

PAX

MAGAZIN DES BENEDIKTINERSTIFTES ADMONT
2016





Das Maß der Speise

*Benedikt von Nursia beschreibt in seiner Regel, Kapitel 39, das „Maß der Speise“.¹
Primär geht es dem Mönchsvater um die Genügsamkeit der Brüder.*

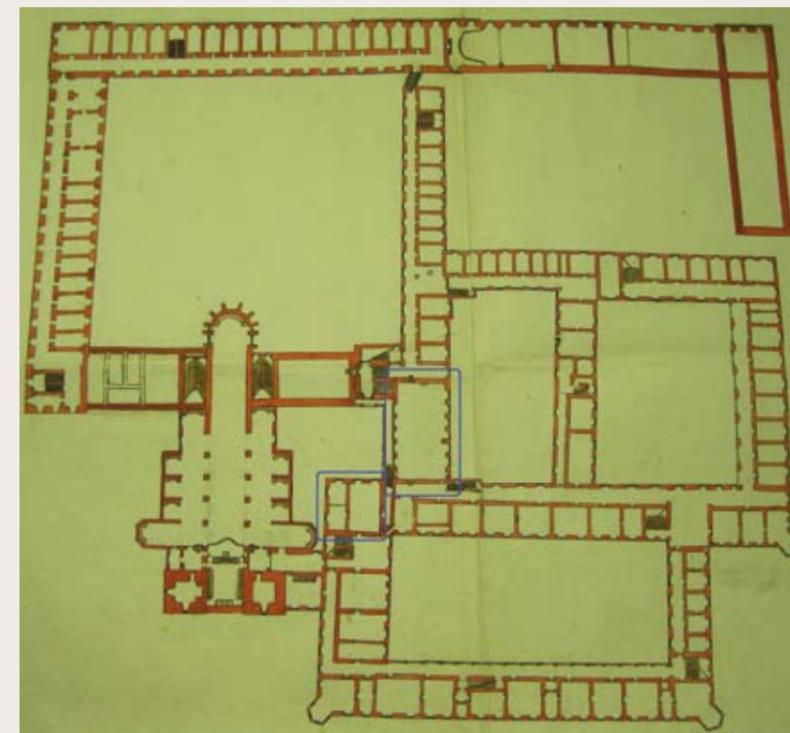
Genügsamkeit in materiellen Dingen ist ein Grundsatz der Regula Benedicti. Entscheidend ist daher nicht der völlige Verzicht, sondern das richtige Maß. „Übt sich der Mönch nicht in diesen Formen der Enthaltensamkeit, verfällt er schnell dem Laster der Unmäßigkeit.“² Die Mönche sollen ausreichend versorgt werden, besonders mit frischen Nahrungsmitteln. „Der Sinn des Essens darf nicht das Wohlbehagen sein, sondern die Erhaltung des Lebens, und jede Genussucht muss vermieden werden.“³ Von Sorge um seine Brüder, vor allem um Kranke und Schwache beseelt, fügt Benedikt aber auch Ausnahmerege-

lungen an. Diese gelten ebenso für körperlich hart arbeitende Brüder, die mehr Nahrung erhalten sollen. Im Spiegel dieser benediktinischen Grundregelungen und wissend um die Notwendigkeit der Nahrungsaufnahme sei der Fokus auf die



Abt Koloman Holzinger segnet 1962 die neue Stiftsküche.
Oben: die Stiftsküche im Jahr 1932

Admonter Mönchsgemeinschaft gerichtet. Dies kann nur ein Streiflicht sein, in der langen Geschichte des Klosters. Ein Blick in die Archivalien des „Küchenamtes“ des Stiftes zeigt, dass man sich an die benediktinischen Forderungen gehalten hat.⁴ Insgesamt war die Klosterkost über die Jahrhunderte hindurch (Kritikern sei widersprochen) sicherlich weder üppig noch verschwenderisch. Und dennoch wusste man zu differenzieren: Fastenzeiten und normale Wochentage unterschieden sich deutlich von Festlichkeiten und Sonntagen, so wie es auch die Liturgie der Kirche in der Feier der Gottesdienste



Plan des Stiftes Admont vor 1865. Markiert das Refektorium und das kleinere Winterrefektorium

vorsieht. Überhaupt gleicht die klösterliche Mahlzeit einer liturgischen Handlung: Sie wird stets mit einem Gebet begonnen und abgeschlossen, Texte aus der Hl. Schrift, der Ordensregel, der Konstitutionen und des Heiligenkalenders begleiten die Mahlzeiten, bis heute. Die Äbte Admonts waren stets bemüht, das Amt des Küchenmeisters (Praefectus culinae) mit eifrigen Patres zu besetzen. Freilich, gekocht haben die Küchenmeister eigentlich nie. Ihre Aufgabe war es, der Klosterküche vorzustehen, die Lieferungen zu überwachen, die Abrechnungen zu bestreiten und für eine gute, aber auch sparsame Verköstigung zu sorgen. Bis in die Anfänge des 15. Jahrhunderts zurück sind die Namen der Patres, die dieses verantwortungsvolle Amt ausgeübt haben, überliefert.

