

Feines aus der Stiftsküche

Wie haben Mönche früher gelebt, gewirkt oder gegessen? Diese und andere Fragen werden im neuen Buch „Kloster-Kulinarium“ beantwortet. Das Kochbuch des Stiftes Lilienfeld aus dem Jahr 1899 überliefert Rezepte und gibt gleichzeitig wertvolle Einblicke in Lebenskultur und kulinarische Gepflogenheiten in einem Kloster am Ende des 19. Jahrhunderts. Abgerundet wird das Buch durch zahlreiche, oft schon vergessene Rezepte. Dabei werden alte Maße verwendet. Zur Erklärung: 1 lb (Pfund) sind rund 560 Gramm, 1 lth (Lot) sind 17,5 Gramm. Die Rezepte werden wie im Buch abgedruckt wiedergegeben.

Karlsbader Ringelrn

„10 Lth Butter werden mit 4 Dötter 3 harte Dötter 6 Lth Zucker Lemonischalen u. Saft 6 lth mehl fein abgerieben, dan am Nudelbret auswalken, Ringel formen mit Mandl u. Zucker bestreuen u. backen.“

Gewürz Bögen

„Nimm ein 1/2 lb Mandl, 1/2 lb fein gestossener Zucker, gib soviel Schnee das sich der Teig streichen läst auf Blaten u. kühl backen.“

Spanische Wind Kipfel

„So vill Eier, soviel Eier schwer Zucker, dan schlage von der klar einen festen Schnee, gib den Zucker hinein mische es durcheinander fühle es in eine Spritze u. forme Kipferl auf ein mit papier belegtes Blech, dan bestreu es mit fein geschnitten Mandl u. back es übernacht.“

Kloster Kulinarium. Aus der Stiftsküche der Lilienfelder Zisterzienser.

Von Ingrid Haslinger; Mandelbaum Verlag; 270 Seiten, 24,90 Euro; erhältlich in allen Buchhandlungen.

