

Ingrid HASLINGER, Kloster Kulinarium. Aus der Stiftsküche der Lilienfelder Zisterzienser. — Mandelbaum Verlag (Wien 2011). — 269 S., ill, Tabelle, Ln.; € 24,90.

Alte Kochbücher üben eine große Faszination auf die Menschen aus. Einerseits findet man darin Rezepte, die mit wenig technischen Hilfsmitteln und ohne industrielle Fertigprodukte auskommen und deshalb dem Wunsch nach natürlichem Kochen näher kommen. Andererseits vermutet man darin auch immer wieder Hinweise auf vergessene (v.a.) pflanzliche Produkte, mit denen man die Küche bereichern kann und die auf Grund ihrer geringen Verbreitung auch nicht industriell verarbeitet werden (obwohl die Nahrungsmittelindustrie auch diese Trends zu nutzen versucht). Wenn dieses Kochbuch noch dazu aus einem Kloster kommt, verdoppelt sich das Interesse, da man neben gesunder und einfacher Kost auch hervorragende Rezepte vermutet.

Wie weit diese Vorstellungen von der Klosterküche mit der Realität übereinstimmen, zeigt in weitem Maße ein Lilienfelder Stifts-Kochbuch aus dem Jahr 1899.¹⁾ Die in diesem Kochbuch überlieferten Rezepte geben Einblicke in die Alltagskultur und kulinarischen Regeln und Gewohnheiten im Kloster sowie deren Entwicklung im Laufe der Geschichte. Einen nicht zu vernachlässigenden Einfluss auf die Klosterküche haben dabei sicher die vielen Gäste des Klosters genommen, die von Mitgliedern des Kaiserhauses bis zu einfachsten Pilgern auf dem Weg nach Mariazell reichten. Dies erklärt auch die Vielfalt und Reichhaltigkeit, die in den Rezepten zu finden sind. Sie werden immer wieder mit informativen Kapiteln unterbrochen, die die Geschichte des Stifts, die Stifts- und Klosterküchen allgemein, die Lilienfelder Stiftsküche speziell, den Haushalt des Stifts, das hier edierte Stiftskochbuch, den Stiftskeller, die Geschirrkammer, die Mahlzeiten der Mönche, die Fastenspeisen sowie die Vorratshaltung darlegen. Abgeschlossen wird der Hauptteil des Buches mit einem Abschnitt mit Grundrezepten, die nicht im Kochbuch von 1899 vorkommen, weil sie zum Grundwissen jeder Köchin gehörten und die deshalb dem weit verbreiteten „Wiener Kochbuch (Wien 101899)“ von Louise SELESKOWITZ entnommen wurden.

Da der Text der Rezepte in der Originaldiktion belassen wurde, ist die Bezeichnung der Speisen und Zutaten dem heutigen Leser oft nicht mehr verständlich. Über diese und andere im Text vorkommende für den heutigen Leser oft nicht mehr geläufigen Begriffe gibt ein übersichtliches Glossar Auskunft. Im Anhang findet sich der Speisezettel, der vom 5. Mai bis 5. November 1899 reicht. Ein Rezeptverzeichnis am Ende des Buches rundet die Publikation ab und ist ein praktisches Hilfsmittel zum Auffinden der Rezepte.

Werner Berthold

¹⁾ Im NÖ Landesarchiv findet sich ebenfalls ein Kochbuch mit einem Stempel des Stifts-Küchenamts Lilienfeld aus dem Jahr 1902 (Signatur: NÖLA KochbS 09).