



universität  
wien

# MASTERARBEIT / MASTER'S THESIS

Titel der Masterarbeit / Title of the Master's Thesis

„*Stockfisch / auf Capucinerisch zu dämpffen*“. Materialien zur  
Ernährung in den Klöstern des 17. und 18. Jahrhunderts.“

verfasst von / submitted by

Samuel Unterguggenberger, BA

angestrebter akademischer Grad / in partial fulfilment of the requirements for the degree of

Master of Arts (MA)

Wien, 2022 / Vienna, 2022

Studienkennzahl lt. Studienblatt /  
degree programme code as it appears on  
the student record sheet:

UA 066 804

Studienrichtung lt. Studienblatt /  
degree programme as it appears on  
the student record sheet:

MA Geschichtsforschung, Historische Hilfswissenschaften  
und Archivwissenschaft

Betreut von / Supervisor:

PD Mag. Dr. Andreas Zajic, MAS



## Eidesstattliche Erklärung

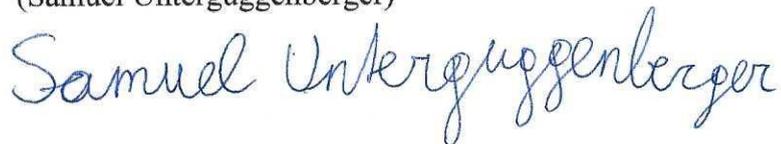
Ich versichere hiermit eidesstattlich, dass ich diese MA-Arbeit selbstständig und lediglich unter Zuhilfenahme der angegebenen Quellen und Literatur verfasst habe.

Diese Arbeit wurde bisher noch keiner Universität im In- und Ausland als Prüfungsarbeit vorgelegt oder veröffentlicht.

Wien/Finkenstein, 29. Januar 2022

Unterschrift

(Samuel Unterguggenberger)

A handwritten signature in blue ink that reads "Samuel Unterguggenberger". The signature is written in a cursive style with a large, prominent 'S' at the beginning.



## **Danksagung**

Diese Zeilen richten sich an alle, die mich bei der Abfassung dieser Arbeit unterstützt haben.

Mein Dank gilt vor allem Andreas Zajic für die Betreuung meiner Arbeit aus der Ferne, bedingt durch die COVID-19-Pandemie und meinen Aufenthalt in Kärnten. Der E-Mail-Verkehr gestaltete sich unkompliziert, Herr Zajic teilte mir seine Impulse und Wünsche mit, ließ mir aber auch Gestaltungsfreiheiten.

Mein Dank richtet sich auch an die Mitarbeiter des Lesesaals im Kärntner Landesarchiv, an Pater Petrus Tschreppitsch OSB, den Stiftsarchivar des Stifts St. Paul im Lavanttal und Veronika Polloczek vom Diözesanarchiv Gurk für die Aushebung und Bereitstellung der gewünschten Archivalien. Meine Dankesworte gelten auch Christine Tropper vom Kärntner Landesarchiv und dem nunmehr pensionierten Leiter des Diözesanarchivs Gurk, Peter Tropper, für die Auskünfte zu den jeweiligen Beständen.

Zu Dank verpflichtet bin ich auch Sandra Bertel vom Museum und Archiv der Stadt Villach für die Möglichkeit, in der Bibliothek recherchieren zu dürfen.

Dankbar bin ich auch meinen Studienkollegen für die gemeinsamen Studienjahre und die Anregungen für diese Arbeit.

Mein größter Dank gilt meiner Familie für ihr Interesse am Recherche- und Schreibprozess, für die Impulse zur Erstellung dieser Arbeit und für die moralische Unterstützung.



