

# „Das kulinarische Erbe der Zisterzienser in Mitteleuropa“ „Culinary Heritage of the Cistercians in Central Europe“

Hintergrundstudie im Rahmen des Projekts CulHerCis22

(Projektregisternummer 101099194)

Ausgearbeitet von: Mgr. Mgr. Martina Schutová

MAS Rozkvět, z.s.



Spolufinancováno  
Evropskou unií



## Obsah

Die Klosterküche der Zisterzienser als Phänomen .....	3
1. Die Wirtschaft der Zisterzienserklöster in Quellen und Literatur .....	6
1.1. Getreide und Mühlen .....	8
1.2. Obst-, Gemüse- und Weinbau .....	9
1.3. Brauen .....	11
1.4. Teichwirtschaft und Fischzucht .....	14
1.5. Tierische Produkte .....	16
2. Küche und Essen in Klöstern .....	17
2.1. Die Darstellung der klösterlichen Mahlzeiten in den schriftlichen Quellen	24
2.1.1. Beispiele aus den Archiven .....	26
3. Zisterzienserklösterküche aus der Sicht der Archäologie .....	29
3.1. Lage und Rekonstruktion der Klosterküche in Velehrad .....	30
3.2. Erforschung der barocken Latrinenanlage in Plasy .....	31
4. Zisterziensisches Erbe .....	32
Schlussfolgerung .....	35
Liste der Institutionen .....	36
Verzeichnis der Literatur .....	37
Online-Ressourcen: .....	41

## Die Klosterküche der Zisterzienser als Phänomen

Der Zisterzienserorden wurde 1098 in Cîteaux, Frankreich, gegründet. Dieses erste Kloster wurde unter der Leitung von Abt Robert von Molesme in einer abgelegenen Gegend in der Nähe von Dijon errichtet. Gemeinsam mit einer Gruppe von ursprünglich benediktinischen Mönchen gegründet, die mit der bestehenden Lebensweise in ihrem Kloster unzufrieden waren und sich danach sehnten, zum Orden des Heiligen Benedikt zurückzukehren, waren sie entschlossen, wortwörtlich und buchstabengetreu nach den klösterlichen Regeln zu leben und diese geistig und materiell aufrechtzuerhalten. Auf die offizielle Anerkennung des Zisterzienserordens durch Papst Calixtus II. im Jahr 1119 folgte eine rasche Entwicklung. In den 1220er und 1230er Jahren breiteten sich die Klöster des neuen Ordens zuerst in Frankreich aus; bald begannen sich die zisterziensischen Ideale aber auch in ganz Europa zu verbreiten. Bereits um 1120 überquerten die ersten „grauen Mönche“ die Alpen und ließen sich in Italien und Deutschland nieder.

In den 1140er Jahren drangen die Zisterzienser nach Mitteleuropa vor, wo sie sich nach und nach in Böhmen, Polen und Ungarn niederließen. Die folgende Ausbreitung des Ordens setzte sich nach Norden bis nach Skandinavien und weiter nach Osten in das heutige Lettland und Estland fort, wo sich im frühen 13. Jahrhundert, also ein Jahrhundert nach Beginn der Reformbewegung, Zisterzienserklöster etablierten. Der südliche Zweig der Zisterzienserklöster zog dann über die Apenninhalbinsel und den nördlichen Balkan, sodass der Zisterzienserorden mehrere Jahrzehnte lang an Stärke gewann und sich schlussendlich zu einem ganz Europa verbindenden Phänomen entwickelte.

Die effiziente Organisation des Ordens, Grundlage dieses Erfolges, stützte sich auf mehrere Säulen. Jährlich tagte ein Generalkapitel unter der Leitung des Generalabtes in Cîteaux – die Beschlüsse dieses Gremiums waren für alle Klöster verbindlich. Gleichzeitig führte man regelmäßige Inspektionen oder Visitationen der verschiedenen Klöster auf der Grundlage des Filiationssystems durch, bei denen Abt des Mutterklosters die Tochterklöster besuchte. In dieser Organisationsform gegenseitiger Verbindungen liegt ein fundamentaler Unterschied zum Ausgangsorden der Benediktiner: Während diese als getrennte, eigenständige Einheiten betrachtet wurden, blieben die Zisterzienserklöster miteinander verbunden. Das Bild der „Familie“ formte eine Art Prototyp für die gesamte Organisationsstruktur: Das Kloster von Cîteaux war die *Mutter* aller Klöster, die sich nach und nach auf der Grundlage des Filiationssystems (lat. filia: Tochter) herausbildeten.

Dank der Definition als neuer Orden (den die Zisterzienser in erster Linie als eigenständigen Orden im rechtlichen Sinne sahen) mit einer einzig verbindlichen Art und Weise der Auslegung der Regel sowie einem klaren Bewusstsein der eigenen Identität kann auch vom Phänomen der „zisterziensischen Klosterküche“ und dem „zisterziensischen kulinarischen Erbe“ gesprochen werden. Diese spezifischen Eigenheiten im Bereich der Nahrungsversorgung und Landwirtschaft

bilden die Parallelen zu anderen Phänomenen des länderübergreifenden, europäischen Kulturerbes der Zisterzienser, dessen Einheit wie vielfältige Nuancen in verschiedenen Bereichen wahrgenommen werden können: im geistlichen Erbe und der Spiritualität, in der Landschaftspflege und der Landwirtschaft, in der Architektur und nicht zuletzt in der Küche. Die zisterziensische Küche ist ein Phänomen, für das das Motto „Vielfalt in der Einheit und Einheit in der Vielfalt“ sicherlich zutrifft, denn die zisterziensischen Speisen, Menüs und Tagesabläufe haben ihre eigenen klaren Regeln, die hauptsächlich von Entwicklungen im Orden geprägt wurden. Im kirchlichen Jahreskreis zeichnet sich so ein Bild von Feiern und Fasten, ordensübergreifenden Vorgaben und spezifisch regionalen Entwicklungen der klösterlichen Ökonomie. Regionalen Gebräuche, die sicherlich einen Einfluss auf die Ernährung der „grauen Mönche“ in bestimmten Klöstern hatten, runden das Gesamtbild des Kulturphänomens der Zisterzienserküche ab.

In der Forschungsgeschichte zeichnen sich unterschiedliche Reflexe des Bewusstseins bezüglich der Küche bei den Zisterziensern ab – mitunter bildet die Auseinandersetzung mit dem „kulinarischen Erbe“ freilich nur eine wenig wahrgenommene Randerscheinung im Kontext der großen historischen Entwicklungen. Nach den bisweilen bis ins 17. Jahrhundert zurückgehenden „Annales“, Klosterchroniken im vormodernen Verständnis, zeigen die Untersuchungen des 19. Jahrhunderts eine wesentlich konsequentere Methodik; aus dem österreichisch-ungarischen Milieu sind dabei die Arbeiten von Leopold Janauschek oder Bernhard Wohlmann über die Zisterzienser zu nennen. Im 19. Jahrhundert wuchs das Interesse an der Erforschung religiöser Institutionen im Allgemeinen, auf Kosten religiöser Spiritualität und Theologie, sowie an der sozialen Funktion und wirtschaftlichen Bedeutung religiöser Orden, wobei den Zisterziensern und ihrer Rolle in der mitteleuropäischen Kolonisation vielleicht die größte Aufmerksamkeit zuteil wurde. Vor allem die englische Forschung war von dem Wirtschaftsmodell der Zisterzienser fasziniert, während sich die deutsche und französische Geschichtsschreibung mehr auf die Organisationsstruktur des Zisterzienserordens konzentrierte. Die Forschung zu klösterlichen Themen blieb jedoch, abgesehen von einzelnen Monographien, im Schatten der „großen Geschichte“. Im zwanzigsten Jahrhundert erfuhr die Forschung zur Geschichte der Klöster in ganz Europa eine Reihe von Veränderungen; es wurde seitens der Wissenschaft begonnen, die Orden als festen Bestandteil der mittelalterlichen Gesellschaft zu betrachten, die Ordensleute verstand man in dieser Lesart als Akteure des Fortschritts und der Rationalisierung.

Die Entwicklung der Klosterstudien in der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts lässt sich an den Anfängen ihrer Institutionalisierung ablesen. Ein wichtiges Zentrum besteht am Friedrich-Meinecke-Institut der Freien Universität in Berlin, wo eine bedeutende Reihe von *Studien zur Geschichte, Kunst und Kultur der Zisterzienser* erscheint. Auch an der Technischen Universität Dresden gibt es eine aktive Abteilung, die sich mehr auf die mittelalterliche Geschichte des Ordens konzentriert. Die lebendige Zisterzienser-Akademie in Heiligenkreuz widmet sich als kirchliche Institution Fragen zur Geschichte des Ordens. In Frankreich wurde bereits in den 1980er Jahren das Centre européen de recherche des communautés et ordres religieux an der Universität St. Etienne gegründet, auch in Rom gibt es eine Reihe von klösterlichen Zentren. Aus Übersee stammt das Zisterzienser-Institut an der Universität von Kalamazoo.

In den letzten Jahrzehnten gab es eine Reihe von Neuerungen auf dem Gebiet der Forschung über den Zisterzienserorden, und etliche Narrative zur Geschichte des Ordens erfuhren eine kritische Revision, etwa über den eindeutigen kolonialen Beitrag der Zisterzienser. Fragestellungen zu den Klöstern sind in diesem Zusammenhang systematischer in allgemeinere Geschichtswerke eingeflossen; die Zisterzienserklöster werden damit aus verschiedenen Perspektiven betrachtet, etwa aus musikwissenschaftlicher oder soziologischer Sicht. Ein besonderes Augenmerk gilt der Erforschung des klösterlichen Alltags und der mikrohistorischen Erkundung der Geschichte einzelner Klöster, unter denen die weitere Erforschung der zisterziensischen Kochkunst sicher ihren Platz finden wird.

Diese stellt sich als breit gefächertes Thema dar, das es unter verschiedenen Gesichtspunkten zu untersuchen gilt: Geschichte, Literatur, Archäologie oder Biologie sind dabei ebenso Ansatzpunkte wie Fragen zur wirtschaftlichen Produktion von Klostergütern oder zur wirtschaftlichen Entwicklung der Klöster allgemein. Natürliche Bedingungen einzelner Landschaften in Bezug auf den Anbau bestimmter Arten von Feldfrüchten und die Tierproduktion lassen sich vergleichen und in Beziehung setzen.

Ein weiterer interessanter Forschungsbereich ist sicherlich die tatsächliche Funktionsweise der Klosterküche und der dazugehörigen Einrichtungen, die damit verbundenen Funktionen der Mönche, aber auch die spezifischen Rezepte und Gerichte, die den Mönchen und den Besuchern des Klosters serviert wurden. So entstehen Einblicke in das spezifische Aussehen der Klosterküchen und Refektorien, von den erhaltenen (kunsthistorisch oft sehr bedeuftamen) Räumen bis hin zu Gefäßen, die beim Kochen und Essen verwendet wurden.

Schlussendlich finden auch Überschneidungen mit der Gegenwart ihren Niederschlag, nicht nur bei den aktiven Zisterzienserklöster, sondern auch hinsichtlich der umgebenden Landwirtschaft und deren Produkte. Diese stellen sich oft als ein Erbe der Tradition der Mönche dar, selbst wenn ihre Klöster vor langer Zeit aufgehoben wurden.

## 1. Die Wirtschaft der Zisterzienserklöster in Quellen und Literatur

Im Unterschied zu anderen Orden bewirtschafteten die Zisterzienser ihre Ländereien in den Anfangszeiten selbst. Die Art der Bewirtschaftung beeinflusste die Wirtschaft des Gebiets, prägte aber auch den Charakter der Landschaft – oft sind die Spuren des Einflusses der Zisterziensermönche noch heute deutlich zu erkennen.

Im Mittelalter und in der frühen Neuzeit waren die das Kloster (idealerweise kreisförmig) umgebenden Gutshöfe (die sogenannten „Grangien“) wichtige Säulen der Wirtschaft der „grauen Mönche“, die neben der landwirtschaftlichen Hauptproduktion und der Versorgung des Klosters mit Lebensmitteln auch spezialisierte Wirtschaftszweige wie Obst- und Weinbau, Fischerei und Bienenzucht betrieben. Die Verwaltung dieser Höfe war ganz nach den Regeln des Ordens organisiert. An seiner Spitze stand der *magister curiae* oder Hofmeister, der dem *cellarer* oder *celarius*, dem obersten Verwalter der Klosterwirtschaft, völlig unterstellt war. Aus den Quellen geht hervor, dass die Hofmeister in der Regel Konversen, d. h. Laienbrüder, waren. Zu den Höfen, deren Innenausstattung nach den Vorschriften des Ordens derjenigen der Klöster entsprechen sollte, gehörten neben den Nebengebäuden auch Wohnräume wie ein Schlafsaal, ein Heizraum, ein Gästehaus und nicht zuletzt eine Küche mit Refektorium – es lässt sich in der Struktur demnach die Nähe zu den Klosterbauten feststellen.

Das wichtigste Gebäude des Hofes war der Getreidespeicher, der eine wirtschaftliche Funktion als Lager für das Getreide des gesamten Gutes und eine Verteilungsfunktion hatte, da er zur Verteilung des Getreides für das Gut diente. Der Getreidespeicher diente unter Umständen auch zur Verteilung importierten Weins; seine ausgedehnten Keller (insbesondere bei den in der Barockzeit errichteten barocken Getreidespeichern) wurden häufig zur Lagerung von Weinfässern genutzt. Der erhaltene Keller eines mehrstöckigen barocken Getreidespeichers aus der zweiten Hälfte des 17. Jahrhunderts befindet sich beispielsweise direkt auf dem Gelände des Klosters Žďár. Erhaltene Höfe bzw. deren Torsos finden sich auf ehemaligen Zisterziensergütern in ganz Europa, ein Beispiel für ein bedeutendes Überbleibsel dieses Bautyps ist die Klosterlandschaft von Plas, die durch eine große Anzahl noch erhaltener barocker Grangien gekennzeichnet ist.

Der Anteil der einzelnen landwirtschaftlichen Sektoren wurde durch das Klima und die Möglichkeiten der jeweiligen Region bestimmt. Die Landwirtschaft ist einer der Bereiche, in denen die Vielfalt der zisterziensischen Einheit und Tradition deutlich wird. Die Klöster, die in niedrigeren Höhenlagen und unter günstigen klimatischen Bedingungen gegründet wurden, konnten mehr Getreideanbau, Obst- und Gemüseanbau sowie Weinbau betreiben. Die Wiesen in den flachen Gebieten wurden zum Trocknen von Heu und für die Viehzucht genutzt, während in den höheren Lagen und im hügeligen Gelände Schafe gezüchtet wurden. Detaillierte Belege für die landwirtschaftliche Produktion von Feldfrüchten und Vieh für die frühe Neuzeit, insbesondere für das 17. und 18. Jahrhundert, sind in einer Reihe von Archiven aufgelöster und noch bestehender Zisterzienserklöster erhalten, die zahlreiche Aufzeichnungen und Amtsbücher enthalten. Für den mittelalterlichen Zeitraum ist die Forschung

im wesentlichen auf fragmentarische Informationen angewiesen, die in mittelalterlichen Chroniken, Bürgerbüchern oder Urkunden festgehalten sind. In Einzelfällen – wie etwa beim Stiftungsbuch des Klosters Zwettl, der „Bärenhaut“, aus dem 14. Jahrhundert – bilden die Aufzeichnungen der Zisterzienser allerdings auch wichtige Grundlagen für die Forschungen zur Wirtschaftsgeschichte (und damit: Ernährungsgeschichte) einer ganzen Region.

