Pforta bei Naumburg – eine bedeutende Zisterzienserabtei, deren Einfluss sich weit über die Region hinaus erstreckte. Der Legende nach war es hier, in der Grangie Porstendorf, wo durch Veredlung und sorgfältige Auswahl der Borsdorfer entstand, der eine der ältesten heute noch kultivierten Apfelsorten Mitteleuropas darstellt.

Schon im 13. Jahrhundert hatte das Kloster eigens einen *magister pomerii* – einen Obstgartenmeister – eingesetzt. Dessen Aufgabe war es, den Anbau zu organisieren, neue Sorten zu pflegen und die Gärten in Schuss zu halten. Im mittleren 16. Jahrhundert sind für das Klosterareal gleich drei große Obstgärten nachweisbar. Diese lieferten in guten Jahren bis zu 30 Tonnen Äpfel, Birnen, Kirschen und sogar Walnüsse – ein eindrucksvoller Beleg für die hochentwickelte Gartenbaukultur der Zisterzienser. Auch in den Weinbergen des Klosters wuchsen Obst- und Nussbäume, deren Ertrag die Halbpachtwinzer anteilig abliefern mussten.

Der Borsdorfer Apfel war jedoch mehr als nur Nahrung: Er war Kulturgut. Mit seiner Reifezeit im Spätherbst, seiner guten Lagerfähigkeit und seinem süß-säuerlichen Aroma erfüllte er alle Anforderungen an einen begehrten Tafelapfel sowohl für den klösterlichen Eigenbedarf als auch für den Verkauf. Seine Verbreitung lässt sich bis ins 19. Jahrhundert nachweisen. Er fand Eingang in Pomologien (Werke über Obstkunde) und wurde von Obstzüchtern weiterverwendet.



Darstellung des Borsdorfer Apfels
Christian Eduard Langenthal:
Deutsches Obstcabinett (1840)



Dass eine kleine Frucht solch große Kreise zog, verdankt sie wohl nicht zuletzt dem gärtnerischen und organisatorischen Weitblick der Mönche von Pforta. Der Borsdorfer Apfel ist damit ein Paradebeispiel für klösterliche Innovationskraft – fruchtbar im besten Sinne. Äpfel wurden nicht nur gegessen, sondern auch getrunken: Schon im Mittelalter findet Apfelwein in schriftlichen Quellen Erwähnung. Was einst in Klostergärten entstand, lebt bis heute weiter – in vielen Regionen Europas ist Apfelwein nach wie vor verbreitet. So wird er beispielsweise in der tschechischen Stadt Žďár nad Sázavou noch immer hergestellt und geschätzt.

Die besondere Bedeutung des Obstbaus bzw. der Zucht von neuen Sorten spiegelt sich auch in den im 18./19. Jahrhundert sehr beliebten pomologischen Sammlungen wider. Hierbei handelt es sich um nach der Natur realistisch aus Wachs gestaltete Modelle. Eine bekannte Sammlung ist etwa die von Heinrich Arnoldi, Viktor Dürfeld nach Wilhelm Lauche im Deutschen Gartenbaumuseum in Erfurt (400 Modelle, Ende des 19. Jahrhunderts), oder die Sammlung F. J. Bertuch (193 Modelle, 18. Jahrhundert) im Naturkundemuseum in Bamberg.

Schulpforte, Luftbild von Osten
Foto: Marcell Varadi

Fruchtgenuss aus dem Stamser Klosterkeller

Im Zisterzienserstift Stams, idyllisch am Fuße der Lechtaler Alpen gelegen, widmet sich Bruder Franz mit Hingabe der Verarbeitung von Obst. Der gelernte Bäcker produziert im klostereigenen Keller Marmeladen, Gelees und edle Brände – und das mit einer klaren Philosophie: höchste Qualität, wenig Zucker, keine Konservierungsstoffe.

Jährlich verarbeitet er über 1000 Kilogramm Früchte. Seine „Leicht-Marmeladen“ enthalten nur halb so viel Zucker wie üblich und setzen auf Apfelpektin statt auf herkömmlichen Gelierzucker. Das Ergebnis ist ein fruchtintensiver, kalorienärmerer Aufstrich. Besonders gefragt ist die Marillenmarmelade, dicht gefolgt von Himbeere, Sauerkirsche und weiteren Sorten wie Erdbeere-Rhabarber, Holunder-Zwetschke oder Preiselbeere.

Foto: Stift Stams

Auch edle Brände entstehen aus bester Maische – zum Beispiel der Kirschgeist, für den nur makellose Früchte verarbeitet werden. Obst aus dem Klostergarten reicht bei der hohen Nachfrage nicht aus, deshalb wird regional zugekauft. Bruder Franz kocht mehrmals im Jahr frisch ein – so bleibt alles aromatisch und natürlich. Erhältlich sind seine Köstlichkeiten ausschließlich im Klosterladen – echte Handarbeit aus klösterlicher Tradition. Geheimtipp: Jeden Mittwoch und Freitag gibt es frisches Brot aus dem Steinofen von Bruder Franz.



Klösterliche Vielfalt

Weitere Erzeugnisse der Zisterzienser

Freiamt

Foto: Schwarzwald Tourismus,
C. Keller

Waldviertler Graumohn g.U.

Vom Klostergarten zur geschützten Herkunftsbezeichnung

Kaum eine Pflanze ist so eng mit der Geschichte des Waldviertels verbunden wie der Graumohn. Und kaum jemand hat diese Geschichte so entscheidend mitgeprägt wie die Zisterzienser. Schon im Mittelalter kultivierten die Mönche in ihren Klostergärten Mohnpflanzen – nicht etwa für süße Backwaren, sondern als Heilmittel.

Die beruhigende Wirkung des Mohns war schon im Mittelalter bekannt, insbesondere gegen Schmerzen und Schlaflosigkeit. Das aus den Samen gewonnene Öl diente zudem als Brennmittel für das „ewige Licht“ in den Kirchen. Ein früher Beleg für den klösterlichen Anbau dieser vielseitigen Kulturpflanze ist die Erwähnung des Mohns im Zwettler Urbar aus dem Jahr 1280, in dem die Besitzrechte und Abgaben des Klosters verzeichnet sind. Über Jahrhunderte hinweg wurde im Waldviertel Mohn angebaut – mit einem Höhepunkt in der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts, als der „Zwettler Graumohn“ sogar an der Londoner Börse gehandelt wurde. Doch nach dem Zweiten Weltkrieg ging der Mohnanbau dramatisch zurück. Erst in den 1980er Jahren begann eine Renaissance: Bauern und engagierte Initiativen besannen sich auf die alte Tradition und entwickelten sie weiter.

Heute gedeiht der Waldviertler Graumohn g.U. wieder auf über 1000 Hektar – und das mit gutem Grund: Die geologischen und klimatischen Bedingungen der Region bieten ideale Voraussetzungen. Das raue Klima, hohe Tag-Nacht-Temperaturunterschiede und der ausgeprägte Taufall fördern die Aromaausbildung. Hinzu kommt die besondere Bodenbeschaffenheit (sandig-lehmig, unkrautarm, nährstoffreich), die dem Mohn seine feine Struktur und seinen nussigen Geschmack verleiht.



Doch nicht nur Klima und Boden prägen die Qualität, sondern auch die langjährige Erfahrung der Mohnbauern. Der Anbau folgt klaren Vorgaben, die in der EU-Verordnung zur „geschützten Ursprungsbezeichnung“ (g.U.) festgelegt sind. Besonders charakteristisch für den Waldviertler Graumohn sind die großen grau-blauen Samenkörner mit ihrem hohen Ölgehalt von bis zu 48 Prozent. Durch die schwache Samenschale bleiben Aroma und Inhaltsstoffe besonders gut erhalten – ein Qualitätsmerkmal, das den Graumohn nicht nur in der Küche, sondern auch in der Kosmetik und Pharmazie beliebt macht.

Mohnkapseln
Foto: Gerhard Geisberger

So steht der Waldviertler Graumohn g.U. heute nicht nur für eine regionale Spezialität, sondern auch für ein lebendiges Stück klösterlicher Kulturgeschichte. Im Juli blühen für gut drei Wochen die Mohnfelder mit dem lila, weiß und rot blühenden Graumohn im Waldviertel. Besonders in dieser Zeit empfiehlt sich ein Besuch des Mohndorfs Armschlag, in dem Besucher*innen in die vielfältige Welt des Mohns eingeführt werden.

Bernhard, Bienen, Benediktion

Der honigsüße Glanz der Zisterzienser

Er war kein Imker, aber er hätte einer sein können: Bernhard von Clairvaux, der bedeutendste Prediger des Zisterzienserordens, galt seinen Zeitgenossen als Redner mit süßem Klang und geistigem Tiefgang. „Doctor mellifluus“ nannten sie ihn, was so viel bedeutet wie der „honigfließende Lehrer“. Und dieses Bild blieb haften: Ein kleiner Engel, der Honig von seinen Fingern schleckt, zierte bis heute das Münster von Kloster Salem, als liebevolles Sinnbild für Bernhards berührende Worte. Doch es blieb nicht bei der Allegorie: Der Honig war für die Zisterzienser nicht nur Metapher, sondern Teil ihres Alltags und ihrer spezialisierten Landwirtschaft.

Seit der Ordensgründung im Jahre 1098 gelten die Zisterzienser über Jahrhunderte als „Schöpfer fruchtbarer Landschaften“. Der Erfolg beginnt bereits mit der Wahl des Klosterstandorts. Hier wurde nämlich nichts dem Zufall überlassen. Standortverlegungen sind für zahlreiche Zisterzienserklöster überliefert, sodass man schon von einem typischen Vorgehen sprechen kann. Entgegen der Legende von der „Gründung in der Einsamkeit“ entstanden die Klöster meist in der Nähe wichtiger Altstraßen (Ebrach) oder an Flussläufen (Vyšší Brod) wie auch an herrschaftlichen und naturräumlichen Grenzen. Der letzte Aspekt hatte den großen Vorteil, dass unterschiedliche Böden und damit Produkte und Rohstoffe zur Verfügung standen und man damit u. a. Ernteauffälle bei einem Erzeugnis besser ausgleichen konnte.