# Inhaltsverzeichnis

1. Einleitung: Forschungsstand und Fragestellungen.....	2
2. Die Küche als Ort der klösterlichen Verwaltung.....	8
2.1. Die Küche als Institution und Ausstattung .....	8
2.2. Organisation der Klosterküche: Das Küchen- und Kelleramt .....	10
3. Ernährung bei den Benediktinern und Dominikanern .....	17
3.1. Rechtliche und religiöse Grundlagen .....	17
3.2. Fleisch vierfüßiger Tiere .....	30
3.3. Geflügel .....	39
3.4. Fische, Weichtiere und Meeresfrüchte .....	45
3.5. Milch- und Eiprodukte.....	54
3.6. Getreide.....	59
3.7. Obst und Gemüse.....	67
3.8. Kräuter, Gewürze und Südfrüchte.....	76
3.9. Süß- und Nachspeisen .....	88
3.10. Getränke: Wein und Bier.....	92
3.11. Feste .....	102
4. Archäologische Quellen als Zeugen der Ernährung.....	108
5. Zusammenfassung.....	114
Anhang .....	116
Edition .....	116
Siglen- und Abkürzungsverzeichnis .....	127
Quellen- und Literaturverzeichnis.....	128
Ungedruckte Quellen .....	128
Gedruckte Quellen .....	130
Literatur .....	131
Abbildungsverzeichnis.....	143
Tabellenverzeichnis .....	143
Abstract .....	146
Deutsch.....	146
Englisch.....	146

## 1. Einleitung: Forschungsstand und Fragestellungen

Diese Arbeit behandelt Ernährung in den Klöstern des 17. und 18. Jahrhunderts im österreichischen Raum. Die *vita religiosa* im 17. Jahrhundert war von den Widersprüchen der sich allmählich abzeichnenden Aufklärung und angeblichem Verfall regularer Disziplin, (Gegen-)Reformation und barocker Üppigkeit, großer Kunst und Dreißigjährigem Krieg, Pestepidemien und Blüte aller Wissenschaften, Tod und Prunk, Elend und Schönheit geprägt. In den vom Krieg verschonten Gebieten ging das Leben weiter, während weite Landstriche verwüstet wurden. Die Zeit nach dem Krieg war wenigstens an vielen Orten von neuem Optimismus, enormem Lebenshunger und Aufbauwillen geprägt. Dies spiegelte sich auch in der Küche und im all- wie festtäglichen Lebensmittelkonsum wider, freilich nicht im breiten Volk, doch für den ökonomisch konsolidierte bürgerliche Spitzengruppen, Mittelstand, den Adel und den Klerus und resultierte schließlich in der Abfassung von Kochbüchern, die teilweise enorm aufwändige und repräsentative Luxuspeisen propagierten. In den Klöstern alternierte freilich die Situation der Nahrungsmittelproduktion und-versorgung wie anderswo zwischen Not und Wohlergehen.<sup>1</sup>

Das Thema der Ernährung in den Klöstern erfuhr schon seit den späten 1970er-Jahren rege Aufmerksamkeit, jedoch primär im Bereich des Hoch- und Spätmittelalters. Allgemeine Darstellungen der klösterlichen Ernährung bieten Erna Horn (1979), Norman Foster (1980), Helga Kessler und Rudi Holzberger (1991) sowie Ingrid Haslinger (2002), die den Zeitraum vom Mittelalter bis in das 20. Jahrhundert beleuchten<sup>2</sup>. Weitere, doch nur einen Teilausschnitt der Ernährung behandelnde Arbeiten sind die Aufsätze von Michael Rosenberger über Essen und Trinken in der Benediktinerregel (2012), sowie von Helga Penz über das Amt des Küchenmeisters (2017) und Karl-Heinz Steinmetz über das monastische Fleischverbot bis zur Melker Reform (2017)<sup>3</sup>. Einen wichtigen Versuch einer Gesamtdarstellung leistete Susanne Fritsch 2006/2008 mit der Dissertation bzw. Monografie „Das Refektorium im Jahreskreis“, darin befasst sie sich mit Unterschieden in der Ernährung zwischen Klöstern im Jahreskreis und den verschiedenen Lebensmitteln<sup>4</sup>. Der Zeitraum des Barocks wurde vergleichsweise ausführlich behandelt. 1982 erschien anlässlich des 1400-jährigen Bestehens der Benediktinererzabtei St. Peter ein Festband, darin edierte Ägidius Kolb das Speisenbuch von 1728, das die Ernährung im Jahreskreis und besonders den Unterschied zwischen Konvents-

---

<sup>1</sup> Horn, Pfarrküchen, 145.