In der frühen Neuzeit waren es die Zisterzienser selbst, die diverse Narrative zur Selbstversorgung der mittelalterlichen Klöster etablierten; nach ihrer Interpretation versuchten die Mönche, alles, was sie brauchten, selbst anzubauen, aufzuziehen und zu produzieren, um nicht von ihrer Umgebung abhängig zu sein. Die Realität, die sich aus den Quellen erschließen lässt, wich jedoch deutlich von diesem Ideal ab. Obwohl die Klöster einen Teil ihrer Einkünfte aus der eigenen Landwirtschaft bezogen, stammte ein erheblicher Teil aus den Abgaben der Dörfer, die sie ab dem 13. Jahrhundert zunehmend als Stiftungen erhielten, gründeten oder kauften. Ab dem 14. Jahrhundert lässt sich zudem eine Verlagerung von der direkten Landwirtschaft zur Verpachtung von Gütern, Mühlen und anderen Wirtschaftsbetrieben gegen finanzielle und materielle Abgaben beobachten.

Die Landwirtschaft an sich, das Klima und der natürliche Reichtum der Klosterlandschaft spiegeln sich jedoch in allen Epochen bis zu einem gewissen Grad in den regionalen Rezepten und kulinarischen Gepflogenheiten wider und somit auch in der Ernährung der Zisterziensermönche. Die folgenden Kapitel widmen sich einzelnen Wirtschaftszweigen, die gerade im Zusammenhang mit der eigentlichen Produktion und Verarbeitung von Lebensmitteln durch die einzelnen Zisterzienserklöster, aber auch im Zusammenhang mit dem, was in den Klosterküchen gekocht und in den Refektorien der Klöster serviert wurde, von Bedeutung sind.

Die wirtschaftliche Situation und die Ökonomie einiger Zisterzienserklöster wird in einer Reihe von Monographien, die auf der Recherche in den entsprechenden Archiven beruhen, recht anschaulich dargestellt.<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Siehe z.B.: Rudolf HURT, *Die Geschichte des Zisterzienserklosters in Velehrad I (II) 1205-1650 (1650-1784)*, Olomouc 1934 (1938); *Ibid*, *Die Geschichte der Fischhändler in Mähren und Schlesien*, Opava 1960; Metoděj ZEMEK - Antonín BARTŮŠEK, *Geschichte von Žďár nad Sázavou I (II) 1252-1617 (1618-1784)*, Havlíčkův Brod 1956 (1962); Werner RÖSENER, *Reichsabtei Salem. Verfassungs- und Wirtschaftsgeschichte des Zisterzienserklosters von der Gründung bis zur Mitte des 14. Jahrhunderts*, Sigmaringen 1974; Winfried TÖPPLER, *Das Kloster Neuzelle und die weltlichen und geistlichen Mächte 1268-1817* (Studien zur Geschichte, Kunst und Kultur der Zisterzienser, Band 14), Berlin 2003; Bernhard NAGEL, *Die Eigenarbeit der Zisterzienser. Vor der religiösen Askese zur wirtschaftlichen Effizienz*, Marnburg 2006; Rudolf GUBY, *Das Zisterzienserstift Wilhering in Oberösterreich*, Wien 1920; Gerhard WINNER, *Die Urkunden des Zisterzienserstiftes Lilienfeld 1111-1892*, Wien 1974; Wolfgang WIEMER, *Die Gärten der Abtei Ebrach*, Berlin 1999; Daniel DECKERS - Till EHRlich (Hrsg.), *Kloster Eberbach. Geschichte und Wein*, Wiesbaden 2015; Michael Schliht (Hrsg.), *Die Zisterzienserinnenabtei Klosterstift St. Marienthal, Görlitz/Zittau 2021*; etc.

## 1.1. Getreide und Mühlen

Einer der Grundpfeiler der zisterziensischen Wirtschaft war der Getreideanbau. Dieser und die anschließende Verarbeitung in den Klostermühlen lieferten den Grundstoff für das Backen von Brot, das das Grundnahrungsmittel der mittelalterlichen Bevölkerung und natürlich auch der Mönche war. Daneben wurden Pfannkuchen und verschiedene süße Backwaren hergestellt, die für die Mönche jedoch eine Delikatesse darstellten. Die Pfannkuchen wurden aus einem ungesäuerten Teig aus grobem Mehl hergestellt, selbst getrocknete Pfannkuchen aus Hafer- oder Gerstenbrei wurden verspeist. Das Brot wurde im Unterschied dazu mit Sauerteig gebacken und war dunkel. Der Teig bestand wiederum aus grobem Mehl, oft mit der Kleie. Feines Weißbrot bildete die Ausnahme und wurde im religiösen Bereich (jedoch nicht als Hostie) verwendet.

Die Felder, die sich in unmittelbarer Nähe der Grangien befanden, wurden zunächst von Laienbrüdern bearbeitet. (Für die Mönche, die im Kloster strikt die vielen Gebetszeiten zu versehen hatten, kam die Arbeit auf dem Hof außerhalb der Klosterkirche nicht in Frage.) Seit dem frühen Mittelalter waren fast alle auch heute noch verbreiteten Getreidesorten bekannt, wobei Hirse, Gerste, Weizen, Roggen und Hafer die Hauptanbauprodukte auf den Feldern waren. Ab dem 12. Jahrhundert verbreitete sich darüberhinaus der Buchweizen in Mitteleuropa. Mittelalterliches Getreide war weniger widerstandsfähig als die heute kultivierten Sorten. Auch Hagel oder starker Regen verursachten Schäden, sodass die Erträge geringer waren. Nach der Ernte wurde das Getreide in den Kornspeicher gebracht, von wo aus es nach Bedarf verteilt werden konnte. Das Getreide musste trocken gelagert und sorgfältig kontrolliert werden, um Schimmel zu vermeiden. Einmal gelagert, hielt es sich mehrere Jahre in den Getreidespeichern. Jedes Jahr war die Ernte anders, und in guten Jahren wurden Reserven für mögliche Missernten angelegt, die eine Hungersnot bedeuten konnten. Aus den Getreidespeichern wurde ein Teil des Getreides an die Klostermühlen verteilt, ein anderer Teil wurde zur Bierherstellung verwendet und ein weiterer Teil diente als Saatgut. Dank der Kommunikation zwischen den Zisterzienserklöstern wurden die damals in Frankreich und Deutschland üblichen Anbaumethoden bereits im Mittelalter nach Mitteleuropa und weiter in den Osten übertragen.

Die Mühlen, die zur Verarbeitung von Getreide dienten, benötigten einen starken Wasserstrom, um zu funktionieren, ebenso wie Sägewerke oder Hämmer. Auf den Klostergütern wurden daher alle diese Betriebe an den großen Flüssen gebaut, deren Wasser die treibende Kraft war, die das Mühlrad antrieb. Klöster konnten mehr als eine Mühle besitzen, und das erzeugte Mehl wurde hauptsächlich für den Eigenbedarf verwendet.

## 1.2. Obst-, Gemüse- und Weinbau

Viele Klöster wurden in fruchtbaren Tieflandgebieten gegründet, in denen der Obst- und Weinbau florierte — die Möglichkeit dazu hing aber natürlich von den klimatischen Gegebenheiten ab. Zu berücksichtigen ist in diesem Zusammenhang, dass es sich die Zisterziensermönche leisten konnten, in einigen Gebieten Pflanzen anzubauen, die zum heutigen Zeitpunkt nicht reif werden würden. Ein solches Beispiel ist der Anbau von Feigen in einigen mitteleuropäischen Gebieten, der sowohl durch schriftliche Quellen als auch durch Analysen organischer Überreste aus archäologischen Funden belegt ist. Die Zisterzienser gehörten zu den Pionieren des Obstanbaus, sie verfügten hier über großes Wissen und züchteten neue Sorten. Die Klöster selbst verfügten über kommerzielle Gemüse- und Kräutergärten. Obst und Gemüse waren ein wesentlicher Bestandteil der Ernährung der Mönche.

Ein besonderer Wirtschaftszweig war der Weinbau und die Weinherstellung, die seit dem Mittelalter mit den Zisterzienserklöstern verbunden waren. Wein wurde von den Mönchen für liturgische Zwecke als Messwein benötigt, war aber auch Teil ihrer Ernährung und wird in der Benediktsregel erwähnt. Wein wurde von den Mönchen auch Gästen angeboten, den Kranken serviert und war ein wichtiges Handelsgut. Viele Klöster liegen in Weinanbaugebieten mit einer mehrhundertjährigen Tradition, zum Beispiel Salem in Deutschland am Bodensee oder Velehrad in Südmähren. In der Geschichte vieler Klöster gibt es Perioden, in denen die Mönche Weinberge außerhalb der unmittelbaren Umgebung besaßen. Den Mönchen von Plas gehörte etwa ein Teil des Petřín-Hügels, da die Reben in der Nähe von Prag besser gediehen. Die Mönche von Žďár hingegen besaßen Weinberge in Zaječ in Südmähren, viele Dutzend Kilometer vom Kloster entfernt, was zeigt, wie wichtig die Selbstversorgung mit Wein für die Zisterzienserklöster war.

Darstellung von Mönchen auf dem Feld während der Ernte



Quelle: Stift Zwettl

Das Kloster Salem, im gemäßigten Klima des Bodensees gelegen, ist ein Ort, der eng mit dem Weinbau verbunden ist. Der Wein gilt als ein einheimisches Produkt des Klosters, und die Geschichte der örtlichen Weinkellerei reicht bis ins 12. Jahrhundert zurück, als die ersten Zisterziensermönche in Cîteaux, Frankreich, bereits Weinbau betrieben. Die Abtei Salem erwarb ihre ersten Weinberge kurz nach ihrer Gründung im Jahr 1134, und einige Jahrzehnte später erwarben die Mönche weitere Weinberge in besten Lagen am Seeufer und im Landesinneren. Noch vor der Einführung des Reinheitsgebots erließ der badische Markgraf Christoph I. im Jahr 1495 das erste Weingesetz. Die Weinberge des Klosters Salem wurden in einer durch Gletscherabflüsse entstandenen Hügellandschaft angepflanzt. Die Böden sind hier besonders kalkhaltig und haben meist einen hohen Anteil an Kies und Sand, wodurch sie sich leicht erwärmen und die Wärme lange speichern können. Die beachtliche Höhenlage macht die Hänge zu einem der sonnenreichsten Gebiete Deutschlands, was eine Voraussetzung für süße Trauben und guten Wein ist. Nach der Ernte werden die Trauben in den klostereigenen Anlagen gepresst und im Prälaturkeller in Salem zu edlen Weinen ausgebaut. Die Kelterei des Klosters ist auch heute noch für Besucher geöffnet, die den Wein auch verkosten können. Die Landschaft rund um Salem ist noch immer mit Weinbergen und Apfelplantagen übersät. Auch in einigen anderen Zisterzienserklöstern wie Eberbach in Deutschland sind historische Kelterräume und Weinpressen erhalten. Die ehemalige Zisterzienserabtei Eberbach ist eines der eindrucksvollsten Denkmäler mittelalterlicher Architektur in Europa. Die Grauen Brüder bewirtschaften die hiesigen Weinberge seit über 700 Jahren, und im Mittelalter verfügte das Kloster über einen gut ausgebauten weltweiten Weinhandel. Von den enormen Erträgen der klösterlichen Weinberge zeugen noch heute die zwölf historischen Weinpressen, die im Refektorium erhalten sind. In der tschechischen Umgebung ist das Kloster Velehrad, das im Herzen der Weinbauregion in Südmähren liegt, besonders mit dem Weinbau verbunden. Obwohl der Zisterzienserorden in Velehrad während der Herrschaft von Joseph II. aufgelöst wurde, wird die Tradition der Weinherstellung in der Region fortgesetzt. Jedes Jahr findet hier das Zisterziensersiegel, eine Präsentation unbehandelt angebauter Weine, statt.

Ein Mönch bei der Arbeit in einem Weinberg, abgebildet auf einer Fliese im Kloster Salem.



Quelle: <https://www.salem.de/wissenswert-amuesant/dossiers/weinanbau>

### 1.3. Brauen

Das Bierbrauen ist seit dem Mittelalter ein fester Bestandteil des klösterlichen Lebens der Zisterzienser, aber die Anfänge dieses Gewerbes waren bescheiden. Zunächst brauten die Mönche das Bier vor allem für den Eigenbedarf – die Herstellung war langwierig und teuer, da Hopfen und Weizen (oder Gerste) benötigt wurden. Wie bei anderen Wirtschaftstätigkeiten war auch hier die Wasserversorgung wichtig. Im Laufe der Zeit nahmen die Brauereien jedoch in einigen Gebieten eine führende Stellung in der Wirtschaft der Zisterzienserklöster ein. Es wurde dunkles und helles Bier gebraut. Die Grundlage für helles Bier war Weizen, die Grundlage für dunkles Bier war Gerste. In einigen Gebieten wurde auch Haferbier gebraut. Belege für das Brauen von dunklem oder rotem Bier und hellem Bier, das als helles oder weißes Bier bezeichnet wurde, stammen zum Beispiel aus dem Kloster Vyšší Brod. Hopfen war natürlich ein wichtiger Rohstoff für die Bierherstellung. Seit der Ankunft der Slawen wurde in Mitteleuropa Bier mit Hopfen gebraut. Hopfengärten wurden auf den Gütern der Zisterzienser angelegt, vor allem in der Nähe der Klosterhöfe. Im Mittelalter wurden auch andere Zutaten zum Bierbrauen verwendet, je nach den Möglichkeiten der einzelnen Regionen und den Gewohnheiten der einzelnen Brauer. So wurden beispielsweise Kräuter, Wacholder, Fenchel, Nelken, Salbei, Kirschblüten, Birken-, Kiefern- oder Eichenrinde zugesetzt. Der Prozess des Brauens und der Reifung des Biers ähnelte dem heutigen Verfahren, der einzige Unterschied bestand in der Weiterverarbeitung. Der Bereich, in dem das Getreide in der Brauerei oder Mälzerei gelagert und eingeweicht wurde, wurde Dreschplatz genannt. Anschließend wurde es auf eine „Walze“ gelegt, wo es zu keimen begann und das Wasser verdunstete. Anschließend wurde das Malz getrocknet. Das Mälzen ist die letzte Stufe der Malzherstellung; dabei wird das grüne Malz mit hohem Wassergehalt in einen lagerfähigen Zustand überführt und die Aroma- und Farbstoffe werden gebildet und konserviert. Im Mittelalter wurde das gekeimte Getreide auf Rosten aus Weiden- oder Haselgeflecht über einer Feuerstelle getrocknet. Der Mälzer musste darauf achten, dass das Malz nicht schimmelte oder verbrannte. Anschließend wurde das Malz in der Mühle gemahlen. Brauerei- und Mühlengebäude befinden sich oft in unmittelbarer Nähe auf dem Klostergelände. Nach dem Schroten konnte der eigentliche Brauprozess beginnen, bei dem das Malz zunächst in einem heißen Wasserbottich mehrfach ausgezogen und in einem großen, flachen Gefäß abgekühlt wurde. Der süße Extrakt - das Malz - wurde so von Rückständen getrennt, die als Viehfutter verwendet wurden. Die Trennung von Malz und Schrot erfolgte mit Hilfe von Weidengeflechten. Das Malz wurde dann zusammen mit Hopfen in einer Pfanne gekocht, um Würze herzustellen, die in große, flache Bottiche gefüllt wurde. Nach dem Abkühlen wurde das halbfertige Produkt in den Fässern in einem kühlen Raum, im Keller oder später in einer Brennerei vergoren. Nach der Gärung wurde das Bier in Fässer abgefüllt.

