



Schmankerl

Irmengard
M. Hofmann
Abt Berthold
Heigl OSB

aus der Klosterküche

Köstliche Koch- und Backrezepte



SCHMANKERL AUS DER KLOSTERKÜCHE

Abt Berthold Heigl OSB
Irmengard M. Hofmann

Schmankerl aus der Klosterküche

Köstliche Koch- und Backrezepte



SüdOst Verlag

Inhaltsverzeichnis

Vorwort 8

Gesegnete Mahlzeit! 10

Schätze aus dem Stiftsarchiv 14

Das Herrenlaibl 22

Herren-Laibchen 25

Erdäpfel 26

Erdäpfelknödel mit Weichseln 28

Erdäpfel-Paprika-Gulasch 29

Erdäpfel-Laiberl mit Salbei 30

Erdäpfel-Schnecken 32

Erdäpfelnudeln mit Käse und Kräutern 34

Erdäpfeltorte 36

Gefüllte Erdäpfeltascherl 38

Gratinierte Kräutererdäpfel 40

Kräuter-Erdäpfelsalat 42

Rahmerdäpfel mit Kräutern 43

ERDÄPFEL HISTORISCH 44

400 Jahre Erdäpfelsalat 46

Erdäpfelsoß! 51



Fleisch und Fisch 52

- Gebackenes Kräuter-Schweinekotelett 54
- Gefüllte Kohlrabi oder Zucchini 56
- Gefüllte Schweinefilets in Backteig 58
- Fischröllchen auf Spinatbett 59
- Hähnchenspieße mit Kräutersoße 60
- Kräuter-Forelle mit Zitronenmelisse-Soße 62
- Kräuter-Hendl 64
- Lammschulter in Dillrahmsauce 66
- Kalbsröllchen mit Kräuterfülle 67
- Martini-Gansl mit Erdäpfelknödeln 68
- Pikanter Strudel mit Gemüse- und Kalbsbrätfülle 70
- Rehmedaillons mit Herbstkronen 72
- Wildschweinbraten 74

FLEISCH UND FISCH HISTORISCH 76

- Das gewickelte Lungenbrat!* 78
- Ein gefilte Spensaw (Ein gefülltes Spanferkel)* 79
- Ein Guettes Süppel über ein gebratenen Copaun*
 (Ein gutes Süppchen über einen gebratenen Kapaun) 80
- Einen Fisch in Bomischer (böhmischer) Soß* 81
- Fisch auf französische Art!* 82
- Gebackenes Lämenes! (Lammfleisch)* 83
- Gedünstetes Lämenes (Lammfleisch) mit Kaprie (Kapern)* 86
- Gefüllter Kalarabi (Kohlrabi)* 87
- Guette Höchten Einzumachen (Wie man gute Hechte paniert)* 88
- Kälbene Schnitzel (Kalbsschnitzel)* 89
- Legierte Hendl* 90



Gemüse 92

- Bärlauchnocken in Weißwein-Obers-Soße mit Pinienkernen 94
- Bunter Sommersalat 96
- Freitags-Auflauf 98
- Gartengemüsetorte 100
- Gemüse-Lasagne 102
- Gemüsesuppe nach Saison 104
- Gemüsesuppe mit Rosenlikör 106
- Kräuter-Eier-Schmarrn 108
- Kräuterbrot 110
- Estragon-Kohlrabi-Suppe 111
- Mini-Gemüse-Pizza 112
- Tomaten mit Weichkäse und Wildkräutern 114
- Tomaten-Torte 116
- Rahm-Kräutersuppe 118
- Kräutersoße mit Einbrenne 119
- Zucchini-suppe 120
- Überbackener Gemüseauflauf 123

GEMÜSE HISTORISCH 124

- Eine französische Kräutersuppe* 127
- Arbäs mueß zu machen (Wie man ein Erbsenmus macht)* 128
- Grüne Soß!* 129
- Kräutersuppe* 130
- Rahmkren* 131