<sup>2</sup> Horn, Pfarrküchen; Foster, Klostermauern; Haslinger, Klosterküche; Holzberger, Kessler, Klosterküche.

<sup>3</sup> Rosenberger, Essen und Trinken, 182-198; Penz, Küchenmeister, 13-26; Steinmetz, Fleischverbot, 89-105.

<sup>4</sup> Fritsch, Refektorium.

und Abtstafel verdeutlicht<sup>5</sup>. Johann Zeiringer legte 1991 seine speziell auf den wirtschaftlichen Aspekt fokussierte Dissertation über Ernährung im Zisterzienserstift Neuberg/Mürz im 17. und 18. Jahrhundert vor.<sup>6</sup> Josef Hasitschkas Publikation „Admonter Klosterkochbuch. Barocke Rezepte und Geschichten aus dem Stift“ (1998) befasst sich mit den verwendeten Lebensmitteln, teils mit der Angabe der Preise und deren Herkunft.<sup>7</sup> 1999 schrieb Alice Kaltenberger infolge der Grabungen des ÖAI im Kloster Mondsee jeweils einen Artikel zu den Speisegewohnheiten anhand der erhaltenen Speisezettel von 1538/39, 1632 und 1730 (Themen der Hierarchie und Kost im Jahreskreis) sowie über die Auswertung einer neuzeitlichen Jauchenkiste am Klostergelände als Beitrag zur Archäologie und Konsumation in Mondsee.<sup>8</sup> 2005 wurde die Edition des im Schweizer Augustiner-Chorherrenstift Kreuzlingen angelegten Küchenbuchs des Jahres 1716 publiziert, das die hierarchische Ordnung der Verwaltung bei der Konsumation behandelt.<sup>9</sup> Julian Wiethold schrieb 2006/07 über exotische Gewürze in der mittelalterlichen und frühneuzeitlichen Küche.<sup>10</sup> 2010 befasste sich ein Sammelband mit der Kochkunst & Esskultur im barocken Salzburg, speziell mit Zeitströmungen, Personengruppen und Lebensmitteln.<sup>11</sup> 2017 schrieb Barbara Lawatsch-Melton einen Artikel über Mahlzeiten, Getränke und Rezepturen im Benediktinerinnenstift Nonnberg.<sup>12</sup> Georg Schrott befasste sich 2020 mit dem Konsum von Zitrusfrüchten im Stift St. Peter, darunter auch mit Orangerien.<sup>13</sup>

Ein wichtiger Aspekt sind die Materialgeschichte und Sachkultur, wobei Gerhard Jaritz große Verdienste zuzusprechen sind, hier werden z.B. Alltagsobjekte wie Geschirr u.a. auf ihre Benutzung im Kloster anhand der vorherrschenden Hierarchie beleuchtet.<sup>14</sup>

Es wurden auch schon seit längerer Zeit Tagungen zu diesem Themenbereich der Ernährungsgeschichte abgehalten, z.B. im Juni 1987 an der Justus-Liebig-Universität Giessen unter dem Titel „Essen und Trinken in Mittelalter und Neuzeit“<sup>15</sup>, im Frühling 1999 in Salzburg unter dem Titel „Mahl und Repräsentation. Der Kult ums Essen“<sup>16</sup>, 2006 in Schwäbisch Hall mit dem Titel „Küche – Kochen – Ernährung. Archäologie, Bauforschung,

---

<sup>5</sup> Kolb, Speisenbuch, 570-600.

<sup>6</sup> Zeiringer, Nahrung.

<sup>7</sup> Hasitschka, Klosterkochbuch.

<sup>8</sup> Kaltenberger, Jauchenkiste, 99-151; Kaltenberger, Speisezettel, 53-153.

<sup>9</sup> Mente, Küchenbuch.

<sup>10</sup> Wiethold, Gewürze, 207-226.

