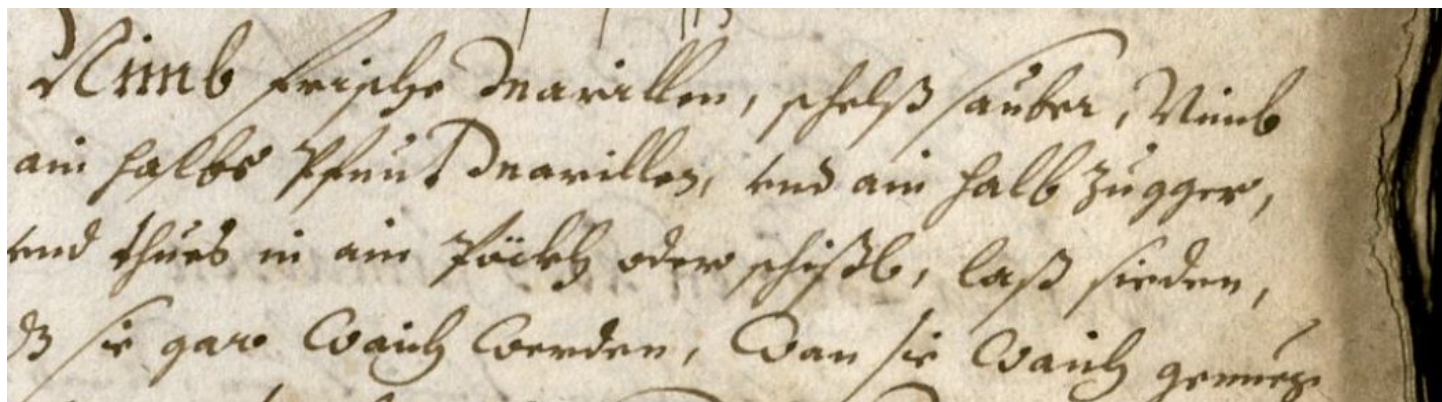


# REZEPTDATENBANK



PARIS  
LODRON  
UNIVERSITÄT  
SALZBURG

Geschichte



[STARTSEITE](#) [KOCHBÜCHER](#) [REZEPTE](#) [ZUBEREITUNGSARTEN](#) [GLOSSAR](#)

## Kulinarisches Erbe der Zisterzienser in Mitteleuropa (CulHerCis22)



Kofinanziert von der  
Europäischen Union



[English Version](#)

[Česká verze](#)

Ziel des Projekts ist es, das kulinarische Erbe der Zisterzienser der heutigen Öffentlichkeit näher zu bringen. Die Universität Salzburg (Fachbereich Geschichte, Gastrosophie) betreut fachlich die Erforschung alter klösterlicher Rezepte und lokaler Traditionen in Abstimmung mit Klosterarchiven und Bibliotheken aus dem Cisterscapes-Netzwerk, das seit 2024 das Europäische Kulturerbe-Siegel trägt.

Um eine breite Öffentlichkeit und vor allem Jugendliche aktiv an diesem Erbe teilhaben zu lassen, werden länderübergreifende Aktivitäten umgesetzt, darunter Kochworkshops, die alte Rezepte in die Gegenwart übertragen. Auf den Spuren der Zisterzienser in Mitteleuropa finden sich kulinarische, regionale und nachhaltige Anregungen für unsere heutige Zeit. Gleichzeitig lässt sich ein altes Netzwerk, das sich durch Innovation und Wissenstransfer auszeichnet, neu beleben.

Projektdauer: 01.03.2023 – 31.10.2025

Projektnummer: 101099194

Akronym: CulHerCis22

Coordinator: MAS Rozkvět # krejcickova@masrozkvet.cz # (CZ)

Beneficiaries: Landkreis Bamberg (DE); Paris Lodron Universität Salzburg (AT)

**Wissenschaftliches Projektteam Salzburg:**

Projektleitung: Michael Brauer/FB Geschichte/Gastrosophie

Team: Verena Deisl, BA; Julian Bernauer, BA

**Weiterführende Links:**

<https://www.masrozkvet.cz/projekty-mas-1/mezinarodni-projekty-2018-2025/culinary-heritage-of-the-cistercians-in-central-europe-culhercis22/>

[cisterscapes.eu](https://cisterscapes.eu)

[zisterzienserweg.eu](https://zisterzienserweg.eu)

**Im Projekt bearbeitete Kochbuchquellen:**

[Koch-Buch für Geistliche \(1672\)](#)

**Historische Rekonstruktion des Schöffenmahls**

Das Schöffenmahl ist ein historisch 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. Weil es bei einem Mahl zu einem Eklat und einem anschließenden Rechtsstreit kam, sind wir heute über das Schöffenmahl informiert und verfügen sogar über spezifische Informationen zu den Mahlzeiten von 1570, 1586 und 1653.

Im Rahmen des Projekts haben wir eine Auswahl der Speisen von 1653 mit den Rezepten aus dem Buchinger-KOchbuch verknüpft. 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.

[Rezepte für das Schöffenmahl 2024](#)

[Heffner, Das Schöffenmahl im ehemaligen Ebracher Klosterhofe zu Würzburg \(1862/63\) \[Forschung und Speiselisten\]](#)

**Culinary Heritage of the Cistercians in Central Europe**

The aim of the project is to bring the culinary heritage of the Cistercians closer to today's public. The University of Salzburg (Department of History, Gastrosophy) is providing expert support for research into old monastic recipes and local traditions in coordination with monastery archives and libraries from the Cisterscapes network, which has held the European Heritage Label since 2024.