Obst- und Mehlspeisen 132

- Apfeltorte »Hofgarten« 134
- Bauernkrapfen 136
- Echter Blätterteig 138
- Erdbeerknödel 140
- Erdbeertopfen mit Rosenduft 143
- Hollerröster 144
- Grießkoch 145
- Hollersirup 146
- Hollerstrauben 148
- Kleine Apfelstrudel 150
- Most-Apfel-Rolle 152
- Mostschober 154
- Panama-Torte (neue Version der historischen Torte) 156
 - Schifferl 157
 - Schoko-Birnen-Torte 158
- Seitenstettner Torte (neue Version der historischen Torte) 160
 - Topfenstrudel mit Blätterteig 161
 - Topfen-Apfel-Schnitten 162
 - Tried 164
 - Walnuss-Schnitten 165
- Zimtbuchteln mit Marillen- oder Zwetschkenfülle 166
 - Zwetschkenfleck mit Germteig 168

OBST- UND MEHLSPEISEN HISTORISCH 170

- Kirschkuchen, sehr gut* 172
- Marbe Krapfen (Mürbe Krapfen)* 173
 - Panama-Torte* 174
 - Punsch zu machen* 174
- Pomeranzen-Blütenauflauf* 175
 - Rahmstrudel* 176
 - Ribiselkuchen* 177
 - Pomeranzentorten* 177
 - Seitenstettner Torte* 178
 - Weichselkuchen* 179
- Weixel Khnödl zu machen* 180
 - Zwetschkenpäfesen* 181



Vorwort

Kommt und kostet!«, »Riecht, schmeckt und esst!«, würde ich gerne jedem Besucher des Hofgartens im Benediktinerstift Seitenstetten zurufen.

Zuerst der Weg in die Kirche, dann in den Hofgarten, den klösterlichen Barock-, Rosen-, Meditations- sowie Kräuter- und Gemüsegarten, schließlich in die Klosterküche. Das ist ein bewährtes Muster, das mein Mann und ich seit beinahe 15 Jahren bei unseren Besuchen im Benediktinerstift Seitenstetten pflegen. Dankbarkeit über Gottes Schöpfung, die Vielfalt der Kräuter und Gemüsesorten, die Schönheit der Blüten und Bäume, gerade hier im Mostviertel, die Verbindung von Himmel und Erde im »Vierkanter Gottes«, das erfüllt mit Dankbarkeit und Liebe.

Nicht umsonst sehen die Religionen Speisen als Zeichen des Lebens, das Gott gibt, und das Mahl als Liebesmahl, wo auch Lust und Liebe am Essen offenbar werden. Christen erleben die Gegenwart des Herrn beim Mahl, suchen IHN beim Essen gesegneter Speisen sich »einzuverleiben« und wissen um die Bedeutung der Mahl-Gemeinschaft. Darauf weist auch die kapellenartige Architektur mancher Refektorien hin.

Im Kloster prägt das Mahl neben geistiger und körperlicher Arbeit, Gebet und Gottesdienst den Tagesablauf und das gemeinsame Leben. Die Liturgie des Kirchenjahres bestimmt die Küche: Essen mit Genuss an Festen oder Verzicht und

Fasten in Zeiten der Besinnung und Buße. Theresa von Ávila soll ausgerufen haben:
»Wenn Rebhuhn, dann Rebhuhn, wenn Buße, dann Buße!«

So verwundert es nicht, dass wir heutigen Menschen, denen oft das rechte Maß abhanden zu kommen scheint, uns wieder den Klöstern zuwenden, in Klöstern mitleben oder auftanken wollen, in Klostergärten dem Paradies etwas näher kommen, in Klosterküchen gute, einfache oder festliche Speisen genießen und durch ein Buch wie dieses Einblick in die himmlische Verbindung von Garten und Küche gewinnen und Klosterrezepte kennenlernen und nachkochen wollen.