<sup>11</sup> Brandhuber et al., Kochkunst & Esskultur.

<sup>12</sup> Lawatsch-Melton, Nonnberg, 29-46.

<sup>13</sup> Schrott, Zitruskonsum, 77-94.

<sup>14</sup> Jaritz, Alltagskultur; Jaritz, Sachkultur.

<sup>15</sup> Bitsch, Essen und Trinken (Sigmaringen 1990).

<sup>16</sup> Kolmer, Rohr, Mahl und Repräsentation (Paderborn/München/Wien/Zürich 2000).

Naturwissenschaften“<sup>17</sup>, im Oktober 2011 in Brno unter dem Titel „Leben und Alltag in böhmisch-mährischen und niederösterreichischen Klöstern in Spätmittelalter und Neuzeit“<sup>18</sup>, die kulinarhistorischen Fachtagungen in Melk 2015 und Seckau 2016<sup>19</sup> sowie die vom Salzburger Zentrum für Gastrosophie veranstaltete Tagung mit dem Titel „Speis und Trank. Regionale Tradition und Kulturtransfer in der Ernährung. Das Beispiel der Residenzstadt Salzburg 1500-1800“ im November 2019<sup>20</sup>. Im oberösterreichischen Stift Schlägl wurde 2007 auch eine Ausstellung mit dem Titel „Kulinarisches Kloster. Zwischen Festmahl und Fastenküche“ gezeigt<sup>21</sup>.

Der Forschungsbereich Gastrosophie bzw. das Zentrum für Gastrosophie an der Universität Salzburg widmet sich schließlich besonders der interdisziplinären (Grundlagen-)Forschung und Lehre zu Themen der Ernährung, Kultur und Gesellschaft.<sup>22</sup>

Aus der Lektüre dieser vielen Abhandlungen und Forschungsergebnisse entwickelten sich die zu bearbeitenden Themen und Forschungsfragen. Anhand von Rechnungsbüchern und Visitationsprotokollen dreier Klöster aus zwei Orden – Benediktiner bzw. Dominikaner – sollen die klösterlichen Essgewohnheiten verglichen werden und die Spannung zwischen Norm und Praxis untersucht werden, also etwa ob der Konvent und die Klosterobrigkeit die Fastenregeln befolgten oder sie sich Freiheiten genehmigten. Die Fastenregeln beinhalteten z.B. das Verbot, das Fleisch von Huftieren zu verzehren, oder das Gebot, an gewissen Tagen im Jahr nur Obst, Gemüse und Milchprodukte zu essen. Im Mittelalter bzw. Barock gab es jährlich 150 Fastentage, dabei umging man das Verbot, das Fleisch von Huftieren zu essen und wickelte sich auf vegetarische Kost aus oder zählte Wassertiere wie Biber und Otter zu den Fischen. Die Quellen der Rechnungsbücher geben einen Einblick in das Kaufverhalten des Klosters, z.B. im Verhältnis von Eigenbedarf und Zukauf oder zeigten, wie wohlhabend einzelne Konvente waren und sich deshalb z.B. Gewürze und Südfrüchte leisten konnten. Die Küchenpraxis barocker Klöster ist anhand von Rechtsquellen des Mittelalters wie Ordensregeln und Constitutiones schwierig zu bewerten, weshalb z.B. für den Themenbereich der Konsumgewohnheiten an der Abts-, Konvents- und Gesindetafel zeitgenössische Quellen und Literatur wie Diarien barocker Äbte, die Werke von Abraham a Santa Clara und Visitationsprotokolle herangezogen werden. Letztere geben uns Auskunft über den Gegensatz

---

<sup>17</sup> Klein et al., Küche – Kochen – Ernährung (Paderborn 2007).

<sup>18</sup> Specht, Leben und Alltag (St. Pölten/Brno 2011).

<sup>19</sup> Hofmeister-Winter, Kochbuchforschung (Graz 2017).

<sup>20</sup> Ein Tagungsband ist in Arbeit.

<sup>21</sup> Ettlstorfer, Kulinarisches Kloster (Schlägl 2007).