Im Mittelalter und in der frühen Neuzeit war der Geschmack des Bieres sehr verschieden von heutigen Erzeugnissen. Bier wurde nicht gefiltert, das geschrotete Malz blieb im Bier, das aus diesem Grund sehr dickflüssig war. Es wurde aus Fässern ausgeschenkt und musste vor dem Einschenken umgerührt werden, ein reichlich trübes Getränk mit Bodensatz. Im Mittelalter diente das Bier nicht nur als Getränk, sondern auch als Grundlage für Suppen, Soßen, Breie und andere

Gerichte und war somit ein fester Bestandteil der damaligen Ernährung der Gesellschaft. So wurde beispielsweise durch die Zugabe von zerbröseltem Brot eine dicke Brotbiersuppe hergestellt. Bier war nicht nur für die Zisterziensermönche ein selbstverständlicher Bestandteil der Ernährung.<sup>2</sup>

Was den Betrieb und die Einkünfte der Klosterbrauereien betrifft, so sind wir eher auf frühneuzeitliche Quellen verwiesen. Hopfen wurde auf den klösterlichen Gütern in eigenen Hopfengärten angebaut, Weizen und Gerste wurden in einigen Klöstern weitgehend zugekauft, während man sie andernorts durch eigenen Getreideanbau erwirtschaftete.

Der Brauer war für das Bierbrauen zuständig, und jeder Bewerber um die Stelle des Brauers musste eine Prüfung bestehen und eine Probezeit absolvieren. Der Kandidat, der das beste Bier braute, wurde angenommen. Die Herstellung von Bier wurde von Beamten kontrolliert. Der Verwalter oder sein Schreiber mussten bei jedem Einschenken des Bieres in der Brauerei anwesend sein. Nach dem Brauen war der Schreiber verpflichtet, die Freigabe der Charge aufzuschreiben, vom Prokurator unterschreiben zu lassen und dann an das Kloster zu schicken. Auf diese Weise hatte der Prior des Klosters einen Überblick über alle in den Klosterbrauereien gebrauten Bierpartien. Ein Teil des Biers wurde dem Kloster für den Eigenverbrauch überlassen, während der größte Teil der Produktion in den Dörfern und Weilern des Anwesens gelagert wurde. In der Regel waren die Dörfer selbst für das Brauen des Biers zuständig, nicht mehr die Klosterbeamten.

In der Barockzeit bildeten die Einkünfte aus dem Bierbrauen in einigen Klöstern einen bedeutenden Teil der Einkünfte des Gutes. Im Kloster Žďár an der böhmisch-mährischen Grenze beispielsweise machten die Einnahmen aus zwei Klosterbrauereien zu Beginn des 17. Jahrhunderts etwa ein Fünftel und in der zweiten Hälfte des 18.

In einigen Klöstern sind Räume oder Fragmente der ursprünglichen Brauereien und Mälzereien erhalten geblieben, so z. B. im Kloster Žďár ein barocker Malztrockenraum und ein Pumpwasserbehälter für die Brauerei. Mancherorts wurde die Brautradition wiederbelebt, so z. B. in der Abtei Marienstatt, wo die Brauerei 2004 nach fast hundertjähriger Unterbrechung wiedereröffnet wurde, nachdem die Mönche 1908 das Brauen aus wirtschaftlichen Gründen hatten einstellen müssen. In der Abtei Marienstatt geht die Tradition des Bierbrauens im Prinzip auf die Zeit vor 1457 zurück, da im Inventar der Grangie Gehlert nachweislich ein Braukessel dokumentiert ist. In den Quellen des Klosters Marienstatt erfahren wir außerdem aus dem Jahr 1493, dass die Bediensteten des Klosters in der Fastenzeit „Dienstbier“ erhielten, und 1578 finden wir einen Hinweis darauf, dass den Mönchen neben Wein auch Bier serviert wurde. In einigen Klöstern blieb die Biertradition sogar ungebrochen. So zum Beispiel in Aldersbach in Niederbayern, das ursprünglich von Augustiner-Chorherren gegründet wurde, aber seit 1146 dem Zisterzienserorden angehört. Das Kloster braut noch heute Bier, die Brauerei ist in einer Urkunde des Grafen Albert von Hals aus dem Jahr 1268 dokumentiert. Damit ist sie eine der ältesten Brauereien der Welt und feierte 2018 ihr 750-jähriges Bestehen.

<sup>2</sup> Vgl.: Iva VORLÍKOVÁ, *K historii pivovarnictví v Plasích*, in: *Bohemiae occidentalis historica: odborný časopis pro české dějiny s emphasisem na západní Čechy a s overlapping to border regions, especially to Bavaria*, 2008, 47-65; Miloslav LOPAUR - Silvie JAGOŠOVÁ - Stanislav MIKULE - Jana FUKSOVÁ, *Žďárský uličník II/1*, Havlíčkův Brod, 2017, p. 236-251.

Barocke Trockenkammer, ein Überbleibsel der Klosterbrauerei in Žďár nad Sázavou.



Quelle: Schloss Žďár

## 1.4. Teichwirtschaft und Fischzucht

Die Fischzucht und Fischhaltung ist fest mit dem Zisterzienserorden verbunden. Schon in den ersten Statuten des Ordens wurde betont, dass die Mönche ihren Lebensunterhalt durch Handarbeit, Ackerbau und Viehzucht bestreiten sollten, wozu auch die Fischzucht gehörte. Hand in Hand mit der Trockenlegung der sumpfigen Gebiete um die von ihnen gegründeten Klöster erwarben sich die „grauen Mönche“ einen Ruf als Meister des Wasserbaus und der Fischzucht. Bereits im Mittelalter legten die Mönche neue Gewässer an, und man kann sagen, dass die Zisterzienser in der Lage waren, viel mehr Wasser in der Landschaft zurückzuhalten als der moderne Mensch. Tatsächlich ist die Anlage von Teichen in vielen Klosterlandschaften mit dem frühen Funktionieren des Klosters verbunden. So wurde beispielsweise das Kloster Žďár 1252 gegründet, bereits 1263 beschreibt die Klosterchronik die Anlage eines Teiches in der Nähe des Klostertors. In der Folgezeit, vom 13. bis zum 16. Jahrhundert, bildete sich zwischen der Quelle des Flusses Sázava und dem Kloster Žďár eine große Folge von Teichen, die das Herzstück der Klosterlandschaft darstellte. Ähnliche Teichanlagen finden sich auch auf anderen Zisterziensergütern, während die Anlage von Teichen auf kirchlichen Gütern in größerem Umfang allgemein ab der Mitte des 14. Jahrhunderts einsetzt. Die von den Zisterziensermönchen gehaltenen Fische waren ein fester Bestandteil ihrer Ernährung, aber auch ein begehrter Handelsartikel. Die Geschichte des deutschen Klosters Waldsassen zeigt, wie wichtig der Fischfang für die Mönche war, denn in der Gründungsurkunde wird der Fischreichtum der Wondreb als Grund für die Verlegung des ursprünglichen Klosterstandorts in die Nähe des Flusses genannt. Auch hier gilt, dass einige Klosterlandschaften für die Fischzucht besser geeignet sind. Neben den bereits erwähnten Klöstern Žďár und Waldsassen können wir das österreichische Zwettl (hier gibt es Hinweise auf Teiche bereits in zeitlicher Nähe zur Gründung 1138) oder das südböhmische Vyšší Brod nennen. Dem Kloster Vyšebrod wurde bereits das Gebiet des Klosterwaldes zugewiesen, in dem eine Reihe von Böhmerwaldbächen die Anlage von Teichen ermöglichte. Auf vielen ehemaligen Zisterziensergütern hat sich die Tradition der Fischzucht bis in die Gegenwart erhalten.

Ein wesentlicher Bestandteil der klösterlichen Wirtschaft waren die Fischhalter, Becken mit fließendem, sauerstoffhaltigem Wasser, in die die Fische vor dem Verzehr oder Verkauf eingesetzt wurden. In den meisten Klöstern handelte es sich um überdachte Fischhalter, kleinere Häuser mit Wassertanks, die mit Wasser gespeist wurden. Mancherorts sind auch ungedeckte Fischbecken bzw. eine regelmäßige Gruppierung von mehreren Außenbecken erhalten geblieben. Die einzigartigen barocken klösterlichen Fischteiche unter freiem Himmel sind im Kloster Žďár erhalten geblieben und immer noch funktionstüchtig. Sie werden mit Wasser aus dem Konventteich gespeist.

Brutteiche in der Klosterlandschaft von Waldsassen



Quelle: <https://cisterscapes.eu/klosterstaetten/waldsassen/>

## 1.5. Tierische Produkte

Neben dem Ackerbau war die Viehzucht ein wichtiger Bestandteil der Klosterwirtschaft, obwohl sich die Mönche vor allem im Mittelalter überwiegend vegetarisch zu ernähren hatten. Nur die Kranken bekamen Fleisch oder eine kräftige Brühe zur Stärkung, Fleischgerichte konnten im Kloster auf einem für einen Besucher gedeckten Tisch erscheinen.

Der traditionelle Teil des Zisterzienserhofs war die Zucht von Gänsen, Hühnern und anderem Geflügel. Die Zucht brachte Federn, Eier, aber auch Fleisch für die Kranken. Im Laufe der Zeit fand das Geflügelfleisch auch Eingang in die Ernährung der Mönche.

Die Schaf- und Rinderzucht war das grundlegende Element der Viehwirtschaft. Eine wichtige Voraussetzung für die Haltung von Haustieren war nicht nur ausreichender Weidegang im Sommer, sondern auch die Versorgung mit Futter für die Wintermonate. Die Schafzucht war vor allem Teil der Wirtschaft der Zisterzienserklöster, die in höheren Lagen angesiedelt waren und über ausreichend geeignetes Weideland verfügten. Die Schafhaltung war seit dem Mittelalter ein lukrativer Wirtschaftszweig, denn die Schafe lieferten den Klöstern Wolle und Milch, aus der Milchprodukte wie Käse hergestellt wurden. Im 16. Jahrhundert kamen auf einen Rinderbestand vier Schafe. Im 18. Jahrhundert nahm die Schafhaltung stark zu.

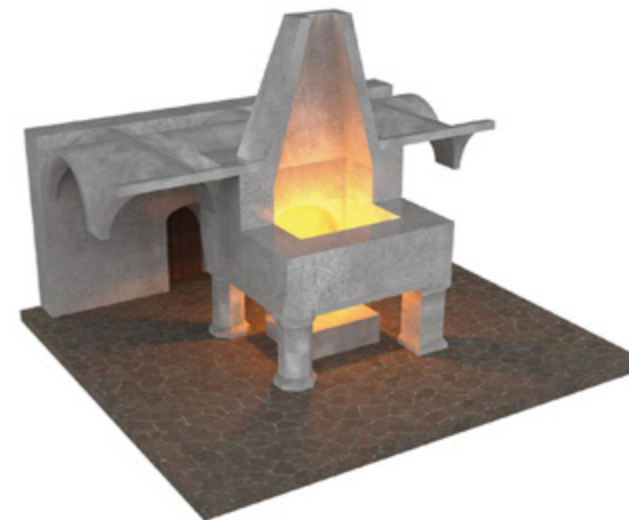
In den Ställen und auf den Weiden des Klosters wurden auch Rinder gehalten. Das Vieh wurde, sofern sein Fleisch nicht für Gäste oder Kranke benötigt wurde, in der Regel verkauft und war eine beträchtliche Einnahmequelle für die Klosterkasse. In den Klosterkonten wurden Ochsen, Kälber und Milchkühe getrennt gezählt. Frisch gemolkene Milch war warm und musste gekühlt werden, um nicht zu verderben. Dies geschah in der Molkerei des Klosters, einem Gebäude mit einem großen Behälter, in dem die Milch gekühlt und dann gelagert wurde.

Neben dem Bedarf an Holz waren die Wälder für das Kloster auch für die Jagd auf Wild wichtig. In den barocken Hofrechnungen des Klosters ist die Anzahl der erlegten Hasen, Rehe, Hirsche, Wild und Rebhühner belegt. Schon damals konnte bei bestimmten Anlässen Wildbret auf den Tisch der Mönche kommen. Im Mittelalter wurde der Wortlaut der Benediktsregel strikt eingehalten, doch Wildbret konnte in der Klosterküche zubereitet werden, wenn beispielsweise ein hoher Gast bewirtet wurde.

## 2. Küche und Essen in Klöstern

Der architektonische Grundriss der Zisterzienserklöster basierte auf dem traditionellen Grundriss der Benediktinerabteien, wie ihn eine berühmte mittelalterliche Zeichnung vom idealen Klostermodell bereits zu Beginn des 9. Jahrhunderts in St. Gallen in der Schweiz wiedergibt. Kern der Anlage war eine Kirche mit eigenem Kreuzgang, die sich an der Südseite an die Klosterkirche anschloss. Das Kloster bestand aus den Konventsgebäuden mit einem regelmässigen zentralen Paradieshof und einem Brunnen. Der Innenhof wurde von einem Kreuzgang flankiert, der als Verbindungsgang zwischen den verschiedenen Flügeln des Klosters diente. Die Zisterzienserregeln erinnerten an die Teilung des Klosters in einen Teil für die Mönche und einen Teil für die Laienbrüder oder den Konvent. Diese Aufteilung spiegelt sich auch in der Lage der Klosterküche und der Refektorien wider. Die Klosterküche und der Speisesaal der Mönche (Refektorium) gehörten zu den wichtigsten Orten des klösterlichen Lebens und hatten einen festen Platz im Klosterkomplex in unmittelbarer Nähe des Kreuzgangs. Die Küche, in der die Mönche die Speisen zubereiteten, befand sich im Südflügel des Klosters, angrenzend an die beiden Refektorien: auf der einen Seite das Refektorium der Mönche, auf der anderen der Speisesaal der Konversen. Aus praktischen Gründen waren diese (aus Überzeugungen der Hierarchie getrennten) Räume nicht durch Türen, sondern nur durch Fenster miteinander verbunden, um die Ausbreitung von Rauch, Gerüchen und Lärm zu minimieren. Die Klosterküche wurde vom Gang aus betreten und war im Mittelalter vor allem durch eine zentral gelegene offene Feuerstelle mit einem Schornstein zur Ableitung von Rauch und anderen Dämpfen ausgestattet.<sup>3</sup>

Modell einer mittelalterlichen Klosterküche (Rekonstruktion von R. Vrla, M. Cejpvová)



Quelle: Petr Hudec/Kloster Velehrad

<sup>3</sup> Im ehemaligen Zisterzienserkloster Velehrad wurde eine Ausstellung über die Klosterküche realisiert (Petr Hudec, Radka Ranochová), in deren Rahmen auch eine gelungene räumliche Rekonstruktion der Küche entstand (R. Vrla, M. Cejpvová). Die jüngste Arbeit über Küchen im Mittelalter und in der frühen Neuzeit stammt von Miroslava Cejpvová, die in diesem Jahr ihre Dissertation zu diesem Thema verteidigt hat. In ihrer Dissertation befasst sie sich ausführlich mit der Lage von Küchen in Burgen, Festungen, Bauernhöfen und Landgütern sowie in Sakralbauten. Sie befasst sich auch mit der Konstruktion von hölzernen und gemauerten Küchen und deren Aussehen in verschiedenen Umgebungen. Ein Kapitel ist auch der Küchenausstattung gewidmet, wie z. B. Kochstellen, Herde und Öfen, Tische, Nischen und Servierfenster, und auch die Abfallwirtschaft wird behandelt. Siehe Miroslava CEJPOVÁ, *Kitchens in the Middle Ages and Early Modern Period*, Dissertation, CTU 2023 (<https://dspace.cvut.cz/handle/10467/108607>).