Der heilige Benedikt fordert, dass »Gott in allem verherrlicht werde«, nicht nur im kirchlichen Gottesdienst oder in theologischen Werken, sondern auch in der Arbeit in Garten und Küche, in der Freude über Gottes Schöpfung und alle guten Gaben. Daher lade ich Sie ein zum Riechen, Schmecken, Kochen und Essen.

Gesegnete Mahlzeit!

Irmengard M. Hofmann



Gesegnete Mahlzeit!

Christliches Glauben und Lieben sind nichts Abstraktes, bloß Gedachtes oder nur Denkbare. Der Mensch kann Gott mit allen Möglichkeiten seiner Existenz begegnen. Der Psalmist des Ersten Testaments zum Beispiel mobilisiert schließlich auch den Seh- und Geschmackssinn des Menschen, um Gott zu erfahren, wenn er empfiehlt:

»Kostet und seht, wie gütig der Herr ist!« (Psalm 34,9)

Die Liebe zu Gott konkretisiert sich in der Liebe zum Mitmenschen und in der Achtung seiner Umwelt. »Alle Gäste«, so der Ordensgründer St. Benedikt im Kapitel 53,1 seines Regelbuches für die Mitbrüder, »sollen wie Christus aufgenommen werden; denn er wird einmal sagen: Ich war Gast, und Ihr habt mich aufgenommen.« Für den Umgang mit den Gästen fordert der heilige Benedikt, alle Kräfte des Menschen zu mobilisieren und beste Qualität anzubieten:

»Omnis ei exhibeatur humanitas.« (Regula Benedicti 53,9)

Zu dieser Betreuung auf höchstem Niveau gehört naturgemäß auch die tadellose Verköstigung der Gäste, die den Benediktinern ein wichtiges Anliegen ist. Die Produkte der Klosterküche stehen demnach am Ende einer Reihe, die mit der

Bearbeitung des Bodens in Feldern, Wiesen und Wäldern, in Gärten und Weidegebieten, mit der Pflege der Fischteiche und Bienenstöcke sowie mit der Betreuung der Haustiere eine Folge geistes- und naturwissenschaftlicher Arbeit und ehrfürchtigen Umgangs mit Gottes Schöpfung ist.

Gerade vor diesem Hintergrund geistiger und körperlicher Arbeit und gläubiger Gesinnung hat sich auch unsere Klosterküche entwickelt. Die Rezepte orientieren sich am jahreszeitlichen Angebot der Natur und am vernünftigen Maßhalten im Essen und Trinken gemäß den Weisungen Benedikts in den Kapiteln 39 und 40 seines Regelbuches. Mögen die folgenden kulinarischen Angebote Ihre Lebensqualität bereichern.

*Herr Jesus Christus, jeden Tag beschenkst du uns mit deinen Gaben.
All dein Wohlwollen an uns hat seinen Grund in der Großmut deines Herzens,
das immer für uns geöffnet bleibt, jetzt und in Ewigkeit.*

Amen.

(Aus dem täglichen Tischgebet der Seitenstettner Mönche)

Mit diesem Gebet wünsche ich »Wohl zu speisen!« und eine gesegnete Mahlzeit!

Abt Mag. Berthold Heigl OSB





Im Stiftsgarten



Schätze aus dem Stiftsarchiv

Was dieses Buch nicht nur als Koch-, sondern auch als Lesebuch so interessant und besonders macht, sind die Schätze aus dem Stiftsarchiv. Diese Quellen ermöglichen einen kulinarischen Spaziergang durch die Jahrhunderte. So verbanden die ersten Bücher Heilkunst und Kochkunst, waren im 1. Teil Arznei- und im 2. Teil Kochbuch, wie das unten zitierte *Koch Buech von 1640*. Die Beschreibung der heilenden und stärkenden Wirkung der landwirtschaftlichen oder gärtnerischen Produkte verband sich mit der Anweisung für die entsprechende Zubereitung in diesen Büchern sehr alter Tradition. Dies kennt der interessierte Leser auch von Hildegard von Bingen.