<sup>22</sup> Gastrosophie am Fachbereich Geschichte der Universität Salzburg. In: [gastrosophie.at](https://gastrosophie.at/de/zentrum/index.asp), online unter: <https://gastrosophie.at/de/zentrum/index.asp> (07.01.2022).

von Norm und Praxis und über die Einhaltung oder Nichteinhaltung der Fastenregeln in den Klöstern. Der Unterschied in der Ernährungspraxis von Kloostervorstehern, Konvent und Gesinde lässt sich auch aus Literatur, Speiseplänen und Rechnungen erarbeiten. Aus archäologischen Grabungen und der Bergung von Tierknochen in Latrinen und Abfallgruben kann die Konsumationspraxis der Klöster recht unmittelbar rekonstruiert werden.

Ein wichtiger Grund für die Themenwahl und den Fokus auf Kärnten ist die Tatsache, dass die Ernährung in den Kärntner Klöstern ein unbearbeitetes Feld ist. Das Hauptthema der Arbeit ist der Vergleich der Küchen- und Ernährungspraxis (anhand von Rechnungsbüchern und Speiseplänen), auch im Rahmen der Polarität von Norm und Praxis, der wirtschaftlichen Größe der Klöster (Gegensatz Eigenbedarf und Zukauf, mit Herkunfts- und Handelsgeschichte) und der bei der Ernährung bestehenden Hierarchie (anhand von Rechnungen, Speiseplänen, Diarien barocker Äbte, Inventaren mit Geschirr). Es folgte Entscheidung, Quellen aus dem 17. und 18. Jahrhundert aus dem Kärntner Raum zu wählen und u.a. Rechnungsbücher der Benediktinerstifte St. Paul aus dem dortigen Stiftsarchiv bzw. Arnoldstein aus dem Kärntner Landesarchiv zu benützen. Von dort wurden auch ein Meierhofinventar des Stiftes Arnoldstein für den Vergleich von Viehbestand und Zukauf sowie Instruktionen für den Küchenmeister, Koch und Kellner zwecks der Erarbeitung der Stiftsverwaltung bezogen sowie auch Mahnbrieft über illegitime Wirtschaftsführung. Als Pendant zu den Benediktinern wurden die Friesacher Dominikaner gewählt. Das Thema der Bettelorden lohnt einer Bearbeitung, vor allem hinsichtlich der Frage, ob hier Unterschiede in der Ernährungspraxis, im Kaufverhalten und finanzieller Situierung beider Orden, in der Norm und Praxis bzw. Hierarchie der Konsumation vorliegen, da ja die Bettelorden in besonderem Maß weltlichem Besitz entsagten und sich durch Arbeit und Betteln erhalten sollten. Dazu sollen die Kassajournale des Dominikanerklosters Friesach aus dem Kärntner Diözesanarchiv geprüft werden.

Im ersten Teil der Arbeit wird die Küche als Institution im Kloster beleuchtet und die Organisation bzw. Verwaltung der Klosterküche behandelt. Im zweiten Teil wird die Konsumationspraxis anhand der rechtlichen und religiösen Grundlagen sowie zeitgenössischen Strömungen dargelegt und ferner anhand unterschiedlicher Lebensmittel wie Fleisch von Huftieren, Geflügel, Fisch und Meeresfrüchte, Gewürze und Südfrüchte sowie Wein bearbeitet, ein Nebenaspekt ist dabei die Herkunftsgeschichte – woher die Lebensmittel, Weine, Gewürze und Südfrüchte kamen – sowie die Ernährungspraxis bei Festanlässen. Der dritte Teil beschäftigt sich mit dem Aufschluss der Archäologie. Zuletzt bietet eine knappe

Edition jeweils einen Ausschnitt aus den Küchenrechnungsbüchern aus den drei behandelten Klöstern.

Die vielfältigen Themengebiete sollen anhand folgender Forschungsfragen behandelt werden:

- Wie wurde die kulinarische Versorgung der Klöster gewährleistet? Wie gestaltete sich das Verhältnis zwischen Eigenbedarf und Lebensmittelzukauf und woher bezog das Kloster seine Zukäufe?