In Zisterzienserklöstern schloss das Refektorium an den Flügel der Abtei an und ragte in vielen Fällen aufgrund seiner Größe deutlich aus dem Grundriss des Klosters heraus. Innen befanden sich in der Regel lange Tische entlang der Längswände des Gebäudes, mit dem Tisch des Abtes an der Spitze.<sup>4</sup> In den Klöstern gab es ab der frühen Neuzeit ein Sommerrefektorium und ein Winterrefektorium, das zur besseren Beheizung kleiner war. Wie wichtig das Refektorium für den Betrieb des Klosters war, zeigt auch der Erlass des Ordens, dass es zu den fünf obligatorischen Räumen gehörte, die bei einer eventuellen Verlegung des Klosters in ein neues Kloster vorgesehen waren.<sup>5</sup>

Eine wichtige Person für den Küchenbetrieb war der *celerarius*, der für den wirtschaftlichen Betrieb des Klosters zuständig war und sich um den Einkauf und die Lagerung der Vorräte, insbesondere der Lebensmittel, kümmerte.<sup>6</sup> In mittelalterlichen Klöstern wurde das Essen von den Mönchen selbst zubereitet. Sie reinigten auch die Küche und das Refektorium und kümmerten sich um alles, was mit dem Essen zu tun hatte. Die Benediktsregel beschreibt diese Aufgaben in Kapitel 35: *„Die Brüder sollen einander dienen, und niemand ist vom Küchendienst entbunden, es sei denn durch Krankheit oder eine wichtigere Beschäftigung. Denn auf diese Weise wird ein größerer Lohn erzielt und die Liebe wächst. Den Schwachen aber soll geholfen werden, damit der Dienst sie nicht betrübt. Wenn die Größe der Gemeinschaft oder die örtlichen Gegebenheiten es erfordern, sollen alle Helfer haben. Ist die Gemeinschaft größer, so ist der Langschläfer vom Dienst in der Küche befreit, und, wie wir gesagt haben, diejenigen, die Wichtigeres zu tun haben. Die anderen sollen sich gegenseitig in Liebe dienen. Wer den Dienst in der Woche beendet, macht am Samstag alles sauber. Er wäscht die Handtücher, mit denen die Brüder ihre Hände und Füße abwischen. Derjenige, der den Gottesdienst beendet und derjenige, der ihn beginnt, wäscht allen die Füße. Die notwendigen Utensilien werden sauber und unbeschädigt an den Kellermeister zurückgegeben. Der Kellermeister ordnet sie dann auch dem Anfänger zu, damit er weiß, was er wieder bekommt. Die Brüder, die für den wöchentlichen Dienst eingeteilt sind, erhalten eine Stunde vor dem Essen über die zugeteilte Ration hinaus etwas zu trinken und Brot, damit sie den Brüdern während des Essens ohne Murren und große Anstrengung dienen können. An Festtagen hingegen warten sie bis zum Schluss.*

4 Erhaltene Refektorien z. B. in Klöstern: In Royaumont, Frankreich, gibt es ein Mönchsrefektorium mit einem Parlatorium aus der ersten Hälfte des 13. Jahrhunderts. In Mitteleuropa gibt es Refektorien in den Klöstern Schönau und Maulbronn, das Sommerrefektorium von Bebenhausen, das renovierte Refektorium des Klosters Eberbach, das Sommerrefektorium von Salem usw. Die Benediktinerklöster haben natürlich eine Parallele; das barocke Refektorium mit Parlatrien und Metallgeländern ist im Kloster Broumov zu sehen.

5 Terry N. KINDER, *Die Welt der Zisterzienser*, Würzburg 1997, S. 310-315.

6 In der Regel Benedikts ist Kapitel 31 dem Kellermeister des Klosters gewidmet, und neben der Aufzählung der Dinge, für die er verantwortlich ist, ist es interessant, eine Liste von Eigenschaften zu sehen: *„Für den Kellermeister des Klosters soll ein Mönch aus der Gemeinschaft gewählt werden, der weise ist, von reifen Sitten, nüchtern, maßvoll, nicht hochmütig, nicht ungestüm, nicht beleidigend, nicht faul, nicht eitel, sondern gottesfürchtig, der wie ein Vater für die ganze Gemeinschaft sein wird. Er soll für alles verantwortlich sein; er soll nichts ohne den Befehl des Abtes tun, aber er soll sich um das kümmern, was dieser anordnet. ... Er soll sich um die Kranken, die Jungen, die Gäste und die Armen so gewissenhaft wie möglich kümmern, in der festen Überzeugung, dass er für sie alle am Tag des Gerichts Rechenschaft ablegen wird. Er betrachtet alle Gegenstände des Klosters und sein gesamtes Eigentum als heilige Altargefäße. Er betrachtet nichts als unbedeutend. Er soll nicht geneigt sein, geizig oder verschwenderisch zu sein oder das Eigentum des Klosters zu verschleudern...“* Online z.B. [www.klastervysibrod.cz/d/01/struct/Rehole-Benediktova.pdf](http://www.klastervysibrod.cz/d/01/struct/Rehole-Benediktova.pdf).

Die Verteilung der Dienste und Aufgaben für die einzelnen Brüder fand im Kapitel statt, zu dem sich die Mönche täglich im Kapitelsaal trafen. Im Kloster des österreichischen Zwettl ist am Eingang zum Kapitelsaal noch eine Tafel zu sehen, auf der für jede notwendige Tätigkeit, auch für die Arbeit in der Küche, die Namen der Brüder stehen, denen die Aufgabe zugewiesen wurde. In einigen klösterlichen Quellen taucht das Amt des Refektorars auch explizit auf, für das deutsche Waldsassen beispielsweise ist es bereits 1358 belegt, und die Quellen geben an, dass es zu den Aufgaben des damaligen Refektoriumsverwalters, Bruder Mathias, gehörte, Servietten, Löffel, Brot und Wein oder Apfelwein auf die Tische zu stellen und nach den Mahlzeiten die Reste einzusammeln.<sup>7</sup>

Repliken von mittelalterlichen Keramikgefäßen



Foto: Kateřina Těsnohlídková (Alte Töpfe/Historische Töpferei)

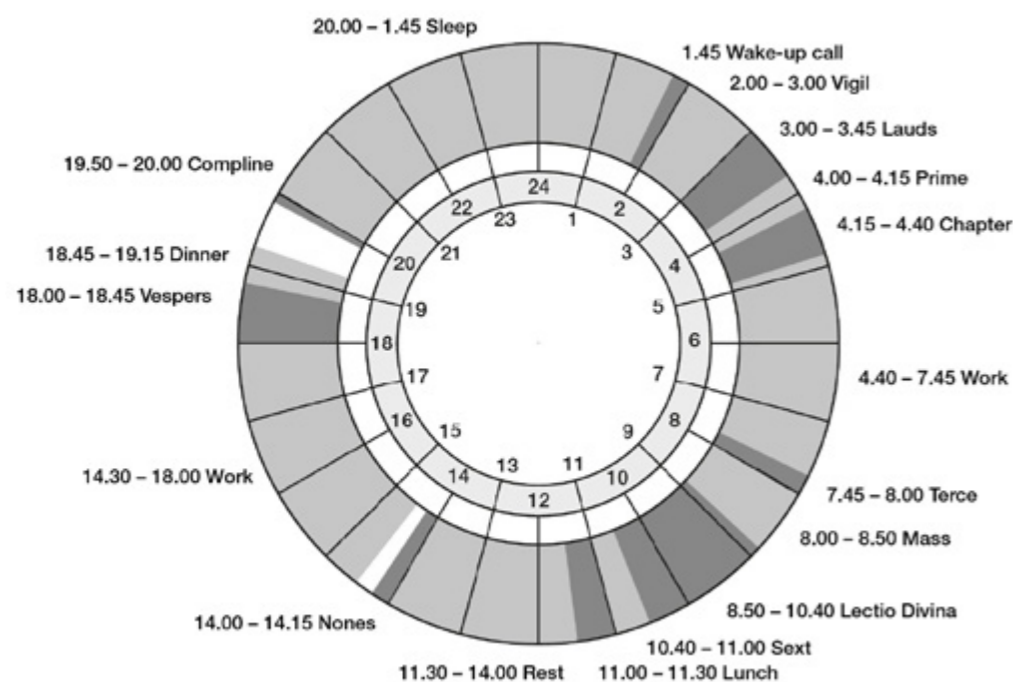
Gekocht wurde in verschiedenen Gefäßen - Töpfen, Kesseln oder Pfannen auf Beinen, die meist aus Keramik gefertigt waren. Im Frühling und Sommer wurde das Essen zweimal am Tag serviert, aber ab September änderte sich der Tagesrhythmus auf den Winter und die Mönche bekamen nur einmal am Tag etwas zu essen. Die Mönche standen mitten in der Nacht auf, doch erwartete sie zu dieser Zeit kein Essen; ein Frühstück gab es im Kloster nicht. In der Sommersaison aßen die Mönche nach der Sext zu Mittag und nach der Vesper zu Abend, in der Wintersaison meist nach dem Nones.<sup>8</sup> Vor Ostern, wenn das große vierzigtägige Fasten begann, war die Situation

7 Christian MALZER, *Von Krapfen, Brezen und gesalzenem Fisch - Einblick in die Speisegewohnheiten in der Zisterzienserabtei Waldsassen im späten Mittelalter*, in: Verhandlungen des Historischen Vereins für Oberpfalz und Regensburg, Bd. 155, 2015, S. 29-51.

8 Der einundvierzigste Absatz der Benediktsregel ist der Essenszeit gewidmet: *„Von Ostern bis Pfingsten essen die Brüder um sechs Uhr und nehmen das Abendmahl ein. Von Pfingsten bis zum Sommer fasten die Mönche mittwochs und freitags bis neun Uhr, es sei denn, sie arbeiten auf dem Feld oder werden von der Hitze geplagt. An den anderen Tagen essen sie um sechs Uhr zu Abend. Wenn sie auf den Feldern arbeiten müssen oder die Hitze zu groß ist, entscheidet der Abt, ob sie jeden Tag um sechs Uhr essen sollen. Der Abt möge sich darum kümmern und alles in ausgewogener Weise regeln, sowohl für das Heil der Seelen als auch damit die Brüder keinen Grund haben, während der Arbeit zu murren. Vom dreizehnten September bis zum Beginn der Fastenzeit sollen sie immer um neun Uhr essen. In der Fastenzeit, bis Ostern, sollen sie nach der Vesper essen. Aber die Vesper selbst wird so gehalten, dass die Brüder das Licht der Lampe während des Essens nicht brauchen und alles bei Tageslicht beendet wird. Und in jedem Fall wird zu jeder Zeit die Zeit des Abendessens oder des einzigen Abendmahls so festgelegt, dass alles bei Tageslicht geschieht.*

völlig anders.<sup>9</sup> Die Mönche erhielten ihr Essen erst nach der Vesper, kurz vor dem Schlafengehen, und die Ernährung war, besonders im Mittelalter, sehr bescheiden. Im Mittelalter waren die Speisevorschriften im Allgemeinen sehr streng und erlaubten nur bescheidene Portionen einfacher Lebensmittel. Da die Mönche außer Fisch und Geflügel kein Fleisch essen durften, bereitete die Klosterküche in der Regel verschiedene Getreidebreie, Gemüse, gebackenes Brot, Pfannkuchen und süße Mehlspeisen zu und servierte Milchprodukte. Jeder Mönch sollte täglich ein Pfund (etwa ¼ kg) Brot zu essen bekommen, unabhängig davon, ob es einmal oder zweimal gegessen wurde. Wenn es sowohl Mittag- als auch Abendessen gab, wurde das Brot in zwei Portionen aufgeteilt, von denen die größere mittags und die kleinere abends gegessen wurde.

Tagesablauf der Zisterziensermönche



Quelle: Geschichte des Zisterzienserordens in Böhmen 1142-1420, Gründung des 12.

Das süße Gebäck, vielleicht verschiedene Weihnachtskuchen und -plätzchen, war ein Genuss für die Mönche. An Feiertagen erhielten sie besondere Portionen Fisch, Eier oder Obst. Die Menge der Speisen ist auch Gegenstand eines eigenen, recht langen Paragraphen in der Regel: „Wir halten fest, dass bei der täglichen Mahlzeit, sei es um sechs oder um neun Uhr, für jeden Tisch zwei gekochte Speisen ausreichen - unter Berücksichtigung der Schwächen der Einzelnen, so dass derjenige, der die eine nicht essen kann, mit der anderen zufrieden sein kann. Zwei gekochte Mahlzeiten müssen also für alle Geschwister ausreichen. Wenn noch Obst oder frisches Gemüse vorhanden ist, wird es als dritter Gang hinzugefügt. Ein gut abgewogenes Pfund Brot soll für den Tag ausreichen, egal ob es sich um eine Mahlzeit oder um Mittag- und Abendbrot handelt. Wenn sie auch zu Abend essen

<sup>9</sup> Aus religiöser Sicht sind die christlichen Fastenvorschriften Gegenstand einer Reihe von Studien in verschiedenen Phasen der Geschichte gewesen: Peter GERLITZ, *Das Fasten im religionsgeschichtlichen Vergleich. (Eine phänomenologisch-systematische Untersuchung der hauptsächlichsten Fastenpraktiken unter besonderer Berücksichtigung der Hoch- und Weltregionen)*, Erlangen 1954; Herbert HOFFMANN, *Ein Fasten-Velum der Zeit um 1500, aehrscheinlich aus dem Zisterzienserinnenkloster Heiligenkreuztal*, in: 41-46; Gertrude SARTORY, *In der Arena der Askese. Fasten im frühen Christentum*, in: *Speisen, Schlemmen, Fasten. Eine Kulturgeschichte des Essens*, Frankfurt am Mein, 1995, S. 71-82; Caroline Walker BYNUM, *Holy Feast with Holy Fasting - The Religious Meaning of Food for Medieval Women*, Prag 2017; Ludmila TARCALOVÁ, *Jidelničiek našich předků*. In:

*sollen, hebt der Selliemann ein Drittel dieses Pfundes auf und gibt es zum Abendessen. Sollte es mehr Arbeit geben, wird der Abt abwägen und entscheiden, ob es ratsam ist, etwas hinzuzufügen, aber so, dass die Mönche vor allem die Unmäßigkeit vermeiden und sich niemals krank im Magen fühlen, denn nichts ist für einen Christen so unpassend wie Unmäßigkeit. ... Die jüngeren Knaben sollen nicht den gleichen Anteil erhalten, sondern weniger als die Erwachsenen. In allen Dingen soll das rechte Maß eingehalten werden. Die Masse der Vierfüßler soll von allen ganz weggelassen werden, außer von den sehr schwachen Kranken.“*

Als Getränke dienten den Zisterziensermönchen Wasser und Wein. Über die Menge des Weins, die vom Orden mit einem Hektoliter pro Tag angegeben wird, besteht in der Wissenschaft keine Einigkeit. Direkt in der Benediktsregel heißt es dazu: „Jeder hat seine eigene Gabe von Gott: der eine für dies, der andere für das. Und so bestimmen wir mit einiger Verlegenheit die Menge der Nahrung für andere. Wegen der menschlichen Schwäche denken wir, dass ein Hektoliter Wein für jeden Menschen für einen Tag ausreicht. Diejenigen, denen Gott die Kraft gibt, sich zu enthalten, sollen wissen, dass sie eine besondere Belohnung erhalten werden. Ob die örtlichen Verhältnisse es zulassen, ob die Arbeit oder die Hitze mehr verlangt, wird der Vorgesetzte beurteilen. Es wird darauf geachtet, eine Übersättigung oder Trunkenheit zu vermeiden. Wir lesen zwar, dass Wein für Mönche nicht geeignet ist, aber da die Mönche in unserer Zeit nicht davon überzeugt werden können, sollten wir uns wenigstens darauf einigen, dass wir Wein nicht in Hülle und Fülle trinken, sondern weniger, denn Wein macht selbst die Weisen wahnsinnig. Wo aber die örtliche Armut es mit sich bringt, dass nicht einmal die oben erwähnte Menge zur Verfügung gestellt werden kann, sondern nur viel weniger oder gar nichts, sollen die, die dort leben, Gott loben und nicht murmeln. Daran erinnern wir sie vor allem, damit sie nicht murren.“ In der böhmischen Umgebung, wo die Bedingungen für den Weinanbau nicht sehr günstig waren, verdrängte das Bier den Wein und wurde neben dem Wasser zum zweithäufigsten Getränk. Bereits im Mittelalter wird von Brauereien berichtet, die die klösterlichen Refektorien gut versorgten.

