

Presseerklärung

Abschlussstagung des internationalen Kooperationsprojekts „Kulinarisches Erbe der Zisterzienser in Mitteleuropa“ in Salzburg (26.–28. September 2025)

Die Zisterzienser sind ein wahrhaft europäischer Orden, der sich seit dem Mittelalter über viele Länder ausbreitete und die Kulturlandschaften vielerorts bis heute prägt.

Diesen europäischen Ansatz verfolgte das durch CREATIVE EUROPE mit 200.000 Euro geförderte Projekt „Kulinarisches Erbe der Zisterzienser in Mitteleuropa“ mit Kooperationspartnern aus Tschechien, Deutschland und Österreich (03/2023–10/2025). Ziel des Projekts war es, der Öffentlichkeit das kulinarische Erbe der Zisterzienser zu vermitteln, mit einem hohen Maß an Publikumsbeteiligung und unter Einsatz moderner Technologien und Kommunikationsmittel – alles auf Basis historischer Recherchen. CulHerCis22 wurde von einem Konsortium aus drei Partnern – MAS Rozkvět (CZ), Paris Lodron Universität Salzburg (AT) und Landkreis Bamberg (DE) – durchgeführt. Sie arbeiteten mit assoziierten Klosterstätten des mit dem Europäischen Kulturerbe-Siegel ausgezeichneten Cisterscapes-Netzwerks (17 Klosterlandschaften in Österreich, Deutschland, Tschechien, Polen und Slowenien, transnationaler Koordinator Landkreis Bamberg) zusammen.

Im Laufe des Projekts wurden eine Online-Rezeptdatenbank erstellt und ein Kochbuch verfasst, das die Leser durch mitteleuropäische Zisterzienserklösterlandschaften führt. Hinzu kamen 3D-Modelle und Visualisierungen von Klosterküchen und Refektorien sowie Unterrichtsmaterialien. Die Rezepte und die anderen Kommunikationsmittel wurden regelmäßig der Öffentlichkeit präsentiert – sei es auf einem Street Food-Festival in Žďár nad Sázavou (CZ), beim historischen Schöffenmahl in Stift Rein (AT) oder in der Klosterlandschaft Ebrach (DE).

Auf der gemeinsamen Abschlussstagung in Salzburg sollen nun die gesammelten Projektergebnisse präsentiert und weiterführende Perspektiven aufgezeigt werden. Dazu werden Panels zur Zisterziensergeschichte, zur Ernährungsgeschichte sowie zu Kulturerbe und Vermittlung veranstaltet. Zu letzterem Themenkomplex finden auch Workshops von Spezialist:innen statt: zu Ernährung im Museum, zum Immateriellen Kulturerbe, zur 3D-Visualisierung sowie zum Umgang mit historischen Rezepten.

Die Fachtagung in Salzburg bildet den Abschluss und gleichzeitig den Höhepunkt des länderübergreifenden Projekts. Neben weiteren Gästen werden um die 50 Partner und Referenten aus Österreich, Deutschland und Tschechien erwartet, neben Vertreter:innen der Wissenschaft und Zisterziensenforschung. Hochkarätig sind nicht nur die Fachpaneels besetzt, es werden außerdem wichtige Vertreter:innen aus der Politik erwartet: Darunter Klubobmann-Stv. LAbg. Prof. Dr. Josef Schöchl (Land Salzburg), Gemeinderätin Gabriele Venditto-Wagner (Stadt Salzburg) und Mag. Gritlind Kettl, Leiterin der Stabsstelle EU-Bürgerservice, Europe Direct und Chinabüro (Land Salzburg). Aus dem Landkreis Bamberg (DE) werden u.a. Landrat Johann Kalb und Bürgermeister Daniel Vinzens vom Markt Ebrach erwartet.

Lead: MAS Rozkvět (Petr Leber, Marta Krejčíčková); Lhenice | Tschechien

Beneficiary 1: Universität Salzburg (Michael Brauer); Salzburg | Österreich

Beneficiary 2: Landkreis Bamberg (Thea Schellakowsky-Weinsheimer); Bamberg | Deutschland

Assoziierte Partner (Cisterscapes): Tschechien: Plasy, Velehrad, Vyšší Brod, Žďár nad Sázavou; Österreich: Rein, Zwettl; Deutschland: Altenberg/Rheinisch Bergischer Kreis, Bronnbach, Ebrach, Langheim, Maulbronn, Waldsassen



Kofinanziert von der
Europäischen Union



Project number: 101099194

Project acronym: CulHerCis22

Project name: Culinary Heritage of the Cistercians in Central Europe

Call: CREA-CULT-2022-COOP

Kontakt LEAD Partner Tschechien: krejckickova@masrozkvet.cz