Foto: AdobeStock

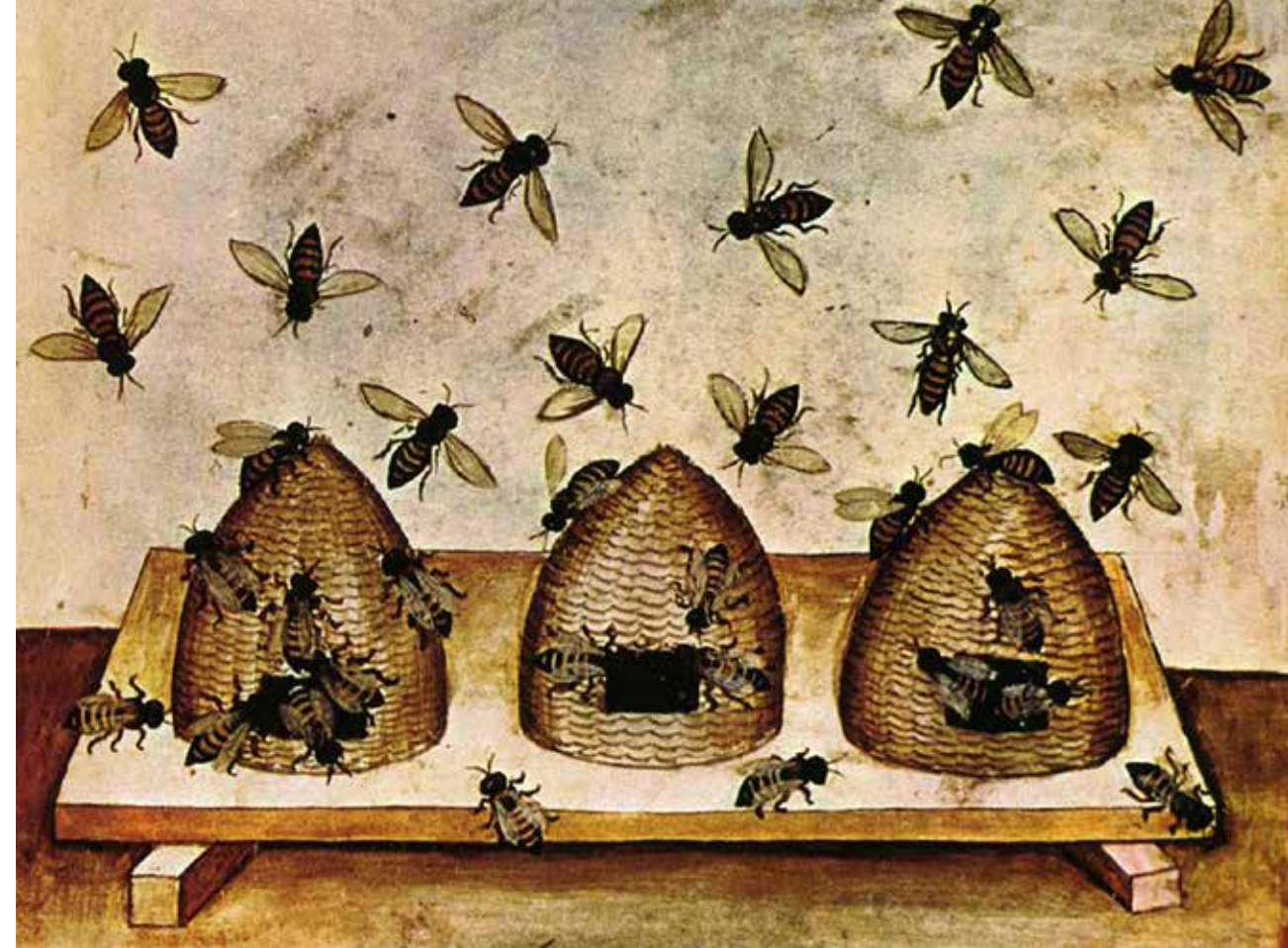
Bernhard von Clairvaux selbst prägte das Bild vom „Wachs der Kontemplation“ und vom „Honig der Predigt“. Er sah in der Biene ein Vorbild: still arbeitend, nützlich, geordnet. Und während die mittelalterlichen Mönche das Wissen um die Bienenzucht pflegten, lebte der symbolische Gehalt des Honigs in der Kunst weiter.

Diese fruchtbaren Landschaften waren die perfekte Voraussetzung, um Bienenvölker anzusiedeln. Honig war in der vorindustriellen Welt tatsächlich nicht nur Süßungsmittel, sondern auch Konservierungsmittel, Medizin, Wachsquelle und liturgischer Rohstoff: für Kerzen, für Salben, für Hostien. Kein Wunder also, dass die Mönche dem Summen der Bienen mit Respekt begegneten.

In vielen Klöstern, etwa in Maulbronn, Schöntal oder eben in Salem, gehörten Bienenstöcke zur festen Infrastruktur. Der Honig wurde geerntet, das Wachs verarbeitet, die Bienenvölker gezielt vermehrt. In Salem ist dieses Erbe bis heute sichtbar: Ein barocker Kachelofen zeigt auf bemalten Fliesen die Zisterzienser bei der Arbeit – auch bei der Imkerei. Die Mönche waren also nicht nur Theologen und Landwirte, sondern auch kundige Bienenväter.

Der Bezug zum Honig blieb im klösterlichen Denken stets lebendig. Der süße Stoff stand für Gottes Güte, für die Süße der Bibelworte, für das „Land, in dem Milch und Honig fließen“. Bernhard von Clairvaux selbst prägte das Bild vom „Wachs der Kontemplation“ und vom „Honig der Predigt“. Er sah in der Biene ein Vorbild: still arbeitend, nützlich, geordnet. Und während die mittelalterlichen Mönche das Wissen um die Bienenzucht pflegten, lebte der symbolische Gehalt des Honigs in der Kunst weiter.

Im Jahr 2023 griff man diese Tradition in Baden-Württemberg wieder auf: Die Staatlichen Schlösser und Gärten riefen ein Projekt ins Leben, das die Imkerei in historischen Kloster- und Schlossanlagen wiederbelebt. Unter dem poetischen Namen „Landesgold“ produzieren Bienenvölker seither Honig in den Gärten von Maulbronn, Bebenhausen, Wiblingen, Alpirsbach, Salem und weiteren



Klosteranlagen. Jede Anlage trägt ihren eigenen Honig, und so wie sich Terroir beim Wein auf den Geschmack auswirkt, prägt auch die jeweilige Umgebung den Charakter des Honigs.

Bienenkörbe des 14. Jahrhunderts
Aus: Tacuinum sanitatis
(Wikipedia)

Das damit neu platzierte Produkt „Klosterhonig“ ist nicht nur ein köstliches Souvenir, sondern auch ein ökologisches Statement. Die Kooperationen mit lokalen Imkern und die Pflege naturnaher Gärten fördern die Artenvielfalt. Alte Obstwiesen, strukturreiche Hecken und weitläufige Klostergärten werden zu sicheren Häfen für Insekten und zu lebendigen Erinnerungsräumen an die große klösterliche Tradition.

Dass Honig heute wieder eine Rolle spielt, hätte den „Doctor mellifluus“ wohl gefreut. Zum Bernhardstag am 20. August, wenn das Münster von Salem an den berühmten Heiligen erinnert, könnte man sich also nicht nur mit einem geistlichen Impuls stärken, sondern auch mit einem Löffel „Landesgold“. Manchmal liegt das Göttliche ganz einfach auf der Zunge.

Himmlische Milchveredelung

Die Zisterzienser und ihr Käse

Was tun, wenn man zu viel Milch hat, aber keinen Kühlschrank? Diese Frage, mit der sich Menschen seit Beginn der Sesshaftigkeit beschäftigen, stellten sich auch im 12. Jahrhundert die Zisterziensermönche der Abtei Chiaravalle südlich von Mailand.

Ihre Antwort war ein kulinarischer Geniestreich: In großen Kupferkesseln kochten sie den Überschuss ein, schöpften die geronnene Masse ab und pressten daraus große, kompakte Laibe. Der daraus entstehende Käse war lange haltbar, nahrhaft und ein Segen für die klösterliche Selbstversorgung. Offiziell hieß das Produkt *Caseus vetus*, also „alter Käse“. Doch weil Latein nicht jedermanns Sache war, bürgerte sich der Name Grana ein – wegen der feinkörnigen Struktur des Schnittbilds. Im 13. Jahrhundert taucht der Käse erstmals in den Handelsregistern der Stadt Genua auf, weit entfernt von seinem Ursprungsort. Im Laufe der folgenden Jahrhunderte gelangt er bis in die Romagna, in den Piemont, in die Toskana und an die Mittelmeerküste. Grana war längst mehr als eine Mahlzeit – er wurde zur Währung. Man bezahlte Steuern, leistete Abgaben und beglich Pachtforderungen mit den großen gelblichen Laiben, die auch wegen ihres Gewichts und ihrer Form leicht zu transportieren und stapelbar waren.

Bis heute ist der Käse aus der Zisterzienserküche ein Exportschlager. Unter dem Namen Grana Padano wird er in 13 Provinzen Norditaliens hergestellt – vom Piemont bis nach Venetien. Die Herstellung folgt dabei noch immer alten Prinzipien: teilentrahmte Rohmilch, natürliches Lab, eine Reifezeit von mindestens neun Monaten. Seit 1996 trägt der Käse das EU-Gütesiegel DOP, das seine Herkunft und Qualität schützt. Dass hinter all dem einst stille, betende Männer standen, gerät dabei oft in Vergessenheit.



Auch nördlich der Alpen pflegten die Zisterzienser ihre Käsetradition – etwa im Stift Schlierbach in Oberösterreich. Seit dem 17. Jahrhundert wurde dort Milchvieh gehalten, doch erst Anfang des 20. Jahrhunderts erlebte die klösterliche Käserei ihren Durchbruch. Bruder Leonhard, der zuvor in der bayerischen Erzabtei Sankt Ottilien das Käsehandwerk erlernt hatte, brachte das Wissen nach Schlierbach. 1924 wurde der erste Schlierbacher Schlosskäse hergestellt – ein würziger Weichkäse mit Rotschmiere, der bis heute zu den bekanntesten Bio-Käsesorten des Landes zählt. 2024 konnte das Stift 100 Jahre Käsetradition feiern, mit einem Sortiment, das längst weit über dessen Klostermauern hinaus für Qualität steht.

Und während im italienischen Süden und im österreichischen Norden die zisterziensische Käseherstellung blüht, kämpft der Ursprungsort des Ordens, das französische Stift Cîteaux, gegenwärtig mit ganz weltlichen Problemen: Die historischen Klostermauern bröckeln, die Sanierung ist teuer. Doch wo Mönche beten, da finden sie auch Lösungen – in diesem Fall eine besonders wohl-schmeckende: Mit dem Verkauf von 1000 Laiben ihres Rohmilch-käses möchten die Mönche die Restaurierung des sogenannten Definitatoriums finanzieren, das für die Verwaltung des Kloster-netzwerks bedeutend war. Für 35 Euro pro Stück bekommt man nicht nur ein aromatisches Stück Burgund, sondern hilft ganz nebenbei, das klösterliche Erbe Europas zu bewahren. Ein Stück Käse – ein Stück Geschichte.