Im gegenwärtigen Küchenmeister P. Gabriel Reiterer hat das Stift Admont wieder einen kochenden Mönch, wenngleich sich seine kulinarischen Künste (zumindest derzeit) auf die Herstellung von ausgezeichneter Marmelade beschränken. Damals wie heute erstellte der Küchenmeister den Speiseplan bzw. stellt die Abfolge der Speisen mit den verantwortlichen Köchen zusammen. Der archivalische Bestand des Küchenamtes stammt zum Großteil aus der Barockzeit und zieht sich, mit kurzen Unterbrechungen, bis in die Gegenwart hin. Mittelalterliche Speiseordnungen sind nicht überliefert. Doch kann man davon ausgehen, dass in der Zeit vor 1500 ebenfalls Unterschiede zu spüren waren, wann Festtage oder Fasttage begangen wurden.

Für das 17. und 18. Jahrhundert ist überliefert, dass die Admonter Mönche kein Frühstück einnahmen, zumindest nicht gemeinsam, auch das Abendessen war eher sparsam gehalten. Im Refektorium, dem klösterlichen Speisesaal, nahm man gemeinsam das Mittagessen ein, begleitet von Tischlesungen und unter Stillschweigen. Lediglich an Festtagen bzw. wenn Gäste höheren Standes beim Mahl anwesend waren, wurde Tischmusik gespielt. Gemäß dem liturgischen Direktorium gab es insgesamt 115 fleischfreie Tage im Jahr, an denen zum Teil strenges Fasten eingehalten wurde. An gewöhnlichen Fasttagen durften hingegen Fisch, Schnecken, Otter und Enten verzehrt werden. Allerdings wurden diese vielen Fasttage durch zahlreiche monastische und kirchliche Festtage wieder aufgehoben. Dispensen gewährten demnach die Abts- und die Priorenfeste.⁵ Das vorhin erwähnte Refektorium war im „alten Admont“, dem Kloster vor dem verheerenden Brand 1865, eines der wichtigsten Räumlichkeiten. 1712 ließ Abt Anselm Luerzer von Zechenthal das alte Refektorium schleifen und errichtete an gleicher Stelle einen neuen klösterlichen Speisesaal. Dieser etwa 22 Meter lange und 12 Meter breite, über zwei Stockwerke reichende und mit 11 Fenstern belichtete Raum war bis zur Fertigstellung der Bibliothek (1776) der größte Saal des Stiftes. In seinem Inneren war er mit Stuckaturen und Fresken ausgestattet. An den Seitenwänden befanden sich die „kolossalen, in Haut-Relief aus Gyps gefertigten, vergoldeten Wandbilder“⁶ der Stifter und Wohltäter des Stiftes: Hemma von Gurk,

¹ Vgl.: Salzburger Äbtekonferenz (Hrsg.): Die Regel des hl. Benedikt. Beuron, 2006, 90-91.

² Puzicha, Michaela: Kommentar zur Benediktusregel. St. Ottilien, 2009, 359.

³ Ebda.

⁴ Stiftsarchiv Admont: AT-ABBA Vv

⁵ Vgl.: Hasitschka, Josef: Admonter Klosterkochbuch. Admont, 1998, 11-16

⁶ Weimaier, Tassilo: Versuch einer Topographie des Admontthales, in: Fuchs, Gregor: Kurzgefaßte Geschichte des Benedictiner-Stiftes Admont, Graz, 1859, 181.



Refektorium der Benediktiner von Admont, entstanden nach 1865

Erzbischof Gebhard von Salzburg, Kaiser Friedrich I., Rudolf von Habsburg, Herzog Heinrich Jasomirgott, Herzog Ottokar V. von Steiermark sowie mehrere Erzbischöfe von Salzburg, darüber die Portraits von verschiedenen Admonter Äbten. P. Jakob Wichner ergänzt, dass auch ein Wandgemälde der Stiftsgründung, an der Decke das kaiserliche und das Admonter Wappen, sowie ein Deckengemälde mit einer Darstellung der Apotheose des Hl. Benedikt angebracht waren. Alle Malereiarbeiten wurden um 1840 restauriert⁷, ehe der Saal im April 1865 ein Raub der Flammen wurde bzw. im Anschluss daran der Spitzhacke zum Opfer fiel. Daneben gab es aber auch ein wesentlich kleineres Winterrefektorium, das 1620 erbaut, zuerst als Archivraum ge-