Eine ganz besondere Rarität im Stiftsarchiv ist das *Koch Buech von 1640*, aus dem Dr. P. Benedikt Wagner eine Auswahl von Rezepten gelesen und buchstabengetreu abgeschrieben hat:

Koch Buech, De Anno 1640 ten

Aus diesem Buch geht nicht nur die vielfältige Küchenkultur des Stiftes im 17. Jahrhundert hervor, es zeigt über die Zutaten für die Rezepte auch auf, was die Wirtschaftsbereiche des Stiftes wie Feld, Wald und Garten an Produkten hervorgebracht

haben und lässt Rückschlüsse auf Flora und Fauna in dieser Zeit zu. Die Verwendung von Muskatblüte, Zimtstaub und Weinbeeren beweist, dass diese als Handelswaren in die Küche Eingang gefunden haben.

Das mit allerlei »Kreitolwerch«, also Kräuterwerk, namentlich Rosmarin, Majoran, Petersilie, gefüllte Spanferkel belegt die Verwendung von Kräutern aus dem Garten ebenso, wie die Weichsel- oder Apfelknödel den Bezug zum Obstgarten herstellen. Interessant ist das Weiterleben der Rezepte in der Stiftsküche, das sich bei der Verfolgung der Rezepte über Jahrhunderte nachweisen lässt: »Die schwarzen Fisch mach also« findet man genauso wie das »Wespennest zu machen« 220 Jahre später in den selbstgeschriebenen Büchern der Köchinnen des 19. Jahrhunderts wieder. Diese Köchinnen traten meist als Lehrlinge in den Dienst der Stiftsküche ein und waren bemüht, von den Köchinnen möglichst viel zu lernen, abzuschauen, und festzuhalten. So entstanden Kochbücher und Kochhefte, die heute als wichtige Quellen darüber Auskunft geben, was in der Stiftsküche über das Jahr gekocht und zu besonderen Anlässen aufgetragen wurde.

Die Aufzeichnungen waren natürlich als persönliche Gedächtnisstütze für die Köchin gedacht, nicht als Kochbuch für die Öffentlichkeit. So werden für die Köchin selbstverständliche Handgriffe oder Arbeitsschritte nicht eigens erwähnt. Auch die Reihenfolge ist nicht immer logisch geschildert. Die Original-Rezepte sind daher für heutige Kochanfänger ohne Erfahrung nicht einfach nachzuvollziehen, und daher wurde bei Bedarf eine »Übersetzung« bzw. Anpassung geschrieben. Sicher empfinden wir heute auch die Schreibweise der damaligen Zeit interessant, als es noch keine allgemein gültige, geregelte Rechtschreibung gab. Manche Begriffe findet man im gleichen Rezept in unterschiedlicher Schreibweise.

*Codex 18 Z 25: Kochbuch für Leopoldine Windsberger geschr. Stift Seitenstetten
1/12 (1)859*

Leopoldine Windsberger nahm ihren Dienst in der Stiftsküche am 1. Dezember 1859 auf und lernte bei Josefine Oberleitner das Kochen. Sie schrieb die erlernten Rezepte in ein Büchlein mit marmoriertem Pappereinband und verfasste dazu ein umfangreiches Inhaltsverzeichnis.

Aus dem Taufbuch Nr. C der Pfarre Seitenstetten, fol.163, geht die Abstammung der Stiftsköchin hervor:

1842 Den 25. Oktober geboren und getauft Leopoldina: Vater Josef Windsberger,

Chirurg allhier; Mutter: Franziska, Tochter des + Leopold Henöckl, Müllermeisters zu Opponitz; Geburtshaus Seitenstetten Markt Nr. 35 (heute Marktplatz 2)

Codex 18 Z 26: Kochbuch der Rosina Berger

Das von Rosina Berger geschriebene Kochbuch ist mit 1860 auf der Titelseite datiert, enthält ebenfalls ein Inhaltsverzeichnis und sorgfältige Markierungen für einige Gerichte, die einerseits als »besonders gut«, andererseits als »an kirchlichen Festtagen zu geben« gedeutet werden können.