Regionale Käseauswahl beim Schöffemahl in Stift Rein
Foto: Michael Brauer

Vom rechten Kraut

Heilkunst und Klosterküche bei den Zisterziensern

„Wo der Mönch geht, blüht der Garten.“ So hätte man wohl im Mittelalter gesagt, und tatsächlich zeugen die Überreste der Klostergärten bis heute von der besonderen Beziehung der Zisterzienser zur Natur.

Theodor Fontane war tief beeindruckt, als er im 19. Jahrhundert das Zisterzienserkloster Lehnin besuchte: Aus „wildem, sumpfigem Land“ sei hier durch Arbeit, Glauben und Ordnung ein Ort der Fruchtbarkeit geworden. Und mittendrin: der Kräutergarten. Für die Zisterzienser war der Kräutergarten Küche, Apotheke, Symbol und spiritueller Raum zugleich. Kräuter wie Bohnenkraut, Schwarzkümmel, Sellerie, Porree, Koriander, Dill, Knoblauch, Petersilie oder Kerbel dienten als wichtige Zutaten in der klösterlichen Küche. Sie verliehen der einfachen Kost Geschmack und halfen, Lebensmittel zu konservieren. Der Gebrauch war reichlich, denn teure Importgewürze aus dem Orient waren purer Luxus.

Doch die Zisterzienser beschränkten sich nicht auf den Kochtopf. Viele Pflanzen, die in ihren Klostergärten wuchsen, fanden ihren Weg auch in Teekannen und Arzneien. Wermut etwa wurde zur Verdauungsförderung getrunken, Minze bei Erkältungen, Odermennig gegen Halsentzündungen. Der herbe Rainfarn wirkte gegen Würmer und wurde vorsichtig dosiert. Dass der Übergang zwischen Heil- und Giftpflanze oft fließend ist, war den Mönchen durchaus bekannt. Auch Ringelblume, Fenchel, Anis und Lavendel fanden sich in den streng gegliederten Beeten. Schon im Frühmittelalter hatte der Mönch Walahfrid Strabo eine systematische Klosterbotanik geschaffen. In seinem Werk *Liber de cultura hortorum*, einem der bedeutendsten botanischen Texte des Mittelalters, beschrieb er nicht nur die Pflanzen, sondern auch ihren idealen Standort und Nutzen.

Die Teezubereitung war schlicht: Blätter, Blüten oder Wurzeln wurden mit heißem Wasser übergossen. Die Wirkung reichte je-



doch über das Körperliche hinaus. Der zisterziensische Tagesrhythmus war geprägt von Stille und Gebet – stärkender Fencheltee oder eine Tasse beruhigender Lavendeltee am Abend waren – je nach Bedarf – Teil der klösterlichen Lebensweise. Teetrinken wurde zum stillen Ritual.

Kräutergarten von
Kloster Bronnbach
Foto: Frank Mittnacht

Zugleich schwang immer auch Symbolik mit. Der Garten selbst war oft als *hortus conclusus*, als „verschlossener Garten“, gestaltet – ein biblisches Bild für jungfräuliche Reinheit – und daher als Ort der Marienverehrung zu verstehen. Weiße Lilien standen für die Jungfrau Maria, ebenso wie die dornenlose Rose. Dass diese Pflanzen zugleich auch medizinisch wirksam waren, etwa als Hautheilmittel oder zur Beruhigung, schien nur zu bestätigen, dass Gottes Schöpfung in allem einen doppelten Sinn trägt..

Die Mönche sammelten über Jahrhunderte Wissen, welches sie in medizinischen Handschriften und Klosterbibliotheken weitergaben. Manches mutet heute skurril an. So wurde im Lorscher Arzneibuch empfohlen, Kohlsaft gegen Kopfschmerzen in die Nase zu träufeln. Doch anderes davon hat bis heute Gültigkeit. Wer etwa eine Tasse Kamillentee gegen Magenbeschwerden trinkt oder Salbeitee bei Halsschmerzen, tut vielleicht, ohne es zu wissen genau das, was die Zisterzienser schon im 12. Jahrhundert praktizierten. Das Eintauchen in die stille Atmosphäre des Kräutergartens lohnt sich auch heute noch: Viele ehemalige Zisterzienserklöster wie Walkenried, Bebenhausen oder das von Theodor Fontane beschriebene Kloster Lehnin laden dazu ein, ihre historischen Gärten zu durchschreiten – Orte der Ruhe und Inspiration, in denen sich der mittelalterlichen Verbindung von Natur und Spiritualität bis heute eindrucksvoll nachspüren lässt.

Michael Brauer / Verena Deisl

Kochen wie die Zisterzienser



Bernhard Buchinger und der barocke Genuss hinter Klostermauern

Bernhard Buchinger (1606–1673) war Zisterziensermönch, Theologe, Philosoph – und Küchenmeister. In der französischen Abtei Lützel erhielt der aus dem Elsass stammende Ordensmann eine umfassende Ausbildung. Neben geistlichen Aufgaben übernahm er auch praktische Funktionen: Als Küchenmeister organisierte er die Verpflegung des Konvents – ein anspruchsvoller Posten, der kulinarisches wie logistisches Geschick verlangte.

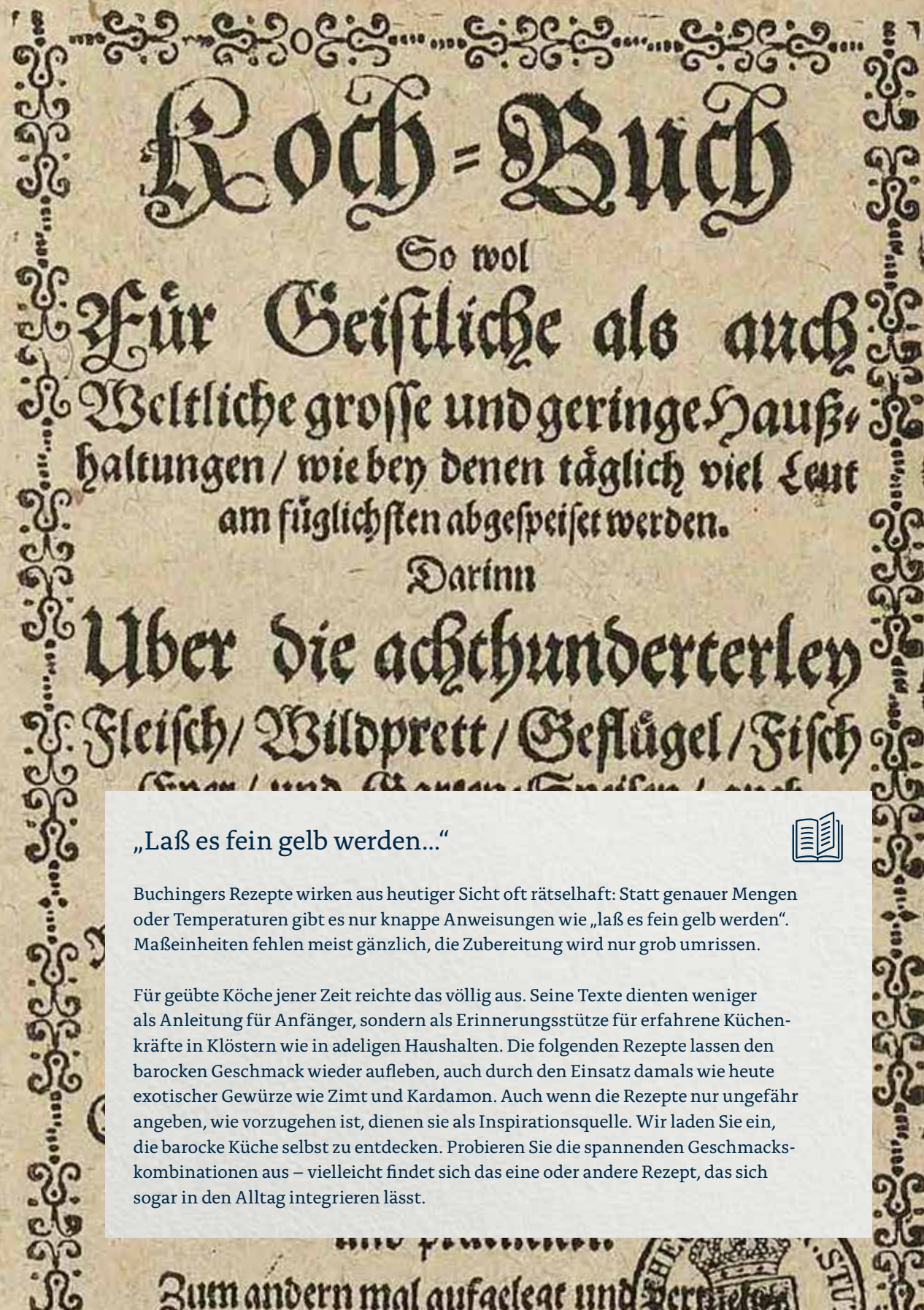
Während des Dreißigjährigen Kriegs verließ Buchinger das schwer beschädigte Lützel und wurde 1642 zum Abt von Kloster Maulbronn gewählt. Doch die politische Lage war instabil: Schon 1648 wurde das Kloster im Zuge der Säkularisation reformiert. Buchinger kehrte 1654 nach Lützel zurück und leitete dort den Wiederaufbau – geistlich wie baulich.

Sein um 1672 gedrucktes Kochbuch spiegelt diese bewegte Biografie wider. Unter dem Titel „Koch-Buch so wol für Geistliche als auch weltliche grosse und geringe Haußhaltungen“ vereint es barocke Tafelfreuden mit klösterlichem Praxiswissen. Es finden sich darin auch zahlreiche Fleischgerichte – eigentlich ein Bruch mit der Ordensregel, aber damals auch innerhalb der Klostermauern praktiziert. Darüber hinaus spielte der Fisch eine Schlüsselrolle – als sogenanntes „Flussgemüse“ war er auch in der Fastenzeit erlaubt.

Die Titelseite von
Bernhard Buchingers
Kochbuch von 1672
Foto: Württembergische
Landesbibliothek Stuttgart
(Public Domain)



Buchingers Kochbuch
in der Historischen
Rezeptdatenbank der
Gastrosophie



„Laß es fein gelb werden...“



Buchingers Rezepte wirken aus heutiger Sicht oft rätselhaft: Statt genauer Mengen oder Temperaturen gibt es nur knappe Anweisungen wie „laß es fein gelb werden“. Maßeinheiten fehlen meist gänzlich, die Zubereitung wird nur grob umrissen.

