

Project number: 101099194

Project acronym: CulHerCis22

Project name: **Culinary Heritage of the Cistercians in Central Europe**



European Heritage Days
Journées européennes
du patrimoine

Project objective: Our goal is to increase public access to European cultural heritage - the culinary culture developed in Cistercian monasteries and landscapes, and active participation in the creative using.

Call: CREA-CULT-2022-COOP

Co-funded by the European Union

Drei-Länder-Kooperationsprojekt zur Neuinterpretation des kulinarischen Erbes der Zisterzienser hat sich mit einer Veranstaltung in Žďár nad Sázavou stilvoll in die Europäischen Tage des Denkmals 2023 eingebracht.

Wer sich fragte, was er von dem europäischen Kooperationsprojekt zum kulinarischen Erbe der Zisterzienser in Mitteleuropa zu erwarten hat, bekam bereits bei der ersten öffentlichen Präsentation eine klare Antwort: Den Besucherinnen und Besuchern wurden Erlebnisse mit allen Sinnen serviert, köstliche Gerichte von verschiedenen Geschmäckern und Aromen sowie lehrreiche Erkenntnisse aus der Geschichte. Es ist kein Zufall, dass für diese Präsentation die allgemein beliebte Veranstaltung "Futrování na Farských", das kulinarische Festival der Stadt Žďár nad Sázavou, ausgewählt wurde.

Informationen über die laufende Auswertung der Archivquellen erhielten die Besucherinnen und Besucher von den kompetentesten Experten – Assoz. Prof. Dr. Michael Brauer, Leiter des Fachbereichs Gastrosophie an der Paris-Lodron-Universität Salzburg, und einem Mitglied seines Teams, Herrn Julian Bernauer, BEd, der für die Sortierung der relevanten Archivalien und Übertragung deren Inhalte in die moderne Sprache zuständig ist.

Mehr als 200 Personen hatten die Gelegenheit, 4 Gerichte vor Ort zu verkosten, die nach Rezepten aus Zisterzienserklöstern zubereitet und für diese Präsentation ausgewählt wurden – gebratener Karpfen mit Kräutern, Huhn auf süß-saurem Obstboden, Mangold mit Eieromelette und goldenes Pilzragout mit Gewürzen. Das Geheimnis der Farbe des letztgenannten Gerichts ist der Zusatz von Kurkuma. Der einheimische Koch Jan Novák sorgte den ganzen Nachmittag über für eine großartige Präsentation der Zubereitung dieser Gerichte.

Hunderte weitere Teilnehmerinnen und Teilnehmer besuchten anschließend den Gemeinschaftsstand der am internationalen CISTERSCAPES-Netzwerk beteiligten Zisterzienserklöster, wo sie die Gelegenheit hatten, Produkte aus dem Kloster Vyšší Brod (Südböhmen/CZ), der Region Zwettl (Niederösterreich/AT), Bamberg (Oberfranken/Bayern/DE), Velehrad (Region Zlín/CZ) und Žďár nad Sázavou (Region Vysočina/CZ) zu verkosten. Sie erhielten auch Informationen über das Projekt und seine Ziele oder über die Nominierung des CISTERSCAPES-Netzwerks für das Europäische Kulturerbe-Siegel.

Das kulinarische Erbe, das seine Wurzeln in den Zisterzienserklöstern hat und seine Rohstoffressourcen vor allem aus der von den Zisterziensern kultivierten und bewirtschafteten Landschaft der Umgebung bezieht, hat sich über viele Jahrhunderte hinweg Hand in Hand mit den strengen Regeln des Zisterzienserordens entwickelt, der einen wesentlichen Beitrag zur kulturellen Entwicklung Europas leistete.

Der Zisterzienserorden zeichnet sich seit jeher durch ein hohes Maß an Zusammenarbeit zwischen den einzelnen Klöstern sowie durch die gemeinsame Nutzung wirtschaftlicher Innovationen aus, darunter beispielsweise auch die Verbreitung von Obstsorten. So wurden dank der Zisterzienser etwa die Renette-Apfelsorten oder die Pinot-Weintraube (in Böhmen als Rulanda und in Deutschland als Burgunder bekannt ...) in ganz Europa einheimisch. Der strengen Fastenkost wegen legten die Mönche in vielen Regionen große Teiche an, in denen sie Fischzug erfolgreich betrieben. Auch heute noch ist der Klosterfisch ein Begriff – etwa wie der Žďár-Karpfen, der auf dem Essteller unserer Präsentation landete. Die Zisterzienser gelten als erster geistlicher Orden Europas, der sich seit dem Mittelalter explosionsartig über viele Länder ausgebreitet hat und noch heute vielerorts die Kulturlandschaft prägt. Das Projekt "Kulinarisches Erbe der Zisterzienser in Mitteleuropa" folgt dieser europäischen Dimension und begibt sich auf die Suche nach Spuren der Zisterzienser in Mitteleuropa, um kulinarische, regionale und nachhaltige Impulse für unsere

Zeit neu zu entdecken und ein altes Netzwerk, das sich durch Innovation und Wissenstransfer auszeichnet, wiederzubeleben.

Weitere kulinarische Veranstaltungen sowohl für breite Bevölkerung als auch für kulinarische Fachleute werden folgen. Im Herbst wird auch eine Basisstudie über die Kulinarik der Zisterzienserklöster abgeschlossen. Videoanleitungen wurden bereits auf Englisch, Deutsch und Tschechisch als Projektleitfaden für die Zusammenarbeit mit Gedächtnisinstitutionen veröffentlicht. Die Rezeptdatenbank ist in Arbeit und wird demnächst der Öffentlichkeit zugänglich gemacht werden. Nicht zuletzt besteht der nächste wichtige Schritt des Projekts darin, junge Menschen für dieses Erbe zu sensibilisieren, damit sie sich aktiv daran beteiligen können; daher werden wir uns auf die Zusammenarbeit mit berufsbildenden Tourismusschulen konzentrieren.

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

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

Weiterführende Links: www.cisterscapes.eu; www.zisterzienserweg.eu; www.masrozkvet.cz

Fb.: @Zisterzienserlandschaft, @cisterciackekrajiny



Kofinanziert von der Europäischen Union



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