In der Neuzeit lockerten die Klöster diese ursprünglichen Vorschriften, und die Mönche aßen in der Regel kein Fleisch mehr (spezifische Beispiele finden Sie in den folgenden Abschnitten). Aber auch in den heutigen Klöstern wird außerhalb von Sonn- und Feiertagen auf Fleisch verzichtet, so dass die Ernährung an den meisten Tagen mit einer vegetarischen Ernährung verglichen werden kann.

Die Mönche wurden durch das Läuten der Glocke in das Refektorium gerufen und kamen in Prozession zusammen. Jeder Mönch stellte sich hinter seinen Stuhl und setzte sich auf Anweisung des Abtes oder Priors an den Tisch. Die wenigen Brüder, die Dienst hatten, bedienten die anderen. Während der Mahlzeit war das Reden absolut verboten, im Refektorium herrschte völlige Stille, und die Mönche hörten der andächtigen Lesung eines Mitbruders, des Lektors, zu. Auch bei dieser Tätigkeit wechselten sich die Brüder ab, je nachdem, wer gerade Dienst hatte. Für den Lektor war ein erhöhter, kanzelähnlicher Platz, das Lectorium, reserviert, von dem aus er ausgewählte Passagen aus religiösen Büchern vorlas, damit nicht nur der Körper, sondern auch die Seele während der Mahlzeit genährt wurde. Im Kloster Vyšší Brod zum Beispiel war es beliebt, die Traktate des Heiligen

Bernhard zu lesen, die reich an mystischen Passagen und Lektionen über das religiöse Leben sind. Der betreffende Leser aß nach dem Ende der Mahlzeit. In der Regel des heiligen Benedikt heißt es im Paragraphen 38, der dem wöchentlichen Dienst des Lektors gewidmet ist, unter anderem: „Der Bruder, der der wöchentliche Lektor ist, erhält vor der Lesung etwas Wein und Wasser, um der heiligen Kommunion willen, und damit es ihm nicht schwerfällt, hungrig zu bleiben. Dann isst er mit den Brüdern, die in dieser Woche in der Küche oder anderswo Dienst haben. Die Brüder sollen nicht der Reihe nach lesen oder singen, sondern nur diejenigen, die die Zuhörer unterrichten.“ Das Mahl begann mit dem Gedenken an die Armen und endete mit dem Verstecken von Resten für die Armen. Der Tisch wurde im Beisein des Konvents abgeerntet. Die Köchin sammelte zuerst die Messer und dann die Kragsteine ein, deckte den Rest des Brotes ab und ging nach der Anweisung des Priors und einem Gebet zu zweit unter dem Gesang des „Miserere“ in die Kirche. Die jungen Leute gingen voran, der Prior in der Mitte und die älteren Brüder hinter ihm.

Ebenfalls aus Vyšší Brod haben wir Belege für die sogenannten Pitanen,<sup>10</sup> eine genau festgelegte Zuwendung für einzelne kirchliche Feste. Während des Jahres erhielten die Mönche sechzehn Mal im Jahr eine bestimmte Zuwendung. So erhielt der Konvent zum Beispiel am Fest des hl. Benedikt Feigen, Gebäck und Wein. An Mariä Verkündigung gab es zweimal Hecht, Eier, Mandeln, Gebäck und Wein. In der Fastenzeit erhielten die Brüder des Klosters einen Hering. Getrunken wurde Bier aus der klostereigenen Brauerei, die bereits 1380 im Kloster Vyšší Brod erwähnt wird. Viermal im Jahr, im Februar, April, Juni um das Fest Johannes des Täufers und im September, wurde ein Minuce (lateinisch *minutio sanguinis*) für alle Mönche des Klosters aufgeführt. Dabei handelte es sich um einen heilenden Aderlass, der im Heizungsraum durchgeführt wurde. Drei Tage waren für das Minuce vorgesehen. Am ersten Tag erhielten die Mönche zusätzlich zum normalen Brot ein halbes Pfund Weißbrot und Mistum, also Wein und Wasser, um sich zu erfrischen. Wenn jemand durch das Minuet sehr geschwächt war, wurde ihm im Refektorium zusätzliches Brot gegeben.

Die Küche der Mönche war früher die wichtigste, aber nicht die einzige Küche im Kloster. In einigen Klöstern gab es auch eine Abtsküche, in der für den Abt und seinen Haushalt oder für Gäste des Klosters gekocht wurde. In der Benediktsregel, Kapitel 56, wird dem Tisch des Abtes besondere Aufmerksamkeit gewidmet: „Der Abt soll immer mit Gästen und Pilgern speisen. Wenn weniger Gäste im Kloster sind, kann er von den Brüdern einladen, wen immer er will. Aber er soll immer einen oder zwei Älteste bei den Brüdern zur Disziplinierung zurücklassen.“ Eine weitere Küche befand sich innerhalb des Klosterkrankenhauses. In diesen beiden Küchen konnte im Gegensatz zur Klosterküche bereits im Mittelalter Fleisch zubereitet werden. Dies war für seltene Gäste, aber auch für die Kranken gedacht, die zur Stärkung Fleisch oder starke Brühen essen durften und für die Dauer ihrer Krankheit von den strengen Speisevorschriften des Ordens ausgenommen waren. In der Benediktsregel steht im 36. Absatz, der den kranken Brüdern gewidmet ist, geschrieben: „Den kranken Brüdern wird eine besondere Zelle und ein gottesfürchtiger, fürsorglicher und umsichtiger Krankenpfleger zugewiesen. Wann immer es nötig ist, dürfen sie das Bad benutzen. Den Gesunden und besonders den Jungen ist dies nur selten erlaubt. Um den sehr schwachen und

<sup>10</sup> Link zu einer online zugänglichen Quelle in lateinischer Sprache: [Institut für Philosophie der CAS \(cas.cz\)](https://www.cas.cz/) (Fontes rerum Austriacarum, Urkundenbuch des Zisterzienserstiftes B. Mariae V. zu Hohenfurt in Böhmen (Pangerl), S. 226-227.

kranken Menschen Kraft zu geben, ist es ihnen erlaubt, Fleisch zu essen. Sobald es ihnen besser geht, enthalten sie sich alle wie üblich des Fleisches.“ Auch im folgenden 37. Absatz der Regel wird in dieser Hinsicht an die Alten und Jungen gedacht: „Obwohl die menschliche Natur selbst zur Barmherzigkeit neigt, wenn die Alten und Träumer älter werden, soll die Autorität der Regel auch für sie eintreten. Man soll immer mit ihrer Schwäche rechnen und sie bei den Mahlzeiten nicht durch die Strenge der Regel binden, sondern freundlich auf sie Rücksicht nehmen, damit sie vor der festgesetzten Stunde essen können.“ Wir sehen also, dass die strengen Regeln bezüglich der Mahlzeiten und anderer Aspekte des klösterlichen Lebens in bestimmten begründeten Fällen zum Wohle der Sache gelockert werden konnten.

Das Kloster dachte immer an die Armen. Es wurde immer etwas mehr gekocht, als die Mönche essen konnten, und die Essensreste wurden täglich an die Klosterpforte gebracht, wo die Armen oder Reisenden warteten. In der Regel bekamen sie Brot, Kohl und Bier, und an Feiertagen wurde ein besonderes Essen für die Armen zubereitet. Natürlich gab es noch weitere Einrichtungen und Funktionen, die mit dem Essen in den Klöstern verbunden waren, wie z. B. den Verwalter des Kornspeichers, den Küchenverwalter und den Kellermeister oder den bereits erwähnten Verwalter des Refektoriums. Die Verteilung dieser spezifischen Funktionen hing sicherlich von der Größe und den Bedürfnissen des Klosters ab.

Die heutigen Klosterküchen sind einfach, aber modern eingerichtet. Ein Geschirrspüler fehlt in der Regel nicht, denn das Abwaschen der Teller ist für die Mönche unnötig mühsam. Die Küchen sind heute auch oft der Ort, an dem die Laienmitarbeiter der Klöster arbeiten. Vor allem, wenn es nur wenige Mönche im Kloster gibt, ist dies eine große Hilfe; die Mönche müssen nicht für sich selbst kochen und einen großen Teil des Tages in der Küche verbringen, sondern können sich anderen Tätigkeiten widmen.

Zeitgenössische Ansicht des Refektoriums des Stiftes Zwettl



Quelle: Stift Zwettl

## 2.1. Die Darstellung der klösterlichen Mahlzeiten in den schriftlichen Quellen

Die grundlegende normative Quelle, die die ursprüngliche Regelung der Ernährung in Zisterzienserklöstern enthält, ist natürlich die Regel des hl. Benedikt. Die einzelnen Vorschriften mögen kurz und abgekürzt erscheinen, doch lässt sich aus ihnen viel herauslesen. Dem aufmerksamen Leser wird nicht entgangen sein, dass die Klosterordnung im Rahmen einer asketischen Haltung und einer gewissen Strenge eine Reihe von Ausnahmen in Bezug auf Essen und Trinken zulässt, sei es für alte und kranke Mönche oder für eventuelle Zulagen im Zusammenhang mit vermehrter Arbeit und ähnlichem. Im Laufe der Jahrhunderte wurde der Orden natürlich durch weitere, vom Generalkapitel genehmigte Regelungen ergänzt, die den Bedürfnissen und Gewohnheiten der jeweiligen Zeit entsprachen.

Reichhaltige und zahlreich erhaltene Quellen, nicht nur in den Klosterarchiven, sind Rechnungen, in denen wir die Rohstoffe nachvollziehen können, die für die Küche gekauft wurden, zum Beispiel verschiedene Arten von Gewürzen. Wenn wir Glück haben, können wir die Ausgaben der Klosterküche, die Entwicklung der Preise für diese Rohstoffe und ihren Verbrauch in einem bestimmten Zeitraum nachvollziehen. In den Rechnungsbüchern der Klöster können wir dagegen die Einnahmen und Erträge der Klosterwirtschaft sehen und uns ein Bild von der landwirtschaftlichen und tierischen Produktion, dem Verbrauch des Klosters und den Überschüssen machen.

In den Archiven einiger Klöster, z.B. des Männerklosters Raitenhaslach oder des Frauenklosters Marienhausen, sind Kochbücher, Küchenordnungen oder Speiselisten mit den entsprechenden Rezepten und der Reihenfolge der Speisen erhalten.<sup>11</sup> In diesem Fall kann man den Mönchen oder Gästen, die in einer bestimmten Zeit die Klöster besuchten, buchstäblich auf den Teller schauen. Leider hat sich für die meisten Zisterzienserklöster kein derartiges Archivmaterial erhalten, das es uns erlaubt, Einzelheiten über die Küchen der Zisterziensermönche herauszufinden. Für die böhmische Umgebung haben wir Quellen dieser Art im Kloster Vyšebrod erhalten, die im Folgenden besprochen werden.

Die Zeichenkataloge, die von Zisterziensermönchen verwendet wurden, wenn sie sich ohne Worte verständigen mussten, könnten ebenfalls eine besondere Quelle sein. Bereits im 11. Jahrhundert erstellten Benediktinermönche einfache Kataloge, in denen etwa 200 Wörter mit einer Beschreibung ihrer Darstellung niedergeschrieben wurden. Die Kataloge wurden dann von anderen Klöstern kopiert, und Dutzende von ihnen sind in ganz Europa erhalten geblieben. Zwei solcher Kataloge befinden sich in den Archiven des aktiven Zisterzienserklosters Vyšší Brod. Dies ist eine wertvolle Quelle,

<sup>11</sup> Siehe Edgar KRAUSEN, *Der Speisezettel der Zisterzienser von Raitenhaslach*, in: Oettinger Land 7, 1987, S. 93-100; Eugen DUELL, *Reingauer Klosterküche um 1507. Die Haushaltsordnung des Zisterzienserinnen-Klosters Marienhausen*, in: Jahrbuch des Rheingau Taunus-Kreises 51, 2000, S. 103-106. Beispiele für die Überlieferung dieses Quellentyps sind auch für andere kirchliche Einrichtungen überliefert, z.B. für die Benediktinerabtei Blaubeuren: Jürgen SYDOW, *Spätmittelalterliche Speiseordnungen aus dem Kloster Blaubeuren*, in: Studien und Mitteilungen zur Geschichte des Benediktinerordens und seiner Zweige 103, 1992, S. 33-41.

die uns einen Einblick in das Alltagsleben hinter den Klostermauern gibt. Die Kataloge enthalten auch Bezeichnungen für Gerichte, anhand derer wir einige regionale Unterschiede feststellen können. In verschiedenen Katalogen sind beispielsweise verschiedene Fischarten aufgeführt, die wahrscheinlich in einem bestimmten Kloster gegessen wurden.<sup>12</sup>

Einen besonderen Platz in den archivalischen Quellen nimmt das Salz ein, das natürlich in den Klosterküchen verwendet wurde. Es ist in den Quellen aber nicht nur als Delikatesse verzeichnet, sondern wird meist als Handelsgut im Zusammenhang mit dem sogenannten Salzschatz erwähnt. Der Salzschatz oder *cassa salis* wurde durch den Salzvertrag geschaffen, der 1630 zwischen dem päpstlichen Stuhl und dem Königreich Böhmen geschlossen wurde. Darin verpflichtete sich Kaiser Ferdinand II., dem Papst und dem Apostolischen Stuhl einen Anteil an der Salzsteuer in Höhe von 15 Kreuzern für jedes nach Böhmen eingeführte Fass Salz zu gewähren, der dem böhmischen Klerus zugute kommen sollte. Aus dem Salzfiskus wurden auch Mittel für den Zisterzienserorden bereitgestellt, zum Beispiel für den Betrieb des Zisterzienserkollegs Bernardinum, das von 1635 bis 1783 in Prag bestand.

Neben schriftlichen Quellen sind natürlich auch archäologische Funde eine reichhaltige Informationsquelle, die in einem späteren Kapitel behandelt wird.

<sup>12</sup> Siehe Radka LOMIČKOVÁ - RANOCHOVÁ, *Speaking Silently. Sign Language in Medieval Monasteries*, Prag 2016; Radka LOMIČKOVÁ - RANOCHOVÁ, *Sign Language of Cistercians and Benedictines in the Middle Ages*, autoreferát dissertation, Prag 2014.

## 2.1.1. Beispiele aus den Archiven

In den folgenden Abschnitten werden einige spezifische Quellen vorgestellt, die uns Einblicke in die Küche und Ernährung der Zisterzienserinnen geben. Es werden sowohl Quellen angeführt, die sich direkt auf den Betrieb der Klosterküche beziehen, als auch Quellen, die nicht in erster Linie mit diesem Thema zu tun haben, die aber eine Reihe von Fragen erhellen und interessante Details des klösterlichen Lebens aufzeigen können.