Für geübte Köche jener Zeit reichte das völlig aus. Seine Texte dienten weniger als Anleitung für Anfänger, sondern als Erinnerungsstütze für erfahrene Küchenkräfte in Klöstern wie in adeligen Haushalten. Die folgenden Rezepte lassen den barocken Geschmack wieder aufleben, auch durch den Einsatz damals wie heute exotischer Gewürze wie Zimt und Kardamon. Auch wenn die Rezepte nur ungefähr angeben, wie vorzugehen ist, dienen sie als Inspirationsquelle. Wir laden Sie ein, die barocke Küche selbst zu entdecken. Probieren Sie die spannenden Geschmackskombinationen aus – vielleicht findet sich das eine oder andere Rezept, das sich sogar in den Alltag integrieren lässt.

Fastenspeisen

Durch den Verzicht auf Verfeinerung dienen Fastenspeisen der inneren Einkehr und Vorbereitung auf hohe Feiertage. Die folgenden Rezepte zeigen, dass Fastenspeisen trotzdem abwechslungsreich und sättigend sein können.

Krebskrapfen

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.

Aus: 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.

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

Moderne Variante:

Flusskrebse
Mehl
Salz
Eier
Äpfeln oder Birnen
Rosinen
Zimt
Saffran
Petersilie
Majoran
Lebkuchen
Mandeln

Man vermischt gekochte, geschälte und gehackte Flusskrebse mit etwas gutem Mehl, Salz, Eiern, fein gehackten und in Schmalz gerösteten Äpfeln oder Birnen, Rosinen, Zimt, Saffran, Petersilie, Majoran und geriebenem Lebkuchen.

Daraus formt man kleine Knöpflein (kleine Kugeln) und kocht sie in einer Erbsenbrühe oder backt sie in Schmalz aus. Oder man macht aus der Krebsmasse – nur ohne Mehl – Krebs-Krapferl /Küchlein und backt sie wie oben beschrieben. Man kann zusätzlich Zucker und geschälte, fein zerstoßene Mandeln hineingeben.

Dieses Rezept lässt sich für den heutigen Gaumen mit beliebigen Fischarten oder auch Garnelen umsetzen – ganz nach Ihrem persönlichen Geschmack.



Gebrannte Kohlsuppe (Fastensuppe)

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.

Aus: Koch-Buch für Geistliche (1672), 0669.

Moderne Variante:

Mehl
Schmalz
Essig
Brot
Weißkohl
Kohl
Spinat
Mangold
Sauerampfer
Pastinaken
gelbe Rüben
Petersilienkraut
Wurzelgemüse
Lauch
Pfeffer
Butter
Muskatnuss

Man röstet Mehl in Schmalz an, gießt heißes Wasser dazu, saltz es und lässt es kochen. Man kann die Suppe säuerlich (bspw. mit Essig) abschmecken und mit gewürfeltem Brot (Brotcroutons) anrichten.

Oder man röstet Brotschnitten in Schmalz, gießt mit Wasser auf, gibt Salz und folgende zuvor blanchierte Zutaten hinzu: Weißkohl, Kohl, Spinat, Mangold, Sauerampfer, Pastinaken, gelbe oder andere Rüben, Petersilienkraut und anderes Wurzelgemüse, Lauch etc.

Man lässt alles gut kochen und würzt mit etwas Pfeffer. Man kann auch frische Butter dazugeben, wie bei einfachen Suppen üblich. Oder man serviert die Brühe mit gefülltem Weißbrot. Alternativ gießt man die Suppe über geröstete Brotschnitten und bestreut diese mit Muskatnuss.

Unsere Empfehlung für einen ausgewogenen Geschmack ist das zusätzliche Abschmecken mit Weißwein.



Mangold mit Eierfülle

Mangoldblatt / 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.

Aus: Koch-Buch für Geistliche (1672), o816.

Gemeine Eyer-Fülle.

Man nimt grüne : oder durre klein gehackte Zwibelen / oder grün Schnittlauch / 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 Safran vnd machts über dem Fewr recht an / gibt ein Fülle zu allen sachen.

Aus: Koch-Buch für Geistliche (1672), o584.

Moderne Variante:

**Mangoldblätter
Zwiebeln
oder Schnittlauch,
Petersilie
Kräuter
Eier
Salz
Ingwer
Pfeffer
Kurkuma
Muskatnuss**

Große blanchierte Mangoldblätter werden mit folgender Farce gefüllt: Man schwitzt fein gehackte Zwiebeln oder frischen Schnittlauch, Petersilie sowie verschiedene wohlschmeckende Kräuter in Butterschmalz an. Anschließend werden Eier, Salz, Ingwer, Pfeffer oder Kurkuma hinzugefügt. Die Mischung sollte über dem Feuer ständig gerührt werden, bis sie etwas eindickt.

Alternativ kann man auch nur Petersilie verwenden, die in heißem Schmalz mit Eiern, Salz, Muskatnuss oder Muskatblüte, Kurkuma oder Safran erhitzt wird, bis alles die gewünschte Konsistenz erreicht hat. Optional kann man unter diese Füllung auch gehackten frischen Mangold und Semmelbrösel mischen. Diese Mischung kann als Füllung für verschiedene Gerichte verwendet werden. Anschließend werden die gefüllten Mangoldblätter mit frischer Butter, etwas Wasser und Gewürzen in einer Auflaufform oder auf einem Blech „auf der Glut“ gekocht.

Nicht nur die Zusammensetzung der Lebensmittel, sondern auch die Zubereitungsarten haben sich geändert. Was im Originalrezept „auf der Glut“ gekocht wurde, würden wir heute wohl zugedeckt ins Backrohr schieben.



Foto: AdobeStock

Süßspeisen

Durch die Verbreitung des Rohrzuckers in der Frühen Neuzeit wurden Süßspeisen in Europa populär, auch in Zisterzienserklöstern. Hierunter finden sich „alte Bekannte“ ebenso wie eher exotische Desserts.



Gefüllte Bratäpfel

Von gueten Kürnigen Äpfeln 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.

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

Oder man fülts 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.

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

Moderne Variante:

Feste Äpfel
Mandeln
Zucker
Safran
Ingwer
Zimt
Wein
Honig

Von guten, festen Äpfeln (mit oder ohne Schale) schneidet man einen Deckel ab und höhlt sie aus. Das entnommene Fruchtfleisch wird fein gehackt und mit gestoßenen Mandeln, Zucker, Safran, Ingwer und Zimt in Schmalz geröstet. Die Äpfel werden mit dieser Masse gefüllt und mit dem Deckel verschlossen. Anschließend brät man sie in Schmalz und gibt etwas Wein, Honig und Zimt dazu. Oder man steckt die gefüllten Äpfel auf Spieße und brät sie auf dem Rost.

Oder man steckt mehrere Äpfel hintereinander auf einen Spieß und brät sie am Rost, danach bestreut man sie mit Zucker. Oder man füllt die Äpfel mit gehackten und gerösteten Birnen oder Quitten, Zucker, Zimt und Pfeffer und dämpft sie in Schmalz. Oder man füllt sie mit Rosinen, Zucker, Zimt, Safran und geraspelttem Süßholz. Das ist besonders gut gegen Husten und Atemnot.

Heutzutage würden wir die Bratäpfel in einer Auflaufform im Backofen backen. Außergewöhnlich an diesem Rezept erscheinen heute die diätetischen Hinweise bei der letzten Zubereitungsvariante. Nahrungsmittel wurden – der damals vorherrschenden medizinischen Lehrmeinung entsprechend – immer auch als Heilmittel verstanden. Daher finden sich auch in Buchingers Kochbuch immer wieder medizinische Anwendungsempfehlungen.

Reisküchlein mit süßer Weinsauce

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.

Aus: Koch-Buch für Geistliche (1672), 0859.

Moderne Variante:

Reis
Milch
Mehl
Butterschmalz

Reis wird ohne Salz in Milch gekocht, bis er dick wird, dann auf eine Platte gestrichen. Nach dem Abkühlen wird die Reismasse in kleine Schnitten geteilt. Diese werden in Mehl gewälzt und herausgebacken (bspw. in Butterschmalz).

Süße Sauce:
Wein
Ingwer
Pfeffer
Zimt
Rosinen
Mandeln

Dazu kann man eine süße Sauce reichen: Hierfür eine Mehlschwitze mit Wein aufgießen und ein wenig kochen lassen; mit Ingwer, Pfeffer und Zimt würzen. Man kann auch Rosinen oder geschälte Mandeln beifügen. Die Sauce wird über die gebackenen Reisschnitten gegossen und das Gericht warm serviert.

Wir empfehlen, den gekochten Reis auf ein mit Backpapier ausgelegtes oder gut eingefettetes Backblech zu streichen.



Manus-Christi-Täfelchen (Konfekt)

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.

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

Moderne Variante:

Zucker
Rosenwasser

Man kocht geklärten Zucker zusammen mit einem Drittel Rosenwasser, bis der Zucker dick wird und sich auf einer Marmor- oder Zinnplatte mit einem Konfektlöffel zu kleinen Täfelchen gießen lässt.

Für dieses Rezept müssen Sie sich natürlich keine Marmor- oder Zinnplatte besorgen – Backpapier tut es auch.

„Manus Christi“ – lateinisch für „Hand Christi“ – war im Mittelalter und der frühen Neuzeit eine Bezeichnung für ein besonders feines weißes Zuckerkonfekt. Es galt als heilsam, kostbar und fast schon sakral, da Zucker damals ein teures Gut war und dieses Konfekt mit seiner reinen weißen Farbe und der süßen Sanftheit an das Göttliche erinnern sollte. Häufig wurde es nicht nur als Süßigkeit, sondern auch als medizinisches Mittel verwendet – etwa zur Stärkung oder zur Behandlung von Herzschwäche, Schwächeanfällen und Melancholie.

Tipp: Sie können Manus-Christi-Täfelchen nach Belieben mit Blattgold, getrockneten Blüten oder feinen Gewürzen (z. B. Veilchenzucker oder Lavendel) verfeinern – ganz im Stil der barocken Zuckerbäckerei.



An hohen kirchlichen Feiertagen wurden auch in Zisterzienserklöstern festliche Gerichte aufgetragen. Braten und Pasteten waren sehr beliebt – importierte Gewürze aus Asien gaben allem eine besondere Note.

Festliche Küche

Brathuhn süß-sauer à la Zisterzienser

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.