Hier ist zunächst von Rechnungsbüchern und Literatur auf den Eigenbedarf und die „Ausstattung“ des Klosters an Gärten und Teichen, im klostereigenen Meierhof, aber auch auf die Abgaben der Untertanen an Eiern und Vieh, einzugehen. Klöster besaßen aber auch Fischteiche, aus denen sie frische Fische bezogen, die eine ideale Speise an Fastentagen waren. Aus dem Garten erhielt die Küche frisches Obst und Kräuter. Im Meierhof wurden Vieh und Geflügel gehalten und geschlachtet. Klöster hatten darüber hinaus auch Grundherrschaften und Untertanen, die an festgesetzten Tagen im Jahr ihre Abgaben zu entrichten hatten. Aus den Rechnungsbüchern lässt sich auch herauslesen, welche Tiere, Lebensmittel oder Gewürze zugekauft wurden, wobei oft recht globale Herkunftsangaben wie *welsch* aufscheinen. Mithilfe der Literatur sollen die Herkunft und der Transport dieser importierten und bisweilen exotischen Lebensmittel erarbeitet werden.

- Wie wurden Lagerung und Konservierung organisiert?

Vor der Erfindung der modernen Kühltechnik und von Konservendosen waren die Menschen auf traditionelle Methoden angewiesen, um Lebensmittel zu konservieren und über die Wintermonate genügend davon vorrätig zu haben. Darunter waren das Einlegen in Salz oder Essig, Kühlen im Eiskeller, Räuchern, Trocknen im Freien und Eingraben im Erdkeller. Mithilfe von Literatur sollen Konservierungsmethoden verschiedener Lebensmittel dargelegt werden. Vor allem im klösterlichen Bereich war etwa der Kauf von importierten konservierten Fischen im Rahmen der vielen Fastenregeln und Fastentage bedeutend.

- Inwiefern bestand eine Hierarchie der Ernährung innerhalb der Klöster?

Als Grundlage für diesen Themenbereich dienen die Visitationsprotokolle, Rechnungsbücher und Speisepläne sowie die zeitgenössische und Forschungsliteratur. Hier werden die speziellen Ausprägungen der Hierarchie anhand der Ernährungspraxis an der Abts-, Konvents- und Gesindetafel und ggf. Unterschiede zwischen den behandelten Orden herausgearbeitet. Letzter Themenstrang ist bedeutend, weil die Bettelorden zumindest nach

normativen Quellen eine flachere Hierarchie aufweisen. Auch die Ausprägung dieser Hierarchie beim Konsum von Lebensmitteln wie Fleisch von Huftieren, Getreide, Gewürzen und Wein wird besprochen.

- Was verraten die schriftlichen Quellen, zeitgenössische Literatur und materielle Quellen wie Ausgrabungsstücke und Küchengeschirr über klösterliche Ernährung?

Für die Untersuchung der Klosterernährung im Barock sind Quellen des Mittelalters ungeeignet, hierzu sollen z.B. Tagebücher barocker Äbte als Quellen für die alltägliche Praxis und die Werke des Barockdichters Abraham a Santa Clara als gleichsam normative Quelle konsultiert werden. Abraham a Santa Clara predigte im derben Stil der Zeit u.a. das richtige und moralische Verhalten eines Klosterbruders und schrieb über die Ernährung im Barock. Mithilfe von Diarien und Schreibkalendern von Kloostervorstehern ist ein Blick auf die Praxis aus Sicht des Abts bzw. Propstes aus erster Hand möglich. Aus Inventarlisten mit Geschirr kann die Ausstattung des Küchenhaushalts eines Klosters aufgearbeitet und beschrieben werden, aus welchem Material dieser Hausrat bestand sowie welches Geschirr der Konvent benutzte und über welches der Abt verfügte. Weitere materielle Quellen sind die Funde aus Latrinen und Abfallgruben in klösterlichen Ausgrabungsstätten, mit welchen auch die Rekonstruktion der Ernährung im Kloster möglich ist. Mit der Identifizierung von Knochen gelangen Aufschlüsse über die Konsumationspraxis im Stift, durch den Fund von Überresten von Gewürzen sind deren mitunter exotische Herkunft und damit mittelbar eine Analyse der finanziellen Situation des Stifts erklärbar.