Eine sehr interessante und konkrete Quelle sind die im Archiv der Zisterzienser von Vyšší Brod aufbewahrten deutschsprachigen Küchenbücher für das Kloster und für Gäste aus dem Jahr 1755. Das Küchenbuch des Klosters hält Tag für Tag fest, wie viele Portionen zum Mittag- und Abendessen serviert werden, und gibt auch an, welcher Mönch an welchem Tag beim Essen abwesend ist, oft mit einem Hinweis auf seinen Aufenthaltsort. Gleichzeitig wird kurz vermerkt, welche Gerichte in welchen Mengen ausgegeben wurden, so dass es sich um eine Quelle handelt, die die Zusammensetzung der Mönche während des ganzen Jahres, einschließlich der Feiertage oder der Fastenzeit, sehr gut wiedergibt. Das Küchenregister für Gäste ist ähnlich strukturiert und enthält ebenfalls Aufzeichnungen über die ausgegebenen Mahlzeiten. In der Regel wurden mehrere Mönche eingeladen, einen Tisch mit Laiengästen zu teilen. So können wir aus der Quelle nicht nur die Zusammensetzung der Speisekarte nachvollziehen, sondern dank der Aufzeichnungen über den Aufenthalt der Mönche auch deren Mobilität.<sup>13</sup>

Einen einzigartigen Einblick in den Alltag eines frühneuzeitlichen Zisterzienserklosters bietet das Visitationsprotokoll des Klosters Žďár, die sogenannte Charta charitatis, aus dem Jahr 1688.<sup>14</sup> Im Vergleich zu anderen, nicht sehr zahlreich erhaltenen Dokumenten dieser Art ist es recht umfangreich, detailliert und liefert viele konkrete Beispiele für das Funktionieren der Klostergemeinschaft. Informationen über die Klosterküche und die Mahlzeiten der Mönche erscheinen in mehreren Abschnitten, und sie sickern auch in Abschnitte ein, die nicht direkt mit dem Thema zu tun haben. So ist beispielsweise ein recht umfangreicher Abschnitt der Funktion des Hausmeisters gewidmet, der keiner anderen Tätigkeit nachgehen soll, damit er immer an der Pforte sein kann. Zusätzlich zu seinen Pflichten erwähnt der Text, dass das Essen nicht im Hof hinter der Klosterpforte verteilt werden darf, da es einen geeigneteren Ort für diese Tätigkeit gibt. Der zwölfte Absatz des Visitationsprotokolls mit dem Titel „De Infirmario et infirmis“ erinnert an die Regeln, die zu beachten sind, wenn ein Ordensmann erkrankt. Der kranke Mönch darf nicht in seiner Zelle bleiben,

<sup>13</sup> Zisterzienserabtei Vyšší Brod, Fonds Zisterzienserorden Vyšší Brod, sign. HA 74, Buch Nr. 44 und Nr. 45. Hier ein Beispiel für ein Essensprotokoll, das am 1. Januar 1755 an Mitglieder des Klosters ausgegeben wurde: „*Mitwoch den 1. Jener ordinari 28 P. samt Baader, Schulmaister 30 Persohnen, Ohne Ehrw. P. Prior, P. Ladislaus, P. Mauritius, P. Raymundus, so heraussen gespeist, ohne P. Lambert so zu Oberhaydt, ohne P. Nicolaus so zu Masching, Verblieben: 24 Portiones. Rindfleisch 19 lb., Scmaltz 3 lb., Putter 1 ½ lb. Schwarzes Wildbradt 15 lb., Gäns Special 3 M., Sponfarckhl Spec. 3 M., Hagen Bradl 4 M. Sollath Confect. zuckerbacht, Mandl, Nüß, Öepfl. Wegen Neuen Jahr und Infulation 2. Spezial. Auf die Nacht ord. 28. P. Ohne P. Gerard, P. Mauritius so heraussen gespeist, ohne P. Nicolaus, P. Lambert, Verbl. 24 P. Wildbradt 17 lb., Junggäns und And. Anden Bradl 7 M.*“

<sup>14</sup> Es handelt sich um eine lateinische Abschrift, die wahrscheinlich für die Bedürfnisse der Provinz angefertigt wurde. SOA Litoměřice, Zisterzienser Osek, Karton Nr. 22, Signatur 125. A III. 8, Acta varia monasterii Zarensis (zusammengestellt 1710), fol. 224-242. Das Original des Protokolls befand sich sicherlich im Kloster in Žďár. Siehe Martina SCHUTOVÁ: *Žďár Monastery in the first years after its restoration (1676-1705)*, Diplomarbeit, Philosophische Fakultät der Karlsuniversität Prag, 2015.

sondern muss sich in das Infirmario zurückziehen und immer einen Seelsorger und Beichtvater bei sich haben. Die Kranken sollen eine reichhaltigere Ernährung und eine ausreichende Versorgung mit Medikamenten erhalten und häufig von ihren Vorgesetzten besucht und getröstet werden. Das Infirmarium darf jedoch von den Ordensleuten nicht zum Treffen, Trinken und Schlemmen benutzt werden. Der dreizehnte Artikel über das Dormitorium und die Zellen, „De Dormitorio et Cellis“, ist eine Zusammenfassung der Verhaltensregeln in diesen Bereichen. Unter anderem erfahren wir, dass jemand, der Essen und Trinken in eine Zelle mitbringt, einen Tag lang bei Brot und Wasser bleiben und sich auf den Boden setzen muss. Über dem Eingang jeder Zelle soll sich nach Ordensbrauch ein Fenster (scrutinium) befinden, das von innen nicht abgedeckt werden darf, damit die Oberen jederzeit kontrollieren können, was die Brüder in der Zelle tun.

Der fünfzehnte Absatz von „De Refectorio et Victu“ schließlich befasst sich direkt mit dem Refektorium und der Ernährung. Das Refektorium ist vom Konversationsraum zu trennen, und niemand darf es außerhalb der Essenszeiten betreten. Niemand darf es wagen, an den Tisch zu eilen, bevor er nicht durch ein Zeichen dazu aufgefordert wurde. Der nächste Abschnitt ist direkt den Mahlzeiten gewidmet. Während der Zeit, in der Fleisch erlaubt ist, müssen den Brüdern zwei Portionen gekochtes Fleisch und eine Portion gebratenes Fleisch reichen, zusätzlich zum üblichen Frühstück (prandium). Leider ist uns die Größe der Portionen nicht bekannt. Am Abend dagegen eine Portion gekochtes Fleisch und zwei Portionen gebratenes Fleisch mit Gemüse oder Salat. An Fastentagen sollen die Ordensleute zusätzlich zum üblichen Frühstück zwei Portionen Fisch und eine Portion Gemüse erhalten. Zum Abendessen soll eine Portion Fisch oder Käse oder Gemüse während des Fastens gereicht werden.

Für jede Mahlzeit soll ein Maß an Getränken ausreichen; wer mehr Durst hat, kann mit Erlaubnis des Oberen mehr bekommen. Jeder Mönch soll nur einen Schluck Wein erhalten, der knapp ist, weil die Region, in der das Kloster liegt, kalt ist. Niemand darf ohne die Erlaubnis des Priors Wein für sich selbst beim Kellermeister reservieren oder ihn kaufen. Schließlich wird daran erinnert, dass, sobald die neuen Fliesen fertig sind, im Refektorium ein angemessener Tisch aufgestellt werden soll, an dem die Brüder während des gemeinsamen Mahls von geistlichen Lesungen begleitet werden. An den großen Festtagen dürfen Laien oder andere Außenstehende an der Ordenstafel sitzen. Ein besonderer Abschnitt ist dem Oberen der Küche und dem Cellerario gewidmet, „De Culinae Praefecto et Cellerario“. Zunächst wird den Brüdern, die dieses Amt innehaben, auferlegt, keine Männer in den Keller zu lassen, außer denen, deren Hilfe sie brauchen. Außerdem hat der Küchenmeister dafür zu sorgen, dass zu einer bestimmten Stunde die Glocke zur Verteilung der Portionen der Bediensteten geläutet wird, deren Portionen außerhalb des Hofes zu verteilen sind, wo er niemanden einlassen darf.

In der Quelle wird der Hof als „Atrium“ bezeichnet, und es ist nicht ganz klar, welche klösterlichen Räumlichkeiten damit gemeint sind. Die Schlüssel für den Vorratsraum und den Keller dürfen vom Küchenvorsteher nicht an Laien weitergegeben werden. Er soll sich selbst um seine Aufgaben kümmern, da bei einer Verwechslung der Schlüssel in der Regel großer Schaden für das Kloster entsteht. Verstößt er gegen diese Maßnahme, so ist er sofort zu entfernen, und an seine Stelle ist

ein aufmerksamerer und sorgfältigerer Mitarbeiter zu setzen. Auf Befehl des Priors - oder in dessen Abwesenheit des Pater Subpriors - darf er es nicht wagen, den Brüdern an den festgesetzten Ruhetagen zu trinken zu geben, sonst wird er im Kapitel als ungehorsam bestraft. Wenn der Obere der Küche in seinem Schlafzimmer Versammlungen, Frühstücke, Bankette, Trinkgelage oder Kartenspiele abhält, sei es mit Ordensleuten oder mit anderen Personen, wie es bisher der Fall war, soll er seines Amtes enthoben und gemäß der klösterlichen Disziplin zu drei Tagen Gefängnis verurteilt werden. Andererseits soll er sich sorgfältiger als bisher dem Fischfang und anderen landwirtschaftlichen Arbeiten widmen, die in seine Zuständigkeit fallen. Außerdem darf er es bei Strafe der Amtsenthebung nicht wagen, Waffen zu tragen oder mit einem Bogen zu schießen. Außerdem muss er den Treueeid nach den Gepflogenheiten des Ordens ablegen. Ein anderer Mönch bekleidete das Amt des Refektorarius, der nach Artikel sechsundzwanzig das Refektorium und alle Utensilien so sauber wie möglich zu halten hat. Außerdem darf er niemandem erlauben, das Refektorium außerhalb der Essenszeiten zu betreten, noch darf er mit jemandem dort sprechen oder trinken. Er darf auch den Novizen oder anderen Ordensleuten außerhalb der festgesetzten Zeit nichts zu trinken geben, ihnen etwas zu trinken bringen oder sie in ihre Zellen schicken, sonst wird er gemäß der klösterlichen Disziplin bestraft. Er soll das Bier, das nach der Mahlzeit auf dem Tisch steht, nicht in die Portionen der Brüder umfüllen, sondern es nach Anweisung des Priors an die Diener oder die Armen verteilen.

Unter den Archiven des Klosters in Žďár im Mährischen Landesarchiv in Brünn finden wir auch ein Dokument über die Festlegung der Leibrente des abtretenden Abtes Benedikt Zaunmiller.<sup>15</sup> Die Rente, die neben anderen materiellen Sicherheiten auch eine genaue Auflistung von Lebensmitteln enthält, wurde am 16. Juni 1690 auf Vorschlag des Žďárer Konvents vom Visitor Ondřej Troyer mit seinem Siegel und seiner Unterschrift genehmigt und bestätigt. Wir haben also Belege für den monatlichen Verzehr bestimmter Lebensmittel im Umfeld des Klosters Ende des 17. Der scheidende Abt sollte zunächst 1.000 Gulden und dann jährlich 500 Gulden erhalten, die zur Hälfte an zwei Tagen, dem St. Haveltag und dem St. Georgstag, ausgezahlt werden sollten. Das Kloster verpflichtete sich außerdem, einen Priester zu unterstützen, der dem Abt zur Seite stand, sowie einen Kammerdiener sowie zwei Lakaien, einen Koch und einen Gehilfen, die ihm zur Verfügung standen. Dreißig Fässer Wein und vierzig Fässer Bier aus der Brauerei in Radeszyn sollten dem Abt jährlich zur Verfügung stehen. Da es schwierig gewesen wäre, die jährliche Ration der verschiedenen Lebensmittel, Gewürze, Salz usw. zu bestimmen, wurde beschlossen, dass jeden Tag acht Mahlzeiten zum Mittag- und Abendessen geliefert werden sollten, und zwar in der gleichen Menge und Qualität wie die Speisen im Kloster. Vierundzwanzig Laibe Brot werden wöchentlich vom Kloster geliefert. Der Konvent verpflichtet sich auch, Kerzen, Leinen, Tischdecken und andere notwendige Dinge zu liefern.

15 Deutsches Original. MZA Brno, E 8, Karton Nr. 2, Signatur 348. C 7, fol. 7. Siehe Martina SCHUTOVÁ: *Žďár Monastery in the first years after its restoration (1676-1705)*, Diplomarbeit FF UK Praha, 2015.

### 3. Zisterzienserklosterküche aus der Sicht der Archäologie

Inspirationen für die mittelalterliche Zeit der Klöster liefert vor allem Magdalena Beranová Werk *Essen und Trinken in der Vorgeschichte und im Mittelalter*, das auf einem interdisziplinären Ansatz beruht, der archäologische, historische, ethnografische, ikonografische, archäobotanische, palynologische und osteologische Erkenntnisse kombiniert. Separate archäologische Quellen liefern Erkenntnisse über Klosterküchen vor allem für das Mittelalter und die frühe Neuzeit, wobei drei grundlegende Quellengruppen unterschieden werden können. Zum einen handelt es sich um die Überreste erloschener Klosterküchen (z. B. Velehrad). Zweitens gibt es Funde von Küchenabfällen, vor allem aus den Objekten von Senkgruben (z. B. Plasy). In diesem Fall werden die zum Essen oder Kochen verwendeten Gefäße im Rahmen von archäologischen Ausgrabungen analysiert und ihr Kontext im Alltagsleben des Klosters untersucht. Makroarchäologisches, osteologisches, malakozoologisches oder palynologisches Material wird von entsprechenden Spezialisten in Zusammenarbeit mit Archäologen untersucht und ausgewertet. Auch publizierte aufbereitete archäologische Ausgrabungen mit Fundberichten können eine Informationsquelle sein, die in manchen Fällen überarbeitet und neue Funde angestrebt werden können (z.B. Žďár nad Sázavou).

Konkrete Beispiele von Funden sind in Museen oder Klöstern selbst zu sehen, z. B. rekonstruierte Trinkgefäße, Krüge, Kessel, Öfen. Ihre Morphologie, Dekoration und Qualität entsprechen dem zeitlichen Kontext und der Umgebung, einige Stücke können speziell dekoriert sein.

In den letzten Jahren wurden in ehemaligen Zisterzienserklöstern eine Reihe anregender archäologischer Ausgrabungen durchgeführt, von denen einige das Thema der klösterlichen Küche und Ernährung direkt berühren, wie die Ausgrabung der unten erwähnten mittelalterlichen Küche in Velehrad oder die Ausgrabung der barocken Prälaturspüle in Plasy. Der Vergleich mit Untersuchungen aus dem Umfeld von Klöstern anderer Orden kann interessante Erkenntnisse bringen. Eine der detailliertesten Abhandlungen über eine Reihe von klösterlichen Gefäßen mit Gebrauchsspuren ist die Arbeit von Barbara Slivkova über das Alltagsleben des Minoritenklosters in Brünn in der frühen Neuzeit anhand der Funde aus der Küchenhalde.<sup>16</sup>

16 Barbora SLIVKOVÁ, *Reflexion des Alltagslebens des Minoritenklosters in Brünn in der frühen Neuzeit in den Funden aus der Küchenabfalldeponie*, Institut für Archäologie und Museologie MU Brünn, 2021. online verfügbar: [https://www.academia.edu/29505966/Magdalena\\_Beranov%C3%A1\\_J%C3%ADdlo\\_a\\_pit%C3%AD\\_v\\_prav%C4%9Bku\\_a\\_ve\\_st%C5%99edov%C4%9Bku\\_Food\\_and\\_drink\\_in\\_prehistoric\\_times\\_and\\_the\\_Middle\\_Ages](https://www.academia.edu/29505966/Magdalena_Beranov%C3%A1_J%C3%ADdlo_a_pit%C3%AD_v_prav%C4%9Bku_a_ve_st%C5%99edov%C4%9Bku_Food_and_drink_in_prehistoric_times_and_the_Middle_Ages).