Aus: 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.

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

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

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

Moderne Variante:

Fleischbrühe
Ingwer
Pfeffer
Kurkuma
Safran
Zimt
Butter

Eine hervorragende Sauce zum Brathuhn kann man auf unterschiedliche Weise zubereiten: Man fängt den austretenden Bratensaft auf oder verwendet alternativ eine fette Fleischbrühe. Mit Salz, Ingwer, Pfeffer, Gelbwürze (Kurkuma oder Safran), Zimt usw. abschmecken und abschließend mit kalter Butter montieren (d. h. Butter einrühren, bis die Sauce sämig ist). Die Sauce kann auch mit einem Eigelb legiert werden.

Zitronen, Limetten
Pomeranzen
Kapern
Trauben
Stachelbeeren
Muskatblüte
Essig

Weitere Varianten: Man würzt die Brühe mit Zitronen-, Limetten- oder Pomeranzenschalen (bittere Orangen) oder mit Kapern, unreifen Trauben oder Stachelbeeren, Salz, Ingwer, Pfeffer oder auch Muskatblüte. Nach Belieben kann man auch etwas Essig hinzufügen und die Sauce einmal aufkochen lassen. Abschließend ebenfalls mit kalter Butter montieren.

Zucker
Mandeln
Rosinen
Zimt

Oder man bereitet eine süße Brühe zu mit Zucker, geschälten Mandeln, getrockneten Trauben (Meertrauben sind kleine Rosinen) und Zimt, lässt das Ganze aufkochen und gießt es dann über das gebratene Huhn.

Gerade bei diesem Rezept offenbart Buchinger die Vielfalt der klösterlichen Küche, die wir uns heute möglicherweise karger und eintöniger vorstellen, als sie war. Der Einsatz verschiedenster Gewürze, aber ganz besonders die Verbindung von süß und sauer erscheint uns heute exotisch, war aber in der Frühen Neuzeit in der Küche etabliert. Man hatte Lust am Experimentieren mit unterschiedlichen Geschmäckern und Kombinationen, die so in mittel-europäischen Küchen heute kaum noch zu finden sind.



Fischpastete

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.

Aus: 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.

Aus: 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 Nägeln / geschnittenen Peterlin.

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

Moderne Variante:

Mehl
Butter
Salz
Wasser

Zitronen
Pomeranzen-
Limettenzesten
Kapern
Trauben
Ingwer
Pfeffer
Muskatblüte
Nelken
Petersilie

Ein guter und einfacher Pastetenteig wird folgendermaßen gemacht: Man gibt mehrere Handvoll gutes Mehl auf die Arbeitsfläche, formt in der Mitte eine Mulde, gibt frische Butter dazu oder, falls keine Butter vorhanden ist, ungesalzenes Schmalz (auch „Anken“ genannt) sowie Salz und lauwarmes Wasser. Dann knetet man den Teig sehr gut durch und formt daraus runde oder längliche Pasteten.

Dies ist ein allgemeiner Pastetenteig für alle Arten von Fleisch-, Wild-, Geflügel-, Fisch- und sonstigen Pasteten, aus dem man beliebige Pastetenformen („Häfen“) gestalten kann.

Auch Hechte werden in Pasteten verarbeitet – unter Zugabe von frischer Butter oder ungesalzenem Schmalz, Salz, Zitronen-, Pomeranzen- oder Limettenzesten, Kapern oder unreifen Trauben, Ingwer, Pfeffer, Muskatblüte, einigen ganzen Nelken und gehackter Petersilie.



Beliebt und begehrt



Gedekte Pasteten waren ein Highlight der barocken Küche: Ob als einfache Resteverwertung oder luxuriös gefüllt mit zarten Vögeln bis hin zum Einsatz von Pyrotechnik – sie konnten auf jeden Anlass abgestimmt werden. Der Teig war simpel, die Zubereitung meist unkompliziert, und durch ihre Teighülle hielten sie sich lange frisch. Pasteten waren besonders beliebt, weil sie warm oder kalt serviert und auch im Voraus zubereitet werden konnten. Früher weit verbreitet, sind sie heute – im Gegensatz zur britischen Küche – in Österreich, Deutschland und Tschechien kaum noch zu finden.

Tipp: Damit der Pastetenteig gelingt, empfehlen wir ein Mürbteiggrundrezept von 250 g Mehl, 125 g kalter Butter, 2 Eiern und einer Prise Salz. Gesiebtes Mehl auf ein Nudelbrett geben, die kalte Butter darauflegen, mit einem Messer schnell kleine Stücke ins Mehl schneiden, Eier und Salz dazugeben, alles rasch zu einem geschmeidigen Teig verkneten und eine Kugel formen. Den Teig sollte man vor der weiteren Verarbeitung für etwa eine Stunde in den Kühlschrank stellen. Überschüssige Teigreste können zur Verzierung der Pasteten verwendet werden.

Hirschbraten in Pfeffer- oder Apfelsauce

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 darauff.

Aus: 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 / Zimet / Zucker / Saffran darzu gethan / siedен lassen / alsdann über Wildprät / Reheshlegel / Hasen geschüttet / gibt ein trefliche gute Brüh oder Salse. Man mag auch geschelte Mandlen / Meertrauben oder Rosinlin undermischen.

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

Moderne Variante:

Hirschfleisch
Essig
Ingwer
Pfeffer
Speckwürfelchen

Hirschfleisch wird in halb Wein, halb Wasser und etwas Essig gekocht, laufend abgeschäumt und gesalzen. Gebunden wird die Sauce mit einer Einbrenn (einer dunklen Mehlschwitze). Gewürzt mit Ingwer und Pfeffer wird so eine dicke Pfeffersauce zubereitet. Das Ganze lässt man vollständig durchkochen. Beim Anrichten streut man geröstete Speckwürfelchen und etwas geriebenen Ingwer darüber.

Apfelsauce
Süße Äpfel
Mehl
Wein
Ingwer
Zimt
Zucker
Saffran
Mandeln
Rosinen

Apfelsauce

Süße Äpfel werden gehackt und mit etwas Mehl in Schmalz gut angeröstet. Dann gibt man Fleischbrühe, etwas Wein, Ingwer, Zimt, Zucker und Safran dazu und lässt die Sauce aufkochen. Man kann auch geschälte Mandeln und getrocknete Trauben oder Rosinen untermischen. Das ergibt eine ausgezeichnete Brühe oder Sauce, die zu Wildbret, Reheshlegel oder Hasenbraten gereicht werden kann.

Im 12. und 13. Jahrhundert grenzten sich die Zisterzienser bewusst von Benediktinern und weltlich lebenden Klerikern ab – auch durch die Ablehnung von Jagd, Prunk und Repräsentation. Trotzdem zeigen spätere Quellen, dass in manchen Klöstern gewisse Jagdformen durchaus zum Einsatz kamen. So war es erlaubt, Wild zur eigenen Versorgung bspw. mit Fallen oder Netzen zu fangen. Sie durften sich auch vor Wildschäden schützen oder die Jagd Laienbrüdern und externen Jägern überlassen.



Öffentlichkeits vermittlung



Street Food Festival Žďár

Michael Brauer

Was ist von dem europäischen Kooperationsprojekt zum kulinarischen Erbe der Zisterzienser in Mitteleuropa zu erwarten? Bereits beim ersten öffentlichen Event im tschechischen Žďár nad Sázavou im September 2023 gab es eine Antwort, als die Besucherinnen und Besucher eines Street Food Festivals das kulinarische Erbe mit allen Sinnen erleben durften. Es wurden ihnen neben köstlichen Gerichten auch lehrreiche Erkenntnisse aus der Geschichte serviert.

Mehr als 200 Personen hatten die Gelegenheit, vier Gerichte vor Ort zu verkosten, die nach Rezepten aus dem Kochbuch des Zisterzienserabts Bernhard Buchinger (1672) zubereitet wurden. Der einheimische Koch Jan Novák zauberte aus den spärlichen Angaben Gerichte, die den heutigen Gaumen und somit das Publikum begeisterten. Es gab gebratenen Karpfen, Huhn süß-saußer, Mangold mit Eierfülle und ein goldenes Pilzragout, dessen Farbe von der Würzung mit Kurkuma stammt. Dazu gab es eine inhaltliche Einordnung des Salzburger Teams: Michael Brauer und Julian Bernauer gaben Hintergrundinformationen zur klösterlichen Esskultur und zum Fasten sowie zu den verwendeten Zutaten und Gewürzen zum Besten, die simultan ins Tschechische übersetzt wurden. Aber auch humorvolle Anekdoten durften nicht fehlen.



Mehr als 200 Personen hatten die Gelegenheit, vier Gerichte vor Ort zu verkosten, die nach Rezepten aus dem Kochbuch des Zisterzienserabts Bernhard Buchinger (1672) zubereitet wurden. Der einheimische Koch Jan Novák zauberte aus den spärlichen Angaben Gerichte, die den heutigen Gaumen und somit das Publikum begeisterten.

**Impressionen vom
Street Food Festival Žďár**
Fotos: Michael Brauer

Hunderte weitere Teilnehmerinnen und Teilnehmer besuchten anschließend den Gemeinschaftsstand der am internationalen CISTERSCAPES-Netzwerk beteiligten Zisterzienserklöster, wo sie die Gelegenheit hatten, Produkte aus dem Kloster Vyšší Brod (Südböhmen/CZ), der Region Zwettl (Niederösterreich/AT), Bamberg (Oberfranken/Bayern/DE), Velehrad (Region Zlín/CZ) und Žďár nad Sázavou (Region Vysočina/CZ) zu verkosten.

Schaukochen und Verkosten eignen sich besonders gut, wenn man wie beim Street Food Festival ein unspezifisches Publikum hat: Die einen haben Vorwissen über Klöster, die anderen nicht; die meisten kommen zu dem Event, um etwas Gutes bei den vielen Foodtrucks zu essen und den Rockbands auf der Hauptbühne zu lauschen. Da eignet sich Essen besonders gut, Interesse an weiterführenden Themen zu wecken. Denn es ist niederschwellig, spricht verschiedene Sinne an und macht einfach Spaß. Und wer weiß – vielleicht ist bei einigen Besuchern die Neugier geweckt und sie machen ihren nächsten Ausflug zu einem Zisterzienser-kloster in der Nähe.