nutzt wurde und ab 1849 als Speisesaal in der kälteren Jahreszeit diente. Denn seit den wirtschaftlich turbulenten 1840er Jahren „mußte man ans Sparen denken, auch hinsichtlich des Holzverbrauches. Die beiden Öfen des großen eigentlichen Refectoriums fraßen bedeutende Mengen Holz.“⁸ Beim Brand des Klosters 1865 und den darauf folgenden Abbrucharbeiten gingen sowohl beide Speisesäle als auch die große Stiftsküche zugrunde. Nach dem teilweisen Wiederaufbau der Klosteranlage wurden Konzentrumlichkeiten und eine neue Stiftsküche im sogenannten Neugebäude eingerichtet. Zur Versorgung von Gästen, Mitarbeitern und Schülern wurden zwei Räume im Erdgeschoss, ehemals Räume der stiftischen Werkstätten,

zu Speisesälen umfunktioniert. Die Mönchsgemeinschaft erhielt ein neues Refektorium, das heute sämtlichen Mahlzeiten der Benediktiner dient. Ein freundlicher Saal, stuckiert und mit Fresken ausgestattet, wie dem „Letzten Abendmahl“, den Hauspatronen des Stiftes und den Ordensheiligen Benedikt und Scholastika. Die klösterlichen Essgewohnheiten haben sich nicht wesentlich verändert. Die Kost der Admonter Benediktiner ist regional und saisonal, fleischfreie Tage werden ebenso gehalten wie die 40tägige Fastenzeit. Die großen kirchlichen Feiertage, Profess- und Geburtstagstafeln wirken sich hingegen nach wie vor auch kulinarisch auf das Leben der Admonter Mönche aus.

⁷ Vgl.: Wichner, Kloster Admont in Steiermark und seine Beziehungen zur Kunst, Wien 1888, 117.

⁸ Weimaier, Tassilo: Versuch einer Topographie des Admontthales, 181

Linzertorte

Ältestes Rezept der Linzertorte im Stiftsarchiv Admont

Das Archiv und die Bibliothek des Stiftes Admont beherbergen eine Vielzahl an Schätzen, Kuriositäten und Unikaten. Verwunderlich ist dennoch, dass das älteste erhaltene Rezept der berühmten Linzertorte nicht in Oberösterreich aufbewahrt wird, sondern im grenznahen, steirischen Benediktinerkloster Admont. Das Rezept, eigentlich sind es vier Varianten, befindet sich im Codex 35/31 der Stiftsbibliothek, einem „Buech von allerley Eingemachten Sachen, also Zugerwerck, Gewürtz, Khütten und sonsten allerhandt Obst wie auch andere guett und nützlich Ding“. Angelegt wurde das

Linzertürten zu machen

Kochbuch, das etwa 490 Rezepte enthält, im Jahre 1653 von Anna Margarita Sagramosa, geborene Gräfin Paradeiser, einer in Verona ansässigen Adligen. Wie ihr Kochbuch nach Admont kam, ist



nach wie vor unbekannt. Die Linzer Confiserie-Firma Marc Chocolatier wurde auf das stiftische Rezept aufmerksam und nahm Kontakt mit Stiftsarchivar und –bibliothekar P. Maximilian Schiefermüller auf. Der Traditionsbetrieb mit Sitz an der prominenten Linzer Landstraße bzw. der Harrachstraße wird basierend auf diesem Rezept nun Linzertorten backen, die fortan im Betriebslokal in Linz, aber auch im Museumsshop Admont (Linie „Made for Admont“) erworben werden können. Das älteste Rezept der Linzertorte, im Stift Admont aufbewahrt – umgesetzt in eine köstliche Mehlspeise!



Und nun wagen wir einen Blick in die Stiftsküche von heute. Der Küchenmeister des Konvents ist P. Gabriel Reiterer und die Küchenchefin ist Frau Christa Carbonari. Sie und ihr 8-köpfiges Küchenteam sorgen täglich für frisch gekochte Speisen.

Liebe Frau Carbonari, was sind die täglichen Herausforderungen in der Stiftsküche?

Wir stellen täglich zwischen 100 und 200 Essen her, daher sind Fak-

toren wie Pünktlichkeit, Sauberkeit und vor allem die Anforderungen der Behörden an oberster Stelle. Selbstverständlich wollen wir stets den Anforderungen unserer Patres

und Gäste gerecht werden. *Worauf legen Sie in der Stiftsküche besonders großen Wert?*

Der große Wert liegt auf den frisch gekochten Speisen. Täglich werden drei Menüarten gekocht: Hausmannskost, fleischlose Kost sowie zucker- und fettreduzierte Kost.

Welche Rolle spielen regionale Lebensmittel?

Wir bevorzugen selbstverständlich regionale Lebensmittel! Und übrigens wird bei uns zu viel gekochtes Essen nicht weggeworfen!

Das Team der Stiftsküche ist in der diesjährigen Sonderausstellung auch im Museum zu besichtigen! Wie war das Fotoshooting mit Köpcke & Weinhold?

Das Fotoshooting war wirklich lustig und sehr interessant. Die beiden Fotografen waren sehr professionell und wir sind begeistert von ihnen und ihren Fotos!