Rosina Berger, Frau des Markt-Schuldirektors und Stiftsorganisten, war Mutter zweier Patres und des Stiftsarztes Dr. Berger und hatte so sehr enge Beziehungen zum Stift. Ihr Kochbuch kann über ihre Söhne, die Patres, ans Stift gelangt sein. Zu Stiftsarzt Dr. Berger ist noch Folgendes anzumerken: Vor dem 1. Weltkrieg gab es viele Fleischgänge bei Festtafeln und Dr. Berger sah darin eine Ursache für die Häufung von Schlaganfällen im Stift. Durch seine Intervention wird seither bis heute am Montag, Mittwoch und Freitag im Stift fleischlos gegessen.

Codex 18 Z 29: Im Jahre 1928 von Rosa Fraunbaum als Kochlehnmädchen geschrieben

Codex 18 Z 30: Fraunbaum Rosa: Kochbuch für Suppen und Fleischspeisen aus meinem Lehrjahr in der Seitenstettener Küche, 2. Jänner bis 30.10.1928

Codex 18 Z 31: Kochheft Rosa Schmutz (vor der Verhehlung Rosa Fraunbaum)

Von Mitte des 19. Jahrhunderts bis zum 2. Weltkrieg ist die Ausbildung von Lehrlingmädchen in der Stiftsküche laufend nachgewiesen. Eines dieser Lehrlingmädchen, das während ihrer Lehrjahre eifrig Rezepte aufgeschrieben hat, ist Rosa Fraunbaum, die auch als verheiratete Frau Schmutz wohl weiter als Stiftsköchin tätig war. Die von ihr geschriebenen drei Kochhefte bieten Einblick in die Küchentradition des Stiftes im vergangenen Jahrhundert.

Rosa Schmutz, verheiratete Fraunbaum, beginnt ihre Aufzeichnungen im Kochheft (Codex 18 Z 31) mit der Überschrift: »Kochbuch mit weiteren Seitenstettner Rezepten« und beschreibt als Besonderheit auf der ersten Seite dieses Heftes die »Seitenstettener Torte«. Offensichtlich war Rosa Fraunbaum/Schmutz eine begeisterte Bäckerin, denn auch die »Panama Torte« stammt von ihr.

Codex 18 Z 27: Kochbuch für Hermine Grasemann 1873

Im Stiftsarchiv befindet sich aus dem Jahre 1873 ein »Kochbuch für Hermine Grasemann aus Jahre 1873« (Codex 18 Z 27). Dieses Kochbuch enthält einen Anhang mit Speisefolgen an besonderen Tagen dieses Jahres. Ein Beispiel ist die »Wahl

Tafel den 8 Mai, Mittag«. Allein schon aus diesem Titel ergibt sich, dass dieses Kochbuch in der Stiftsküche Seitenstetten geschrieben worden ist. Der damalige Abt Dominik Hönigl war nämlich am 9. Mai 1868 zum Vorsteher des Stiftes gewählt worden. Der 9. Mai fiel im Jahr 1873 auf einen Freitag. Das schien für eine Festtafel nicht der geeignete Wochentag zu sein, darum verlegte man die Festfeier des Wahltages auf den Vortag, den 8. Mai. Die Festtafel umfasste nämlich nicht weniger als 11 Gänge, wobei nur die Speisengänge, nicht die Getränke verzeichnet sind.

- 1 Suppe mit Mehlwandel grün und gelb ganirt
- 2 Schinken und Zungen ganirt mit Sardelenbutter
- 3 Gebakene Hünere mit Spenad und roten Butter
- 4 Rindfleisch ganirt mit Margroninudel und rothen Reis und Sardelnsos
- 5 Wildbret mit Butterkrapfen
- 6 Schnenoken(?) mit Schattoübergus
- 7 Punsch und Wein Sulz
- 8 Kapana mit Salat und Pomeranzen
- 9 Gefrorenes Wanilie
- 10 Gerührte Muskazin Torte und Bäkerei
- 11 Kaffe

Noch etwas üppiger war die »Namenstag Tafel den 6(?) August« (Der Tag ist korrigiert und nicht sicher lesbar). Das Fest des heiligen Dominikus, des Namenspatrones des Abtes, wurde damals kirchlich am 4. August gefeiert.