Zisterziensisches Erbe und barocke Genüsse: Projekttreffen in der Ebracher Klosterlandschaft

Michael Brauer

Blick auf die Wallfahrtsbasilika Vierzehnheiligen,
eine spätbarocke Landmarke, erbaut unter den
Äbten des Zisterzienserklosters Langheim.
Foto: Michael Brauer

Die Ebracher Klosterlandschaft stand im Mittelpunkt des internen Projekttreffens 2024, das Besichtigungen mit kulinarischen Genüssen verband – natürlich alles streng historisch. Ausgehend vom Landratsamt in Bamberg, dem „Amtssitz“ des heutigen Klostersnetzwerks Cisterscaes, ging die Fahrt zunächst zur ehemaligen Zisterzienserabtei Ebrach, wo neben der ehemaligen Abteikirche nur noch wenige Teile für die Öffentlichkeit zugänglich sind. Die Klosteranlage gehört heute dem Freistaat Bayern und beherbergt die JVA Ebrach.

Im nahegelegenen Sulzheim beeindruckte uns das repräsentative Amtsschloss aus der Barockzeit – ein steinernes Zeugnis einstigen Machtanspruchs, von dem aus weitreichende Besitzungen für das Kloster Ebrach verwaltet wurden. Der daneben liegende Frucht- und Kornspeicher aus dem späten 17. Jahrhundert, der „Schüttboden“, ist ähnlich beeindruckend; seine Dimensionen vermitteln einen Eindruck davon, welche Mengen an landwirtschaftlichen Gütern damals produziert und dort gelagert wurden. Welcher Ort konnte also passender sein für kulinarische Erkundungen von Zisterzienserrezepten aus der Barockzeit? Mit dem heutigen Schlossherrn Armin Pöter stand ein erfahrener Gastgeber und Koch bereit, der mit Neugier und Begeisterung die vorgeschlagenen Rezepte für die heutige Zeit umsetzte und nebenbei auch vegane Varianten zauberte. Die meisten ausgesuchten Rezepte standen unter dem Motto „Fastenspeisen der Zisterzienser“, doch wer von den Gästen sich einen asketischen Abend vorstellte, wurde „enttäuscht“.

(o.) Ehem. Abteikirche in Ebrach

Foto: Michael Brauer

(u.) Schüttboden des Amtsschlusses Sulzheim

Foto: Michael Brauer



Die barocken Fastenspeisen waren zwar nicht so üppig und raffiniert wie die Gerichte zu hohen Feiertagen, aber Schmalzgebackenes und reichhaltige Füllungen sorgen eine für langanhaltende Sättigung. So konnten wir gewissermaßen am eigenen Gaumen bestätigen, dass die Mönche in Fastenzeiten keineswegs vom Fleisch gefallen sind.

Etliche Rezepte, die wir an diesem Abend im zur stilvollen Eventlocation umgebauten „Schüttboden“ ausprobieren durften, haben es in die Rezeptauswahl dieses Buches geschafft. Etwa die gebrannte Kohlsuppe, eine schlichte und wohlschmeckende Fastensuppe. Oder die Fischpastete, deren mächtiger Füllung durch die Beigabe von Ingwer, Muskatblüte und Nelken eine angenehme Exotik verliehen wird.

Der folgende Tag im Kloster Langheim rundete das Projekttreffen in sinniger Weise ab. Zuerst stand die Besichtigung der Basilika Vierzehnheiligen auf dem Programm, einer Wallfahrtskirche, als deren Bauherren die Äbte von Langheim fungierten. Danach ging es zu den Wirtschaftsanlagen, die vom Kloster übriggeblieben sind und die historischen Ausmaße noch erahnen lassen. Es zeigte sich also an einem Ort die Verbindung von Spiritualität und Wirtschaftsmacht, die an den Zisterziensern bis heute fasziniert.

Pilzquiche

Foto: Michael Brauer



Aus der Klosterküche in die Welt: Das Schöffenhahl in Stift Rein im September 2024

Michael Brauer

Was bekam ein weltlicher Gast wohl aufgetischt, wenn er in ein Kloster geladen war? Wie sah ein mehrgängiges Menü aus, das der klösterlichen Gastfreundschaft gerecht wurde? Das waren die Leitfragen, die das Salzburger Team dazu bewegten, anlässlich des Jahresevents im September 2024 ein historisches Schöffenhahl zu rekonstruieren.

Grundlage war ein verbürgtes Festmahl, das die Zisterzienserabtei Ebrach in den Jahren nach 1525 für Mitglieder des Würzburger Stadtgerichts ausrichtete – als Zeichen des Dankes für deren Unterstützung im Bauernkrieg. 1547 kam es beim Mahl zu einem Eklat zwischen dem fürstlichen Hofschultheiß Bastian Wagner und dem klösterlichen Pater Amtmann Philipp Hellerling, da angeblich zu wenig aufgetischt worden war. Dies führte zu einem Beschwerdebrief an den Landesherrn: den Fürstbischof Melchior von Zobel. Nur durch den anschließenden Rechtsstreit sind wir heute über das Schöffenhahl informiert und verfügen sogar über spezifische Informationen zu den Mahlzeiten von 1570, 1586 und 1653. Aus diesen Jahren sind detaillierte Gästelisten und Speisepläne überliefert – darunter besonders der von 1653, der als umfassendster gilt.



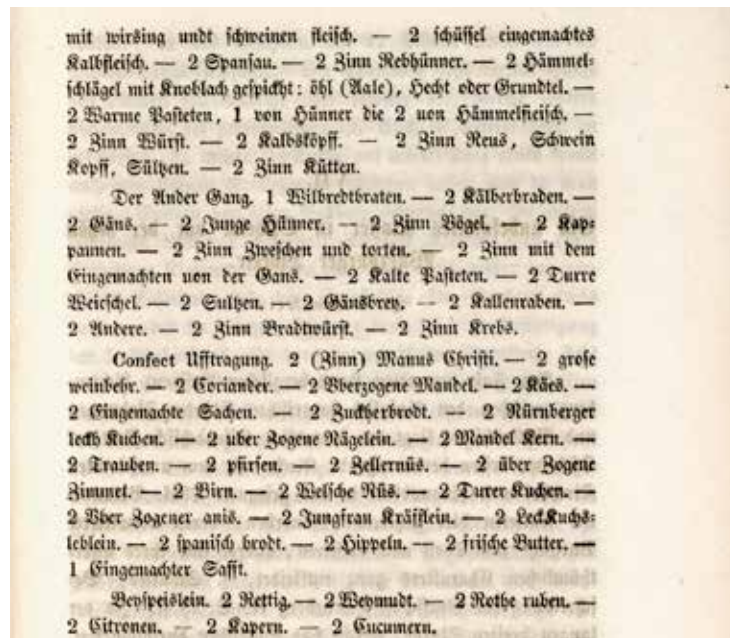
**Der Steinerner Saal
in Stift Rein**
Foto: Michael Brauer



**Auszug aus dem
Schöffemahl von 1653
(Edition Heffner)**

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

Für das Jahresevent entschieden wir uns, daraus eine repräsentative Auswahl an Speisen neu zu interpretieren. Dabei gab es allerdings ein Problem zu lösen, denn die Speiselisten nennen nur die Namen der Gerichte, verraten aber weder Zubereitungsweisen noch Zutaten im Detail.



Wir begegneten dieser Lücke, indem wir die überlieferten Speisenbezeichnungen mit Originalrezepten aus der Zeit abglichen. Dabei kam Bernhard Buchingers „Koch-Buch so wol für Geistliche als auch weltliche große und geringe Haußhaltungen“ von 1672 wieder eine entscheidende Rolle zu. Es richtet sich nämlich nicht nur an Zisterzienser, sondern an ein sowohl kirchliches als auch weltliches Publikum beziehungsweise allgemein an große Haushalte. Das Kochbuch enthält auch eine große Anzahl von Fleischgerichten, die insgesamt etwa ein Drittel der insgesamt 1017 Rezepte



ausmachen. Buchingers Rezepte waren bereits im Vorfeld von Teammitgliedern und Studierenden vollständig in die Historische Rezeptdatenbank der Gastrosophie eingegeben worden, sodass einer umfassenden Recherche nichts im Wege stand.

Auf Grundlage dieser Recherchen entstand ein Menü, das historische Authentizität mit heutiger Umsetzbarkeit verband. Serviert wurde es schließlich am 27. September 2024 im Stift Rein in Österreich. Seit seiner Gründung im Jahr 1129 wird Stift Rein bis heute ununterbrochen von einer Zisterziensergemeinschaft bewohnt – und ist damit das älteste bestehende Kloster seines Ordens weltweit. Damit erwies sich das Kloster nicht nur als würdiger Austragungsort, sondern auch als inhaltlich passgenau – stammt es doch direkt aus der Gründungstradition der Abtei Ebrach, die das historische Schöffemahl einst veranstaltete.

Stift Rein stellte mit dem Steinernen Saal seine festlichste Räumlichkeit zur Verfügung und übernahm außerdem mit einem lokalen Caterer die Umsetzung der vom Salzburger Projektteam herausgesuchten und behutsam modernisierten Rezepte. Zu den geladenen Gästen gehörten nicht nur Netzwerkpartner aus Tschechien, Deutschland und Österreich, sondern auch Vertreter*innen der Landespolitik und lokale Honoratior*innen. Alles in allem eine perfekte Äquivalenz zum historischen Schöffemahl des Klosters Ebrach, mit dem Unterschied, dass der Eklat ums Essen im Jahr 2024 nicht wirklich stattfand, sondern als szenische Lesung mit verteilten Rollen zum Leben erweckt wurde.



Das Schöffennahl bot dem Salzburger Team den geeigneten Anlass zu einer allgemeinen Einführung in die klösterliche Barockküche: Charakteristisch ist dabei die Servierform in mehreren Trachten (Gängen), bei denen jeweils verschiedene (Haupt-)Speisen gleichzeitig aufgetragen werden.

Die 1. Tracht etwa umfasste mehrere Suppen, eine Pilzquiche, Fisch und Bratwürste, die ein lokaler Metzger speziell nach dem Originalrezept mit kleingeschnittenen Stücken von der Orangenschale verfeinert hatte. Die 2. Tracht schloss mit Hirschbraten und Huhn in Krensaucen gleich zwei feine Fleischspeisen nebst Gemüsevariationen ein, während die 3. Tracht, auch „Konfekt-Auftragung“ genannt, frisches und kandiertes Obst mit Käse darbot.

Das Salzburger Team führte durch den Abend und verband jede Tracht mit fundierten historischen Erläuterungen, die den kulinarischen Genuss in seinen zeitlichen und kulturellen Kontext stellten. Die einzelnen Gerichte boten zahlreiche Anknüpfungspunkte: etwa die damals verbreitete Vorliebe für süß-saure Geschmacksrichtungen, den Einsatz importierter Gewürze, der nicht nur dem Geschmack, sondern auch diätetischen Zwecken diene, Fisch und Krebs als Fastenspeisen, Wild als Herren- und Adelsspeise sowie Kürbis als kulinarisches Erbe der Neuen Welt und vieles mehr.