### 3.1. Lage und Rekonstruktion der Klosterküche in Velehrad

Für Mittelalterarchäologen ist es im Allgemeinen äußerst schwierig, die Überreste von Küchen zu finden. Die Räume sind meist jüngeren Umbauten zum Opfer gefallen oder befanden sich in oberirdischen Teilen, die abgerissen wurden. Archäologen von Archaia Olomouc<sup>17</sup> haben im Februar 2019 einen solchen außergewöhnlichen Fund in der ehemaligen Zisterzienserabtei Velehrad gemacht. Velehrad war das älteste Zisterzienserkloster in Mähren, gegründet zu Beginn des 13. Jahrhunderts, und die Mönche arbeiteten dort bis 1784, als das Kloster von Joseph II. aufgehoben wurde. Nur hundert Jahre später geriet das Kloster ins Visier unkritischer Forscher, die auf der Suche nach dem Grab des heiligen Methodius verschiedene Ausgrabungen im Klosterkomplex begannen. Das Grab wurde zwar nicht gefunden, aber in der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts wurde ein großer Teil des Klosters mit der alten Kirchenfassade sowie weitere Gebäude ausgegraben. In den letzten Jahrzehnten wurden die archäologischen Ausgrabungen wieder aufgenommen, und an der erwarteten Stelle im mittelalterlichen Viereck wurde eine Küche entdeckt. Der Fund war überraschend, denn der Erhaltungszustand ist für den mitteleuropäischen Raum außergewöhnlich. Die Situation stammt aus dem 13. und 14. Jahrhundert und kann mit den erhaltenen Küchen der Zisterzienserklöster St. Maria de Alcobaca in Portugal und Poblet in Katalonien verglichen werden. Der Fund wird im Kloster Velehrad intakt präsentiert, die quadratische Basis um den Umfang der großen Feuerstelle mit drei Steinsockeln ist freigelegt, der vierte ist nicht erhalten. Auf den Sockeln befanden sich Balken, die den Körper des Schornsteins trugen, der den Rauch von der Feuerstelle abführte. Die Arbeiten der Archäologen in Velehrad wurden mit weiteren Arbeiten fortgesetzt, um die Existenz und die Länge des ursprünglichen Refektoriums neben der entdeckten Küche zu überprüfen. Bei den Ausgrabungen wurde auch der Eingang zur Feuerstelle unter dem Kalefactorium oder Heizraum gefunden, der bis in die Neuzeit neben der Küche der einzige beheizte Ort in den

Klöstern war.<sup>18</sup>  
Die ausgegrabene archäologische Situation der mittelalterlichen Klosterküche in Velehrad.



Quelle: Petr Hudec/Kloster Velehrad

17 Online-Bericht auf der Website von Archaia: [https://www.archaiabrno.org/home\\_cs/?acc=zapisnicek&blog\\_id=902](https://www.archaiabrno.org/home_cs/?acc=zapisnicek&blog_id=902).

18 Die mittelalterliche Zisterzienserküche kann im Rahmen der Führung „Rufende Steine - aus dem Leben der Mönche“ besichtigt werden (<http://www.velehradinfo.cz/muzejni-expozice/>).

### 3.2. Erforschung der barocken Latrinenanlage in Plasy

In Senkgruben, die gelegentlich auch zur Abfallentsorgung genutzt werden, entsteht bei der Verfüllung ein Milieu mit konstanter Feuchtigkeit ohne Luftzugang. Auf diese Weise bleiben organische Funde und eine breite Palette natürlicher Materialien erhalten, die sich normalerweise zersetzen würden. Zu den vielfältigen Funden im Fall des Klosters Plasy gehörten zum Beispiel Mohnsamen, Pflanzenreste, kleine Fischknochen, gekochtes Eigelb, einige Tierknochen sowie Glas und Tonwaren. Küchenkeramik, also Gefäße zur Zubereitung von Speisen, ist durch drei Fundtypen vertreten: Töpfe, Backformen und ein Deckel mit zwei Löchern zum Ablassen von überschüssigem Dampf. Bei den Funden dominieren helle Töpfe mit einem Henkel, die auf einer Töpferscheibe hergestellt und in der oxidierenden Umgebung des Brennofens gebrannt wurden. Die Töpfe sind meist auf der Innenseite gelb glasiert und ihre Verwendung in der Küche wird durch zahlreiche Glasurspuren auf der Außenseite der Gefäße belegt. Zu den Funden gehören neben der Küchenkeramik auch Tafelgeschirr, das von der Qualität des Töpferhandwerks zeugt. Dabei handelt es sich um fragmentarisch erhaltene, plastisch geformte glasierte Krüge oder Fayenceprodukte. Aus den Fragmenten konnten die Archäologen drei unvollständige Gefäße rekonstruieren: ein schalenförmiges Tablett auf einem niedrigen Fuß, eine herzförmige Schale und eine Tasse, die auf die wachsende Beliebtheit des Kaffee- und Teetrinkens hinweist. Ein interessanter Fund ist der Hals einer Steingutflasche mit einem Zinnfaden, der einen älteren Flaschentyp aus dem 17. und 18. Jahrhundert darstellt, in dem medizinische Mineralwässer importiert wurden. Die Senkgrube enthielt auch eine Reihe von Glasfunden, darunter Fragmente von Trinkgefäßen, Kelchen und Bechern sowie Krüge, Flaschen und Karaffen.<sup>19</sup>

19 Die Ergebnisse der Forschung werden auf der Website des National Heritage Institute in einer mehrteiligen Serie vorgestellt: <https://www.npu.cz/cs/uop-plzen/cim-se-zabyvame/archeologie/archeologicke-vyzkumy/plasy-jimka/jimka-1-dil>; <https://www.npu.cz/cs/uop-plzen/cim-se-zabyvame/archeologie/archeologicke-vyzkumy/plasy-jimka/jimka-2-dil>; <https://www.npu.cz/cs/uop-plzen/cim-se-zabyvame/archeologie/archeologicke-vyzkumy/plasy-jimka/jimka-6-dil>.

## 4. Zisterziensisches Erbe

Die Tradition der klösterlichen Wirtschaft und Kochkunst ist auch heute noch lebendig, in einigen Gebieten ist ihre Kontinuität deutlich spürbar. Das Erbe der Grauen Brüder beschränkt sich nicht auf die noch lebenden Klöster, sondern besteht fort oder wird in Gebieten wiederentdeckt, die die Zisterzienser vor Jahrzehnten oder sogar Jahrhunderten verlassen haben. Die Entdeckung des zisterziensischen Erbes bedeutet nicht nur, in den Archiven nach alten Rezepten und Zeugnissen des Lebens außerhalb der Klostermauern zu suchen. Wir sehen es umfassend, als einen Beitrag zu unserem Leben und unserem Alltag, als eine gute Praxis, die über Jahrhunderte hinweg funktioniert hat und uns weiterhin inspiriert.

In dieser kurzen Studie ist es bei weitem nicht möglich, auf alle Aktivitäten einzugehen, die in den einzelnen Klöstern oder Klosterlandschaften lebendig sind, sodass wir zumindest einige Beispiele aus dem vielfältigen Mosaik der Orte anführen werden, an denen wir dem kulinarischen Erbe der Zisterzienser begegnen können.

Wir beginnen in Vyšší Brod in Südböhmen, dem einzigen funktionierenden Zisterzienserkloster in Böhmen. Die Mönche kümmern sich um 20 Hektar Teiche, sie bewirtschaften auch Wald und landwirtschaftliche Flächen, und die Einnahmen aus der Landwirtschaft fließen in die schrittweise Instandsetzung der Klostergebäude. In den letzten Jahren hat der Orden seine Obstgärten erweitert, in denen hauptsächlich Äpfel angebaut werden. Die Zisterzienser stellen jährlich mehrere hundert Liter Apfelwein her und produzieren auch ihre eigenen Marmeladen. Eine beliebte Spezialität ist die Stachelbeermarmelade, von der es nur wenige Gläser pro Jahr gibt. Seit 2005 verkaufen die Mönche ihre Produkte in ihrem eigenen Laden. Im Jahr 2019 haben die Brüder auch die Bienenzucht wieder aufgenommen und betreuen mehr als zwei Dutzend Bienenvölker. Archivquellen zufolge wurde im Kloster bereits im 18. Jahrhundert Bienenhaltung betrieben, und die Tradition der Bienenzucht in der Ersten Republik ist bekannt.<sup>20</sup>

Seit über 875 Jahren leben und arbeiten die Zisterziensermönche in Zwettl, Österreich, nach dem Orden Benedikts. Die Besucher des Klosters können auch regionale Produkte kaufen, wie zum Beispiel die traditionellen Mohnkuchen. Außerdem ist der Fischladen des Klosters außerhalb der Sommerpause jeden Samstagvormittag geöffnet und bietet frischen Fisch aus den örtlichen Teichen an.

Zu den funktionierenden Klöstern gehört auch die deutsche Abtei Marienstatt, in der die Brautradition noch lebendig ist. Besucher können dunkles, untergäriges und naturtrübes Landbier aus der Klosterbrauerei probieren. Seine charakteristische dunkle Farbe erhält das Bier durch eine spezielle Malzmischung, die ihm einen unverwechselbaren Malzgeschmack verleiht. Mit einem Stammwürzegehalt von 12,7-13% und einem Alkoholgehalt von ca. 5,5% ist es etwas „vollmundiger“

<sup>20</sup> Ein Bericht über die Verwaltung des Klosters Vyšebrod und ein Interview mit dem örtlichen Prior: <https://ekolist.cz/cz/zpravodajstvi/zpravy/cisterciaci-z-vyssiho-brodu-obnovili-chov-vcel>.

als das übliche Pilsbier. Das Marienstatter Bier wird immer ganz frisch ausgeschenkt, und die kleine Brauerei verzichtet auf jegliche häusliche Reinigung, Stabilisierung oder Pasteurisierung. So erhalten die Gäste ein Naturprodukt, das durch Hefe leicht getrübt ist. Alle wertvollen Inhaltsstoffe wie Proteine, Vitamine und Mineralien bleiben im Bier erhalten.

Die Tradition der Zisterzienser wird auch in der ehemaligen Zisterzienserabtei Eberbach fortgesetzt. Die Klosteranlage gehörte bis 1998 dem Land Hessen. Mit der Gründung der Stiftung Kloster Eberbach im Jahr 1998 wurde sie in eine eigenständige Rechtspersönlichkeit überführt. Aufgabe der Stiftung ist es, die Klosteranlage zugänglich zu machen und durch maßvolle Nutzung und nachhaltige Bewirtschaftung zu erhalten. Die Stiftung engagiert sich vor allem im Bereich Wein und Gastronomie. Sie beherbergt den Rheingauer Weinkonvent“, eine Weinbruderschaft, die sich der Verbreitung von Weinwissen widmet und in den Klosterkellern Weinproben veranstaltet. Auch im barocken Refektorium oder im weltlichen Kollegium aus dem frühen 13. Jahrhundert finden festliche Weinproben statt. Im Frühjahr und Herbst finden in der Abtei Eberbach Weinversteigerungen statt, im April eine Weinmesse, im November ein kulinarisches Fest mit Kulturprogramm und am ersten Sonntag im Dezember das Erntedankfest der Rheinwinzer. Ähnliche Veranstaltungen finden auch in der traditionellen Weinbauregion Südmähren statt, die der Tradition der Zisterzienser von Velehrad folgt. Seit 2007 findet in Velehrad die Ausstellung des Zisterziensersiegels für koschere Weine statt.

Für das kulinarische „Erlebnis Fisch im Land der 100 Teiche“ können Sie in eine der ältesten und größten Teichlandschaften Europas im Raum Tirschenreuth reisen. Fisch war ein wichtiger Bestandteil der Ernährung der Zisterziensermönche, und es waren die Zisterzienser des Klosters Waldsassen, die mit der Anlage eines Netzes von Teichen die Landschaft prägten. Das herbstliche Fischkulinarium beginnt daher traditionell in der Klosterstadt Waldsassen und bietet neben Fischspezialitäten auch Führungen durch die örtlichen Teiche und Bauernhöfe sowie einen Besuch der Aktivitäten des Oberpfälzer Fischmuseums im MuseumsQuartier Tirschenreuth.

Ebenfalls im Herbst findet im Schloss Žďár, einem ehemaligen Zisterzienserkloster, eine Veranstaltung für die breite Öffentlichkeit statt - der Tag des ländlichen Raums. Ziel ist es, die Wald- und Teichwirtschaft der Familie Kinský vorzustellen, die versucht, der sanften und nachhaltigen Landwirtschaft der Zisterziensermönche zu folgen, die das Land mehr als fünfhundert Jahre lang, von der Mitte des 13. bis zum Ende des 18. Jahrhunderts, kultivierten und bewirtschafteten. Die Veranstaltung umfasst in der Regel Verkostungen von Fischspezialitäten und regionalen Produkten.

Heute gehen die ursprünglichen klösterlichen Praktiken und Fähigkeiten weit über die Grenzen des klösterlichen Lebens hinaus. Sie haben eine Reihe von Unternehmen inspiriert, die ihre Produkte mit der klösterlichen Tradition verbinden. In Čejkovice in Südmähren zum Beispiel produziert Sonnentor seit vielen Jahren Bio-Tees und Bio-Gewürze. Die mittelalterlichen Klostergärten wurden zum Vorbild für ihr Kräuterparadies, den Kräutergarten St. Hildegard. Sie waren geometrisch und funktional angelegt, durch Steinwege verbunden, voller Kräuter und Heilpflanzen, aber auch Gemüse und Nutzpflanzen, die in den Klosterküchen verarbeitet wurden. Kräuter und Heilpflanzen wurden

zur unmittelbaren Heilung und zur Herstellung von Medikamenten verwendet. Im Garten finden Sie Kräuter, die auch von der heiligen Hildegard verwendet wurden, wie Wermut, Steinklee, Lavendel, Mutterkraut, Salbei und andere. Neben seinen Vorzügen bietet der Garten von Sonnetor auch einen Raum für Entspannung und Meditation, der ebenfalls durch das klösterliche Umfeld inspiriert ist. Der Garten verfügt auch über eine Trinkwasserquelle zur Selbstbedienung.<sup>21</sup>

Verkostung von koscheren und koscheren Weinen - Zisterziensersiegel



Quelle: Petr Hudec

## Schlussfolgerung

Wie diese kurze Studie zeigt, ist das kulinarische Erbe der Zisterzienser ein sehr vielfältiges und umfangreiches Thema, das aus verschiedenen Blickwinkeln betrachtet werden kann. Wir können dieses Thema rein historisch betrachten. Von Interesse sind die Regeln und Vorschriften der klösterlichen Küche, die in normativen Quellen, insbesondere in der Regel des heiligen Benedikt, beschrieben werden. Die Ordensregeln sind der gemeinsame rote Faden, der alle Klöster und Klosterlandschaften miteinander verbindet. Die Zisterzienserklöster und -güter hingegen waren und sind über ganz Europa verstreut, daher die Vielfalt und Unterschiedlichkeit, die sich aus den spezifischen Quellen und archäologischen Ausgrabungen der einzelnen Stätten ergibt. Nur wenn wir diese Fragmente, die mikrohistorischen Sonden, nach und nach in einen bestimmten Rahmen einfügen, können wir versuchen, ein vielfältiges und möglichst vollständiges Mosaik des Themas zusammenzusetzen. Wenn wir uns jedoch die Archive einzelner Klöster ansehen, die Spuren, die die Mönche in den einzelnen Landschaften hinterlassen haben, können wir beginnen, uns ein recht anschauliches Bild vom Leben hinter den Mauern der einzelnen Ordenshäuser zu machen. Wenn wir Glück haben, können wir den grauen Mönchen und ihren Gästen in einem bestimmten Kloster buchstäblich in den Teller schauen.