In order to actively involve the general public, and young people in particular, in this heritage, transnational activities are being implemented, including cooking workshops that bring old recipes into the present day. Following in the footsteps of the Cistercians in Central Europe, we find culinary, regional and sustainable inspiration for our own time. At the same time, an old network characterised by innovation and knowledge

transfer is being revived.

Project duration: 1 March 2023 – 31 October 2025

Project number: 101099194

Acronym: CulHerCis22

Coordinator: MAS Rozkvet #krejckova@masrozkvet.cz# (CZ)

Beneficiaries: Bamberg District (DE); Paris Lodron University of Salzburg (AT)

### **Salzburg Scientific Project Team:**

Project Management: Michael Brauer/Department of History/Gastrosophy

Team: Verena Deisl, BA; Julian Bernauer, BA

Further links:

<https://www.masrozkvet.cz/projekty-mas-1/mezinarodni-projekty-2018-2025/culinary-heritage-of-the-cistercians-in-central-europe-culhercis22/cisterscapes.eu>  
[zisterzienserweg.eu](https://www.masrozkvet.cz/projekty-mas-1/mezinarodni-projekty-2018-2025/culinary-heritage-of-the-cistercians-in-central-europe-culhercis22/zisterzienserweg.eu)

### **Cookbook sources examined in the project:**

[Koch-Buch für Geistliche \(1672\)](#)

### **Historical Reconstruction of the Aldermen Dinner**

The Aldermen Dinner (*Schöffemahl*) is a historically documented banquet that the Cistercian Abbey of Ebrach held for members of the Würzburg City Court in the years after 1525 – as a token of gratitude for their support during the Peasants' War. Because a scandal and subsequent legal dispute arose during one of these banquets, we now know about the Schöffemahl and even have specific information about the meals served in 1570, 1586 and 1653.

As part of the project, we linked a selection of dishes from 1653 with recipes from the Buchinger cookbook. Based on this research, we created a menu that combined historical authenticity with modern feasibility. It was finally served on 27 September 2024 at Rein Abbey in Austria.

[Menu for Aldermen Dinner](#)

[Heffner, Das Schöffemahl im ehemaligen Ebracher Klosterhofe zu Würzburg \(1862/63\)](#) [Research and original food lists]

## **Cisterciácké kulinářské kulturní dědictví střední Evropy**

Cílem projektu je přiblížit kulinářské dědictví cisterciáků dnešní veřejnosti. Univerzita v Salcburku (katedra historie, gastrosophie) odborně dohlíží na výzkum starých klášterních receptů a místních tradic ve spolupráci s klášterními archivy a knihovnami ze sítě Cisterscapes, která od roku 2024 nese značku evropského kulturního

dědictví.

Aby se široká veřejnost a zejména mládež mohla aktivně podílet na tomto dědictví, jsou realizovány nadnárodní aktivity, mezi nimiž jsou i kuchařské workshopy, které přenášejí staré recepty do současnosti. Na stopách cisterciáků ve střední Evropě lze najít kulinářské, regionální a udržitelné inspirace pro naši současnost. Zároveň lze oživit starou síť, která se vyznačuje inovacemi a přenosem znalostí.

Doba trvání projektu: 01.03.2023 – 31.10.2025

Číslo projektu: 101099194

Zkratka: CulHerCis22

Koordinátor: MAS Rozkvet # krejckova@masrozket.cz # (CZ)

Příjemci: Okres Bamberg (DE); Univerzita Paris Lodron v Salcburku (AT)

### **Vědecký projektový tým Salcburk:**

Vedoucí projektu: Michael Brauer/FB Historie/Gastrosophie

Tým: Verena Deisl, BA; Julian Bernauer, BA

### **Další odkazy:**

<https://www.masrozket.cz/projekty-mas-1/mezinarodni-projekty-2018-2025/culinary-heritage-of-the-cistercians-in-central-europe-culhercis22/>

[cisterscapes.eu](https://cisterscapes.eu)

[zisterzienserweg.eu](https://zisterzienserweg.eu)

V rámci projektu zpracované zdroje kuchařských knih:

[Koch-Buch für Geistliche \(1672\)](#) [Kuchařka pro duchovní]

### **Historická rekonstrukce *Schöffemahl***

Schöffemahl je historicky doložená slavnostní hostina, kterou cisterciácký klášter Ebrach pořádal v letech po roce 1525 pro členy městského soudu ve Würzburgu – jako projev vděčnosti za jejich podporu v selské válce. Protože při jedné hostině došlo ke skandálu a následnému soudnímu sporu, máme dnes o Schöffemahl informace a disponujeme dokonce konkrétními údaji o hostinách z let 1570, 1586 a 1653.

V rámci projektu jsme spojili výběr jídel z roku 1653 s recepty z kuchařky Buchinger. Na základě tohoto výzkumu vzniklo menu, které spojovalo historickou autentičnost s dnešní proveditelností. Nakonec bylo podáváno 27. září 2024 v klášteře Rein v Rakousku.

[Menu Schöffemahl 2024](#)

[Heffner, Das Schöffemahl im ehemaligen Ebracher Klosterhofe zu Würzburg \(1862/63\)](#) [Výzkum a originální seznamy potravin]

---

---

## REGISTER

[Zutaten](#)

[Materielle Kultur](#)

[Herkunft](#)

[Diätetik](#)

## SALZBURG ZU TISCH

[Citizen Science Beteiligung](#)

[Forum](#)

## PROJEKTE

[Zisterzienser \(2023-2025\)](#)

[ATCZ kulinarisch \(2022\)](#)

[TCS 37 \(2017-2019\)](#)

## META

[Anmelden](#)

[Impressum & Kontakt](#)