Im Unterschied zum Street Food Festival, das wir in Žďár nad Sázavou 2023 mitgestalten durften, richtete sich das Schöffennahl an Gäste aus Politik und Kulturerbe-Institutionen, die bereits über ein spezialisiertes Vorwissen verfügten. Mit diesem Schöffennahl wurde der Nachweis erbracht, dass die Kulinarik der Zisterzienser nicht nur geschichtsträchtig, sondern auch bestens geeignet ist für eine festliche Abendveranstaltung, bei der alte Traditionen in authentischem Ambiente lebendig werden und zugleich neue Netzwerke entstehen können.



Bildungsprogramme und Erlebnisveranstaltungen

Martina Schutová

Im Rahmen unseres Projekts wurden mehrere Varianten von Bildungsprogrammen für unterschiedliche Zielgruppen und Einsatzorte erprobt.

Das Bildungsprogramm „**Entdeckung der Klosterküche**“ richtet sich insbesondere an Kindergruppen, Familien mit Kindern oder Großeltern mit Enkeln. Die Durchführung ist flexibel möglich – entweder im gewohnten Umfeld der Gruppe (z. B. Schule, örtliche Bibliothek, Gemeindezentrum usw.) oder als Outdoor-Erlebnisveranstaltung.

Das Programm vermittelt Einblicke in das Leben in einem Zisterzienserkloster anhand der Themen Ernährung und Esskultur. Im interaktiven Verlauf entdecken Kinder Düfte und Geschmäcker, die für (nicht nur) mittelalterliche Klöster charakteristisch waren. Gemeinsam mit der Kursleitung gehen sie praktischen Fragen nach: Aßen Mönche Fleisch? Tranken sie Alkohol? Durften sie Krebse oder frische Feigen genießen? Womit süßten sie ihre Speisen? Was unterschied das klösterliche Essen vom weltlichen? Und könnten wir uns heute noch an ihre Regeln halten?

Hauptinformationsquelle für dieses Programm war die im Rahmen des Projekts erarbeitete wissenschaftliche Studie „Das kulinarische Erbe der Zisterzienser in Mitteleuropa“ (Autorin: Martina Schutová) sowie weitere Fachliteratur aus dem Literaturverzeichnis.



Das Bildungsprogramm wurde in mehreren Varianten erprobt – hauptsächlich mit der Zielgruppe „Kinder im Alter von 6 bis 12 Jahren“, direkt in Bildungseinrichtungen (Kindergärten, Grundschulen – Klassenstufen 1 und 2) sowie mit Gymnasiast:innen aus verschiedenen Regionen der Tschechischen Republik.

Veranstaltungen für die Zielgruppen „Familien mit Kindern“ und „breite Öffentlichkeit“ fanden in Tschechien und Österreich im Rahmen von Erlebnis- oder Community-Events statt. Die Dauer des Programms beträgt 60 bis 90 Minuten, abhängig von Alter und Gruppengröße der Teilnehmenden.

Für ein sinnliches Erlebnis wurden einfache Materialien eingesetzt: Gefäße mit getrockneten Kräutern und aromatischen Gewürzen, Verkostung einfacher Lebensmittel (Brotstücke, Rosinen, Feigen, getrocknete Äpfel ...). Die Kursleiter:innen verwendeten altersgerechte Arbeitsblätter: 1. „Verwalter der klösterlichen Küche“, 2. „Gestalte deine eigene Klosterküche“ sowie einfache Kreativmaterialien wie Buntstifte, Kleber, Scheren u. Ä.

Von dem Ursprungskloster Cîteaux aus wurden die vier ersten Töchterabteien, die sogenannten Primarabteien, gegründet.
Apokalypse-Kommentar
Alexander f 113r
(Cambridge University Library)

Ablauf und Themenschwerpunkte des Programms entsprechen den Bildungszielen und der Gruppendynamik:

1. Einführung (flexibel im Innen- oder Außenraum)

Vorstellung des Programms, Einführung in den Zisterzienserorden und das klösterliche Leben. Erklärung zentraler Begriffe wie Mönch, Kloster, Silentium, Fasten, Regel – anknüpfend an bekannte Alltagserfahrungen der Kinder.

Aktivität: Eine kurze Erfahrung mit Silentium (Stille)

2. Informationsgewinnung, Forschungsteil

Wirtschaftsleben im mittelalterlichen Kloster: Ackerbau (Getreide, Obst, Weinbau), Fischzucht, Teichwirtschaft, Brauwesen usw.

Aktivitäten: Riechtest (blühende Kräuter in der Saison oder vorbereitete Gefäße mit typischen Kräutern und Gewürzen: Lavendel, Kümmel, Fenchel, Muskatnuss usw.) und Geschmackstest (Brot, Rosinen, Feigen, getrocknete Äpfel usw.)

Einführung in die Klosteranlage mit Lokalisierung von Küche und Refektorium für Mönche und Laien sowie einer Erklärung der Essregeln.

Aktivität: Markieren der Räume auf einem Grundriss oder räumliche Nachstellung eines Refektoriums mithilfe von Stäben und Schnur.

3. Kreativphase

Gestaltung der Arbeitsblätter (je nach Alter der Teilnehmenden).

4. Abschlussgespräch und Reflexion



Ein weiteres Bildungsprogramm mit dem Titel **„Kochkunst der Zisterzienserklöster“** wurde für Orte mit erhaltenen Klosteranlagen konzipiert. Es handelt sich um eine kommentierte Führung durch die Basilika, den Paradieshof und den Kreuzgang. Der thematische Schwerpunkt liegt auf dem Alltagsleben der Zisterziensermönche im Mittelalter und in der Frühen Neuzeit, dies mit besonderem Fokus auf Mitteleuropa. Ausgehend von der Ordensregel, den klösterlichen Lebensvorschriften im Kloster, und der architektonischen Struktur der Anlage lenken Führung und Aktivitäten den Blick auf das Wirtschaften und die kulinarische Praxis der Zisterzienser. Diese Themen stehen im Zentrum des Programms. Zielgruppen sind Erwachsene, junge Erwachsene und allgemein die interessierte Öffentlichkeit.

Als wichtigste Grundlage für das Bildungsprogramm diene auch hier die Fachstudie „Das kulinarische Erbe der Zisterzienser in Mitteleuropa“, ergänzt durch weitere Fachliteratur aus dem Projektkontext.

Die Programmdauer beträgt 90 Minuten. Die Kursleiter:innen verwenden folgende Materialien: eine Grafik zum Tagesablauf des klösterlichen Lebens sowie Veduten von Klöstern, einschließlich jener, die Teil des europäischen Netzwerks CISTERSCAPES sind – Vyšší Brod, Žďár nad Sázavou, Velehrad, Plasy (CZ), Zwettl, Rein (AT), Stična (SI) oder Waldsassen (DE). Außerdem werden Gefäße mit getrockneten Kräutern und Gewürzen, rauchgeschwärzte Keramik, Bücher, Fotografien sowie Transkriptionen historischer Speisepläne und Rezepte verwendet.

Ablauf und Themenstruktur des Programms:

1. Basilika (30 Minuten)

Einführung in das Programm, Vorstellung des Zisterzienserordens und des klösterlichen Lebens.

Das Zisterzienserklöster als eigenständige Wirtschaftseinheit (landschaftsprägende Elemente der Wirtschaftslandschaft); Tagesablauf des Zisterziensermönchs – Verpflegung im Kloster.

2. Paradieshof (20 Minuten)

Die mittelalterliche Klosterküche: Anbau von Feldfrüchten, Fischzucht, Kräuter- und Nutzgärten, Wirtschaftsgebäude im Kloster.

Geruchserlebnis: blühender Lavendel im Sommer oder vorbereitete Kräuter- und Gewürzproben (z. B. Lavendel, Kümmel, Fenchel, Muskatnuss).

Lage der Klosterküche und Refektorien im Klostergrundriss (für Mönche und Laien).

3. Kreuzgang (40 Minuten)

Arten von Koch- und Essgeschirr, Materialien und Herstellung – *Beispiel:* schwarze geräucherte Keramik.

Möglichkeit, Gefäße zu ertasten und ihre Nutzung zu erraten.

Essgewohnheiten bei verschiedenen Anlässen (Fastenzeit, Festtage, Gäste, Feiertage).

Menübeispiele aus tschechischen (Vyšší Brod, 18. Jh.) und österreichischen Klöstern (z. B. Speisekarte aus dem Benediktinerkloster Salzburg, 18. Jh.).

Einblick in historische Kochbücher, Fotografien von Refektorien.

4. Abschlussdiskussion zum Thema

Autorinnen der Bildungsprogramme sind Martina Schutová und Adéla Tlustošová (MAS Rozkvět, z. s., Tschechische Republik)

So einfach konzipierte Einstiegsmodule dienten de facto als „Einführung“ für weitere Aktivitäten mit 3D-Brillen – der Nutzer betrat den virtuellen Raum bereits „vorgebildet“ und konnte ganz in die neue Wahrnehmung der Welt der zisterziensischen Küche eintauchen!

Digitaler Zugang zu einem verborgenen Raum

Methodische Anmerkungen zur 3D-Interpretation der zisterziensischen Esskultur

Tomáš Pleva

Das Projekt der Digitalisierung von Küche und Refektorium eines Zisterzienserklosters wurde aus mehreren Gründen ins Leben gerufen. Der wichtigste war, einen Raum erlebbar zu machen, der heute in seiner mittelalterlichen Form praktisch nicht mehr existiert oder zumindest nicht allgemein zugänglich ist. Die Küchen bestehender Klöster wurden inzwischen modernisiert und bleiben der Öffentlichkeit aufgrund des Klosterbetriebs oft verschlossen.

Die ursprünglichen mittelalterlichen Klosterküchen sind oft gar nicht oder nur in Andeutungen erhalten, da sie im Zuge der neuzeitlichen und barocken Umbauten neue Funktionen erhielten. Die barocken Standards bezüglich Hygiene und Küchenbetrieb unterschieden sich deutlich von denen der gotischen Schwarzküchen.

Gleichzeitig weckt das Thema Essen im klösterlichen Leben die kulturelle Neugier eines breiteren Publikums. Es ist ein vertrauter Bereich, Essen ist eine universelle Erfahrung. Innerhalb der Klostergemeinschaft hat es jedoch andere Bedeutungen und eine andere Rahmung – von den Fastenregeln über die grundsätzliche Rolle des Schweigens und der Rezitation während der Mahlzeiten bis hin zur Arbeitseinteilung und Organisation der Mahlzeiten. Projektziel war nicht die einfache Rekonstruktion, sondern das Schaffen einer **digitalen Erfahrung**, die das Verständnis für diese Räume und ihren kulturellen Code vertieft.