Eine andere und vielleicht noch interessantere Art, das kulinarische Erbe der Zisterzienser kennenzulernen und der Öffentlichkeit nahe zu bringen, besteht darin, es wiederzubeleben. Auf der Suche nach lebendigen Traditionen, traditionellen Produkten und bewährten Verfahren, dem Ausprobieren alter Rezepte. In all diesen Bereichen gibt es einen großen Spielraum.

21 <https://www.kudyznudy.cz/aktivita/bylinkova-zahrada-sv-hildegardy-v-cejkovicich>

## Liste der Institutionen

Nationalarchiv (NA) Prag  
Archiv der unter Joseph II. aufgelösten böhmischen Klöster.  
Orden der Zisterzienser Plasy  
Orden der Zisterzienser Zbraslav  
Orden der Zisterzienser Ansicht

Mährisches Landesarchiv (MZA) Brunn  
Fonds E7 Zisterzienser Velehrad  
Fonds E8 Zisterzienser Žďár  
Fonds E9 Zisterciacky Alt-Brunn  
Fonds E10 Cisterciacky Tišnov

Staatliches Regionalarchiv (SOA) Litoměřice  
Zisterziensersfonds Osek

Zisterzienserkloster Vyšší Brod  
Archiv des Klosters

Archaia Brno, z.ú.  
Paris Lodron Universität Salzburg - Ernährungsgeschichte  
Abteilung für Archäologie und Museologie, Philosophische Fakultät der Masaryk-Universität Brunn  
Lehrstuhl für tschechische Geschichte, Philosophische Fakultät der Karlsuniversität in Prag  
Stift Zwettl  
Stift und Museum Salem  
Heiligenkreuz: Europainstitut für zisterziensische Geschichte, Spiritualität, Kunst, und Liturgie  
USA Kalamazoo: Das Institut für zisterziensische Studien  
Studien zur Geschichte. Kunst und Kultur der Zisterzienser (Friedrich-Meinecke Institut Freie Universität in Berlin)

## Verzeichnis der Literatur

Magdalena BERANOVÁ, *Koření ve starých kuchyňských knihách - příspěvek k dějinám jídelníčku*, In: In memoriam Jan Rufl, Prag, 2000, S. 20-24.

Irena BUKAČOVÁ, *Die Zisterzienser im Mittelalter*. In.

Marie BUŇATOVÁ, *Handel mit Gewürzen und Südfrüchten im frühneuzeitlichen Prag*, In: Landscapes of set and empty tables. European Gastronomy in the Changing Centuries, Pardubice 2016, S. 65-78.

Janet BURTON - Julie KERR, *The Cistercians in the Middle Ages*, 2001

*Cistercienser Chronik 22*, Ed. Philibert PANHÖLZL, 1910, passim

Miroslava CEJPOVÁ, *Die Küche im Mittelalter und in der frühen Neuzeit*, Dissertation, CTU 2023

Jaroslav ČECHURA: *Grangia sive suria. Termini, Bedeutungen und Mythen der Zisterzienser in Böhmen in der Zeit des Hoch- und Spätmittelalters*. In. Historische Reihe: Landesmuseum, 2000, S. 12-41.

Věra ČULÍKOVÁ, *Früchte, Gewürze und Medikamente aus der frühneuzeitlichen Senkgrube des Hradčany-Spitals*, In: Archaeological Research, Prague 2008, S. 229-260.

Henri D'ARBOIS DE JUBAINVILLE, *Études sur l'état intérieur des abbayes cisterciennes et principalement de Clairvaux au XIe et au XIIIe siècle*, Paris 1858

Daniel DECKERS - Till EHRlich (Hrsg), *Kloster Eberbach. Geschichte und Wein*, Wiesbaden 2015

Dana DVOŘÁČKOVÁ-MALÁ, *Ernährung und Kochtechnik (nicht nur) in mittelalterlichen Burgen*, In: Medieval castles in Slovakia: life, culture, society, Bratislava 2017, S. 151-165.

Immo EBERL, *Die Zisterzienser. Geschichte eines europäischen Ordens*, Stuttgart 2022

Dušan FOLTÝN a kolektiv, *Enzyklopädie der mährischen und schlesischen Klöster*, Prag 2005

Václav FROLEC - Metoděj ZEMEK, *Weinbau. Kapitel der historischen Entwicklung von der Vergangenheit bis zur Gegenwart*. Havlíčkův Brod 1973

Jarmila HANSOVÁ, *Gärten im Zisterzienserkloster Zlatá Koruna*. In: Zeitschrift für Geschichte und Geschichte Südböhmens, České Budějovice 2002, S. 106-122.

Stephanie HAUSCHILD, *Das Paradies auf Erden, Die Gärten der Zisterzienser*, Ostfildern 2007

Petr HUDEC, *Zisterzienser-Klosterlandschaften - Erbe der Vielfalt in der Einheit*. In: Propamátky Praha 2022, S. 10-11.

Petr HUDEC, *Geschichte und Restaurierung der Klostergärten in Velehrad*. In:

Pavel HUŠEK, *Klostergärten in Osek*. In: 800 Jahre Kloster Osek: Jubiläumsschrift. 800 Jahre KlosterOggeg. Festschrift, Osek 1996, S. 170-184.

Kateřina CHARVÁTOVÁ: *Zisterzienser und Medizin*. In:

Kateřina CHARVÁTOVÁ: *Das zisterziensische Wirtschaftsmodell*. In: Festschrift zum 850. Jahrestag der Gründung des Klosters in Plasy, Prag 1994, S. 20-22.

Kateřina CHARVÁTOVÁ: *Die Geschichte des Zisterzienserordens in Böhmen 1142-1420. Grundlagen des 12. Jahrhunderts*. Prag 2013

Leopold JANAUSCHEK, *Originum Cisterciensium I*, Wien 1877

Vlasta JANKOVSKÁ, *Gewürznelke oder Myrte?: Pollenanalytische Befunde eines Gewürzes aus dem Mittelalter*. In: Archeologické rozhledy 47, 1995, S. 481-485.

Terryl N. KINDER, *Die Welt der Zisterzienser*, Würzburg 1997

Bernhard NAGEL, *Die Eigenarbeit der Zisterzienser. Vor der religiösen Askese zur wirtschaftlichen Effizienz*, Marnurg 2006; Rudolf GUBY, *Das Zisterzienserstift Wilhering in Oberösterreich*, Wien 1920

Ulrich KNEFELKAMP, *Zisterzienser: Norm, Kultur, Reform - 900 Jahre Zisterzienser*, Berlin-Heidelberg-New York-Barcelona-Honkong-London-Paris-Singapur-Tokio 2001

Jean-Francois LEROUX-DHUYS, *Die Zisterzienser. Geschichte und Architektur*, Köln 1998

Radka LOMIČKOVÁ, *Visitationsprotokolle des Klosters Vyšebrod im 14. Jahrhundert (oder was die Zisterzienser anders gemacht haben, als sie sollten)*. In: Historia Monastica I. Proceedings of colloquia and conferences held in 2002-2003 in the series „Life in a medieval monastery“, Prag 2005, S. 83-96.

Radka LOMIČKOVÁ - RANOCHOVÁ, *Speaking Silently. Gebärdensprache in mittelalterlichen Klöstern*, Prag 2016

Christian MALZER, *Von Krapfen, Brezen und gesalzenem Fisch - Einblicke in die Speisegewohnheiten*

*in der Zisterzienserabtei Waldsassen im späten Mittelalter*, in: Verhandlungen des Historischen Vereins für Oberpfalz und Regensburg, 2015, S.29-51.

Bernhard NAGEL, *Die Eigenarbeit der Zisterzienser. Vor der religiösen Askese zur wirtschaftlichen Effizienz*, Marnurg 2006

Jaroslav NOVOTNÝ, *Die Preise von Gewürzen, Gemüse, Obst und verschiedenen Lebensmitteln in Mähren im 16. und 17. Jahrhundert*, In: Preise, Löhne und Währung, Brünn 1967, S. 1-49.

Werner RÖSENER, *Reichsabtei Salem. Verfassungs- und Wirtschaftsgeschichte des Zisterzienserklosters von der Grundung bis zur Mitte des 14. Jahrhunderts*, Sigmaringen 1974

Helena ŠVARCOVÁ, *Nejstarší česká kuchařka*, In: Dobrou chuť, velkoměsto: Proceedings der 23. wissenschaftlichen Konferenz des Prager Stadtarchivs, organisiert in Zusammenarbeit mit dem Institut für internationale Studien der Fakultät für Sozialwissenschaften der Karlsuniversität am 5. und 6. Oktober 2004 im Prager Clam-Gallas-Palast, Prag 2007, S. 99-118.

Ludmila TARCALOVÁ, *Aberglaube und rationale Komponenten in der Volksheilkunde (am Beispiel eines medizinischen Buches)*, In: Slovácko: Sozialwissenschaftliche Sammlung für die mährisch-slowakische Grenzregion, Uherské Hradiště, 2009

Winfried TÖPPLER, *Das Kloster Neuzelle und die weltlichen und geistlichen Mächte 1268-1817 (Studien zur Geschichte, Kunst und Kultur der Zisterzienser, Band 14)*, Berlin 2003

Pavla VALČÁKOVÁ, *Einige Namen von Gewürzen in slawischen Sprachen*, In: Slavia: Zeitschrift für slawische Philologie, Prag 1999, S. 295-302.

Lukas VERLAG, *Studien zur Geschichte, Kunst und Kultur der Zisterzienser*, Berlin 1966

Pavel VLČEK - Petr SOMMER - Dušan FOLTÝN, *Enzyklopädie der tschechischen Klöster*, Prag 1997

Iva VORLÍKOVÁ, *Zur Geschichte des Bierbrauens in Plasy*, in: Bohemiae occidentalis historica: eine Fachzeitschrift für tschechische Geschichte mit Schwerpunkt Westböhmen und mit Überschneidungen zu den Grenzgebieten, insbesondere Bayern, 2008, 47-65

Gerhard WINNER, *Die Urkunden des Zisterzienserstiftes Lilienfeld 1111-1892*, Wien 1974

Metoděj ZEMEK - Antonín BARTUŠEK, *Geschichte von Žďár nad Sázavou I.(1252-1617)*, Havlíčkův Brod 1956

Metoděj ZEMEK - Antonín BARTUŠEK, *Geschichte von Žďár nad Sázavou II (1618-1784)*, Havlíčkův Brod 1962

Čeněk ZÍBRT, *Altböhmischer Lebkuchen, 170 Anleitungen aus altböhmischen Manuskripten und Kochbüchern*, Prag 1916

*Aus den Rezeptbüchern unserer Vorfahren/Aus den Rezeptbüchern unserer Vorfahrer: Volksküche in vier Regionen (Südböhmen - Südmähren - Hochland - Niederösterreich)/Traditionelle Küche in vier Regionen (Südböhmen - Südmähren - Vysočina - Niederösterreich)*, Kollektiv autorů. Trebic 2020

## Online-Ressourcen:

zu den einzelnen Konventionen:

<http://cistercium.blogspot.com/>

[Kloster Eberbach \(kloster-eberbach.de\)](http://kloster-eberbach.de)

[Zisterzienserklöster Eberbach - Mönchsrefektorium \(zum.de\)](http://zum.de)

[Das Sommerrefektorium \(salem.de\)](http://salem.de)

[Weinanbau \(salem.de\)](http://salem.de)

[Refektorium - Das Kloster der Zisterzienser \(cistercium.info\)](http://cistercium.info) - Refektorium (Der Speisesaal)

[Küche - Das Kloster der Zisterzienser \(cistercium.info\)](http://cistercium.info) - Die Klosterküche

[Das Herrenrefektorium im ehemaligen Zisterzienserklöster Schönau \(zum.de\)](http://zum.de)

[Das Refektorium der Zisterzienser \(zum.de\)](http://zum.de)

[Kloster Michaelstein \(Harz\) Refektorium \(Bilder\) Straße der Romanik \(raymond-faure.com\)](http://raymond-faure.com)

[Zisterzienserklöster Vyšší Brod \(klastervyssibrod.cz\)](http://klastervyssibrod.cz)

<https://www.stift-zwettl.at/>

<http://projekt-welterbe-klosterlandschaft-stiftland.de/teichlandschaft-fischerei/>

**Bildungsportale:**

[Monasterium :: Monasterium \(kub.cz\)](http://kub.cz)

[Das Leben im Kloster Vyšebrod \(ckrumlov.cz\)](http://ckrumlov.cz)

<https://www.historickasidla.cz/dr-cs/549-refektar-sedleckeho-klastera-a-muzeum-tabaku.html>

<https://www.klaster-plasy.cz/cs/svatby>

[Das Zisterziensersiegel ging von Velehrad nach Kroměříž. Grauburgunder dominierte den Wettbewerb - Slováký deník \(denik.cz\)](http://denik.cz)

**Aktuelle Ereignisse und Produkte:**

[Tag des Landes | Burg Žďár \(zamekzdar.cz\)](http://zamekzdar.cz)

[Frühling und Spaziergänge in Gärten - Kräutergärten, Klostergärten und Küchengärten - Wohin mit der Langeweile?](http://langeweile.cz)

<https://vysocina.rozhlas.cz/lisky-z-cisterciacke-kuchyne-9080978>

## Online-Texte und Veröffentlichungen:

[Digitale Bibliothek Kramerius \(digitalniknihovna.cz\)](#) - Čeněk ZÍBRT, *Altböhmisches Pernik, 170 Anweisungen aus Handschriften und Kochbüchern des Altböhmischen*, Prag 1916

[Slavia 1999 | Knihovna Akademie věd ČR | Digitale Bibliothek Kramerius \(digitalniknihovna.cz\)](#) - Pavla VALČÁKOVÁ, *Some names of spices in Slavic languages*, In: *Slavia: časopis pro slovanskou filologii*, Prague 1999, pp. 295-302.

[Archeologické rozhledy 2008 | Knihovna Akademie věd ČR | Digital Library Kramerius \(digitalniknihovna.cz\)](#) - Věra ČULÍKOVÁ, *Ovoce, Gewürze und Medikamente aus der frühneuzeitlichen Jauchegrube des Hrandčan-Spitals*, In: *Archeologické rozhledy*, Praha 2008, S. 229-260.

[Archeologické rozhledy 1994 | Digitale Bibliothek der Akademie der Wissenschaften der Tschechischen Republik | Digitale Bibliothek Kramerius \(cas.cz\)](#) - Věra ČULÍKOVÁ, *Fund eines Überbleibels der Frucht der Duftgeranie in Beroun*, In: *Archeologické rozhledy* 46, Praha 1994, S. 252-254.

[Archeologické rozhledy 1995 | Digitale Bibliothek der Tschechischen Akademie der Wissenschaften | Digitale Bibliothek Kramerius \(cas.cz\)](#) - Vlasta JANKOVSKÁ, *Gewürznelke oder Myrte? Pollenanalytische Befunde eines Gewürzes aus dem Mittelalter*. In: *Archäologische Forschung* 47, 1995, S. 481-485.