



Kofinanziert von der
Europäischen Union

 **MAS
Rozkvět**



Bildungsprogramm für Erwachsene

Die kulinarischen Traditionen der Zisterzienserklöster

Autor des Programms: Adéla Tlustošová, Martina Schutová (@MAS Rozkvět, z.s./ CZ)

Bemerkung:

Eine Führung durch die Basilika, den Paradiesgarten und den Kreuzgang, die sich mit dem täglichen Leben der Zisterziensermönche im Mittelalter und in der frühen Neuzeit beschäftigt, mit Schwerpunkt auf dem mitteleuropäischen Raum.

Ausgehend von den Ritualen und Regeln des klösterlichen Lebens und der architektonischen Gestaltung der Gebäude richten sich die Interpretationen und Aktivitäten auf die Wirtschaft und das kulinarische Leben der Zisterzienser; diese Themen bilden den Kern des Programms.

Informationsquellen: siehe Text und Referenzliste Kulinarisches Erbe der Zisterzienser in Mitteleuropa (Hintergrundstudie für das Projekt)

Zielgruppe: Erwachsene

Dauer des Programms: 90 Minuten

Materialien: Grafiken zum Alltag im Kloster, Vignetten von Klöstern, darunter das Kloster Žďár, Gewürze mit Düften, Räucherkeramik, Bücher, Fotos und Abschriften zeitgenössischer Speisepläne und Rezepte

Zeitplan und Themen des Programms:

1. die Basilika (30 Minuten)

A. Einführung - Einführung in das Programm, Einführung in den Zisterzienserorden und die Funktionsweise des Klosters

B. Das Zisterzienserklaster als eigenständige Wirtschaftseinheit (Landschaftselemente der Wirtschaftslandschaft); der Tagesablauf eines Zisterziensermönchs - Mahlzeiten im Kloster

2. der Paradiesgarten (20 Minuten)

A. Mittelalterliche Klosterküche: Ackerbau, Fischzucht, Kräuter- und Küchengarten, wirtschaftliche Aktivitäten im Kloster

Geruchsaktivität: Lavendelblüten zur Saison im Paradieshof, ansonsten zubereitete Gewürze mit typischen Düften: Lavendel, Kümmel, Fenchel, Muskatnuss usw.

B. Beschreibung des Klosters mit einer Suche nach dem Standort der Küche und des Refektoriums der Mönche und Laien

3. der Kreuzgang (40 Minuten)

A. Arten von Küchen- und Tafelgeschirr, Materialien und Herstellungsmethoden - Vorführung von Räucherkeramik

Gelegenheit, die Formen der damaligen Gefäße zu ertasten und ihre Verwendung einzuschätzen.

B. Regeln des Essens zu verschiedenen Anlässen (Fasten, Feste, Gastmähler, kirchliche Feiertage), Vorführung von Speisekarten aus tschechischen (Vyšší Brod, 18. Jahrhundert) und österreichischen Klöstern (Speisekarte aus dem Benediktinerkloster Salzburg, 18. Jahrhundert)

C. Einblick in Literatur und Kochbücher, Fotos von Refektorien

D. Abschlussdiskussion zum Thema

Realisiert im Rahmen des Projekts „Kulinarisches Erbe der Zisterzienser in Mitteleuropa“, unterstützt durch das Programm Kreatives Europa.

©MAS Rozkvět, z.s.

Project number: 101099194

Project acronym: CulHerCis22

Project name: Culinary Heritage of the Cistercians in Central Europe

Call: CREA-CULT-2022-COOP

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.