Das Forschungsteam dokumentierte die aktiven Zisterzienserklöster von Rein, Zwettl und Stična.

Außerdem bietet die digitale Umgebung neue Chancen für eine partizipative Interpretation. Anstelle der linearen Interpretation ermöglicht sie verschiedenen Nutzergruppen, im eigenen Tempo zu interagieren, einen Entdeckungsweg zu wählen und sich aktiv am Prozess der Geschichtsvermittlung zu beteiligen. Dieser Ansatz spiegelt aktuelle Trends in der Vermittlung von Kultur und kulturellem Erbe wider.

Recherchen und Dokumentation: Was erhalten ist

Die erste Phase des Projekts konzentrierte sich auf die **Erforschung der erhaltenen Räume und Objekte**. Das Forschungsteam dokumentierte die aktiven Zisterzienserklöster von Rein, Zwettl und Stična. Obwohl diese Klöster noch in Betrieb sind, bewahren sie eine gewisse Kontinuität der räumlichen Organisation sowie ausgewählte Alltagsgegenstände, die für die digitale Modellierung geeignet sind. Mit diesen erhalten gebliebenen Objekten war es möglich, einen nicht nur räumlich plausiblen, sondern auch funktional präzisen Innenraum zu entwerfen.

Parallel dazu wurde eine grundlegende Analyse der Literatur und archäologischer Berichte durchgeführt. Auf dieser Basis wurden zwei zentrale Räume identifiziert: die Küche und das Refektorium. Zwischen ihnen gab es wichtige logistische, betriebliche und spirituelle Verbindungen. Die Erkenntnisse aus bestehenden Klöstern bestätigten, dass sich zwar die Ausstattung der Zisterzienserküchen nicht von der anderer Orden (bzw. von den damaligen Standards) unterschied, sehr wohl aber ihre strenge Zutatenauswahl und die Essensregeln.



Die gotische Küche arbeitet mit Feuerstellen, wöchentlich rotierenden Diensten und einfachen Geräten. Das Refektorium ist ein ruhiger Raum mit regelmäßigen Lesungen.

Neben der Ausstattung selbst war auch die räumliche Anordnung von Interesse. Diese erwies sich als relativ konsistent, unabhängig vom Standort: Die Küche war mit den Vorrats- und Ausgaberräumen verbunden, das Refektorium schloss an den Kreuzgang an und förderte durch seine Lage Einheit und Disziplin.

Zwei Epochen, zwei Ansätze

Für die Rekonstruktion wurden zwei historische Epochen gewählt: das **Hochmittelalter (Gotik)** und der **Barock**. Sie zeigen ein unterschiedliches Herangehen an das Essen und die Zubereitungstechniken. Die gotische Küche arbeitet mit Feuerstellen, wöchentlich rotierenden Diensten und einfachen Geräten. Das Refektorium ist ein ruhiger Raum mit regelmäßigen Lesungen. Die barocken Räume zeigen eine Trennung der Funktionen, eine Verbesserung der Ausstattung – etwa moderneres Geschirr. Die barocke Küche bedient sich außerdem einer wesentlich vielfältigeren Palette an Zutaten, die aus den neu entdeckten Gebieten in Übersee nach Europa gelangen und allmählich ihren Weg in die Klosterküchen finden.

Die Wahl der beiden Epochen ist keine historische Achse, sondern ein Instrument des Vergleichs. Sie hilft zu erkennen, wie sich nicht nur die Ausstattung, sondern auch die Bräuche und die Einstellung zum Essen verändert haben. Im Barock wird das Zutatensortiment breiter, die Essgewohnheiten ändern sich, der Komfort der Bedienung nimmt zu. Für die Interpretation bedeutet dies, dass man vergleichen kann, wie die Regeln den alltäglichen Betrieb bestimmten und sich im Laufe der Zeit änderten.

Im Herbst 2024 wurde der erste erlebnisorientierte Prototyp im Kloster Rein getestet. In einer 360°-Umgebung konnten die Besucher durch die Räume gehen und den simulierten Tagesablauf eines Mönchs verfolgen.

Die digitalen Modelle beider Varianten wurden mit Open-Source-Tools erstellt. *Blender* wurde für die Modellierung verwendet, um eine detaillierte räumliche Struktur zu schaffen, und *Unity* diente der Interaktivität. Auf diese Weise konnte eine Simulation geschaffen werden, die nicht nur visuell, sondern auch funktional ist: eine Simulation des realen Betriebs, der Bewegung der Beteiligten und grundlegender Tagesrhythmen.

Testlauf und Feedback

Im Herbst 2024 wurde der erste **erlebnisorientierte Prototyp** im Kloster Rein getestet. In einer 360°-Umgebung konnten die Besucher durch die Räume gehen und den simulierten Tagesablauf eines Mönchs verfolgen. Sie konnten sich im Raum bewegen und die Logik der Betriebsabläufe erleben.

Ziel war es jedoch nicht, das Erlebnis an sich zu testen, sondern das **Verhalten der Benutzer zu beobachten**. Ihre Reaktionen, Bewegungen in der Umgebung, Fragetypen und Interaktionsformen wurden analysiert. Es bestätigte sich, dass das Interesse am Thema groß war – schon deshalb, weil Essen ein gemeinsames Bedürfnis aller ist. Gleichzeitig wurde deutlich, dass es nicht notwendig ist, die 3D-Umgebung mit Erklärungen zu überfrachten, sondern sie mit Aktivitäten zu füllen. Die Nutzer wünschten sich ein immersives Erlebnis.

Von Anfang an wurden zwei Hauptnutzergruppen identifiziert: Schulgruppen und die breite Öffentlichkeit.

Dieser Wunsch nach **interaktiver Tiefe** – nicht nur Bild, sondern Aktivität – war eine wichtige Erkenntnis. Die Anregung wurde zum Ausgangspunkt für den Entwurf der nächsten Version, die in Sachen Anpassung, Reaktionen auf Verzweigungen und bewegliche Rollen elaborierter sein wird.

Output als Bildungsinstrument

Von Anfang an wurden **zwei Hauptnutzergruppen** identifiziert: Schulgruppen und die breite Öffentlichkeit. Für Schulen ist die 3D-Umgebung eine Erweiterung des Bildungsprogramms. Sie ist kein Ersatz für Erläuterung, sondern eine räumliche Parallele dazu. Die Lernenden sind keine Zuhörer, sondern Entdecker. Die Öffentlichkeit soll einen Online-Zugang über ein VR-Headset bekommen. Bei den vorgeschlagenen Begleitprogrammen zum Projekt „Kulinarisches Erbe der Zisterzienser in Mitteleuropa“ dient die 3D-Umgebung als museumspädagogische Ergänzung und trägt – dank der Einbeziehung mehrerer Sinne – zu einem stärkeren Erlebnis bei. Obwohl dieser Output eine eigenständige Einheit darstellt, bestand das Ziel innerhalb der Bildungsprogramme nicht darin, Aufmerksamkeit zu binden, sondern vielmehr das Programm zu ergänzen, um die gesetzten Bildungsziele zu erreichen.

Fazit: Interpretation, nicht Rekonstruktion

Das digitale Modell ist kein Ersatz für den Ort. Es schafft jedoch ein **Szenario** zum besseren Verständnis, was den Betrieb einer Klosterküche ausmacht. Es bietet kein endgültiges Bild der Vergangenheit, sondern inszeniert sie als räumliches Erlebnis. Benutzer werden geführt, aber nicht eingeschränkt.

Der Forschung, Bildungspraxis und digitale Technologie verbindende Ansatz erweist sich als nachhaltiges Modell, um jene Aspekte des kulturellen Erbes zugänglich zu machen, die auf traditionelle Weise nicht vermittelt werden können. In diesem Konzept sind Küche und Refektorium nicht einfach nur Gedenkstätten, sondern Orte der Erkenntnis.

Abschließend ist zu sagen, dass das Projekt nicht nur ein innovatives Interpretationsinstrument hervorgebracht hat, sondern auch wichtige methodische Erkenntnisse über die Arbeit an einem Thema, das gewöhnlich und universell, aber gleichzeitig kulturspezifisch ist. Gerade die Verbindung dieser beiden Dimensionen – der Alltäglichkeit und des Ordenslebens – macht das Thema der Klostermahlzeiten zu einem wirkungsvollen Mittel der Erkenntnis spiritueller und praktischer Aspekte des Lebens in der Vergangenheit.



Impressum

Herausgeber/ Editor:

Project CulHerCis22 –
Culinary Heritage of the
Cistercians in Central Europe

c/o**LEAD:**

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

Beneficiaries:

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

Landkreis Bamberg
Ludwigstraße 23
96052 Bamberg
Germany

Autoren (in alphabetischer Reihenfolge)/**Authors (in alphabetical order):**

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

Übersetzung/Translation:

Tschechisch:
Karina Müller
Jana Krötzsch
Nikola Karafiat

Englisch:

Martina Sitling

Redaktion/ Editorial team:

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

Korrektorat/ Editing:

Mag. Beate Rödhammer

Grafisches Konzept/ Graphic concept:

atelier stefan issig
Winterleitenweg 6
D-97318 Kitzingen

Druck/Print:

ScandinavianBook
91413 Neustadt a. d. Aisch

Titelfoto:

Klosterlandschaft Bronnbach
Foto: Rainer Schmidt

Die Zisterzienserkonvente in Europa waren und sind Orte, an denen spirituelle Erfahrung und körperliche Betätigung in Einklang miteinander gelebt wurden und werden – ganz im Sinne der Maxime des Heiligen Benedikt von Nursia: *ora et labora – bete und arbeite*. Diese ebenso schlichte wie umfassende Lebensregel haben die Zisterzienser tief verinnerlicht und zum Grundprinzip ihres Ordens erhoben. Daher gelten ihnen Geist und Körper als gleichwertig. Das Streben nach einer ausgewogenen Lebensweise geht verpflichtend aus der benediktinischen Regel hervor. Kein Wunder also, dass es in ihrer Überlieferung nicht nur um die geistigen und religiösen Bedürfnisse geht, sondern auch um die körperliche Fürsorge. So ist Essen nicht nur reine Nahrungsaufnahme, sondern ein Ausdruck der Sorge um Seele und Leib.



CISTERSCAPES
connecting Europe



EUROPEAN
HERITAGE LABEL