- 1 Suppe mit Lebereis
- 2 Gesulzte Forelen
- 3 Rindfleisch ganirt mit Erdäpfeln Kafiohl, Faschirte Würstel, Risolikrapfen, kalte Sardeln sos und Gurkensos
- 4 Hünere nach Fasanart mit Kraut
- 5 Krebsen
- 6 Wildtbret mit Erdäpfel Kipferl und Weinsos
- 7 Fla(?)mäschkoch (?)

- 8 Enten mit 2 Salat
- 9 Riebiesel und Pamaranzensulz
- 10 Pomaranzen Torte
- 11 Bäckereien
- 12 Kleine Bäckereien
- 13 Obst
- 14 Kaffe

Nicht ganz uninteressant ist der Vergleich mit den gleichen Festtafeln im Jahre 1759:

Damals war Dominikus Gussmann Abt. Sein Wahltag fiel in diesem Jahr auf einen Freitag, daher gab es bei der Festtafel keine Fleischspeisen. Trotzdem brauchte niemand zu hungern, denn es wurde folgendes geboten:

- 1 Bach stettn (Pasteten)
- 2 Dortn
- 3 Karpfn
- 4 Forelln
- 5 Hechtn
- 6 Barm (Barben)
- 7 Kochn Spargl (gekochten Spargel)
- 8 Schneckn
- 9 Krebsn

In diesem Küchenbuch ist freilich auch die Speisenfolge des Abendessens an diesem Wahltag verzeichnet:

Nachts:
Bachnes (Gebackenes), Dortn, kleine Fischl, Karpfn

Namenstagstafel:

Der Namenstag des Abtes Dominikus wurde auch damals am 4. August gefeiert. Es war ein Samstag und damals galt auch am Samstag, wie am Freitag Abstinenz, Enthaltung von Fleischspeisen. Die Speisenfolge sah daher folgendermaßen aus:

- 1 Barm (Barben)
- 2 Saibling
- 3 Karpfn
- 4 Krebsn
- 5 Russn
- 6 Forelln
- 7 Bachnes (Gebackenes)

Natürlich gab es auch in früheren Zeiten nicht bloß Festtafeln. Sogar am Faschings-sonntag 1873 »begnügte« man sich mit folgenden sechs Gängen zu Mittag:

- 1 Hirnwandl in der Suppe
- 2 Rindfleisch mit Margroni Nudl und roten Reis Zwieback Sos (?) und Eiersoss
- 3 Gebakenes Lämernes mit gelber Rübensos
- 4 Krapfen
- 5 Kabauner mit sauren Zeller und Pomeranzen (Kapaunen mit saurer Sellerie und Orangen)
- 6 Kaffee und Brodtorte



Wer würde nicht gerne einmal einem Mönch über die Schulter schauen, wenn dieser in der Klosterküche steht und für sich und seine Mitbrüder eine gesunde und zugleich leckere Mahlzeit zubereitet? Und dabei auch noch so einiges über das alltägliche Leben in einem Kloster erfahren? Die beliebte Autorin Irmis Hofmann hat die Gelegenheit ergriffen und einen Blick hinter die Kulissen des Klosters Seitenstetten geworfen. Das Kochbuch, das dabei entstanden ist, steckt voller einfacher und frischer, aber sicherlich nicht minder köstlicher Koch- und Backrezepte, die sich nach dem richten, was uns die Natur während der verschiedenen Jahreszeiten zu bieten hat. Vor allem aber die von Abt Berthold Heigl im eigenen Klostergarten fotografierten Schmankerl aus der Klosterküche machen dieses praktische Buch so authentisch.

SüdOst Verlag



9 783866 467057