- Was waren die Essensgewohnheiten in den verschiedenen Ordensgemeinschaften im Alltag und an Feiertagen im liturgischen Jahreskreis? Wie sehr war die Praxis der Ernährung an der Augustinus- und Benediktinerregel orientiert?

Dieser Themenkreis wird primär mithilfe von Speiseplänen aus der Literatur und den Rechnungsbüchern erarbeitet. Die Einhaltung der Fastenregeln war ein wichtiges Thema für Klöster, auch hier spielt die Dualität von Norm und Praxis eine Rolle.

## 2. Die Küche als Ort der klösterlichen Verwaltung

### 2.1. Die Küche als Institution und Ausstattung

Gemäß den Idealvorstellungen, die auf dem karolingischen St. Galler Klosterplan beruhen, war der beste Ort für die klösterliche Küche neben dem Refektorium außerhalb des Kreuzgangs, wodurch die Speisen einen sehr kurzen Weg zur Tafel zurücklegen mussten. Mit dieser Vorstellung wurden die Ansprüche des Klosterplans und der Benediktinerregel gemeinsam verwirklicht. Viele Klöster besaßen mehrere Küchenräume. Laut der Benediktinerregel sollten Abt und Gäste eine gemeinsame und von der des Konvents separierte Küche besitzen, damit erstere mit ihren gelockerten Fastengebieten durch ihre Präsenz die Speiserituale des Konvents nicht störten. Das Kloster St. Gallen sollte gemäß dem Klosterplan fünf Küchen haben: für den Konvent, den Abt, eine im Gästetrakt, im Novizentrakt und im Spital. Die allermeisten mittelalterlichen Cluniazenser- und Zisterzienserklöster besaßen dagegen nur eine Küche; in eremitischen Gemeinschaften kochten die Mönche ihr Essen in der eigenen Zelle, gemeinsam gegessen und gekocht wurde nur an Sonn- und Feiertagen.<sup>23</sup>

Die Tafel des Abts samt seinen Gästen erhielt die Speisen aus der Abtküche, der Konvent und alle übrigen Hausbewohner von der Konventküche. Im Stift Rein wie in den meisten spätmittelalterlichen Klöstern bekochten verschiedene Köche verschiedene Personengruppen wie den Abt, Konvent, Kranke und das Gesinde; doch gibt es keine Belege für jeweils eigene Küchenräume. Auch aus dem Stift Klosterneuburg ist eine getrennte Zubereitung der Mahlzeiten für die einzelnen Parteien bekannt, auch erhielten die Stiftsoffiziere, das Gesinde und der Konvent unterschiedliche Gerichte.<sup>24</sup>

Innerhalb der Klostersgemeinschaft verfügte der Abt über eine entscheidende Rolle, denn er musste als guter Hirte und Christi Stellvertreter über das Kloster und den Konvent wachen. Ebenso war seine Aufgabe der Kontakt zur Außenwelt und der Empfang von Gästen sowie die Vertretung des Klosters in ökonomischen Belangen. Im Laufe der Zeit stellte sich der Auftrag der Repräsentation immer mehr in den Vordergrund. Im Barock hatte der Abt als Prälat sehr vielschichtige Aufgaben, die jenen der hohen Herren der Gesellschaft in nichts nachstanden.<sup>25</sup> Ein Beispiel für das Wetteifern der Äbte mit adeligen Laien lieferte das Stift St. Peter in Salzburg. Dessen Abt speiste entweder mit dem Konvent, mit Gästen an der

---

<sup>23</sup> Fritsch, Refektorium, 17, 21

<sup>24</sup> Fritsch, Refektorium, 22.

<sup>25</sup> Sitar, Abt, 48.

eigenen Tafel außerhalb der Klausur oder auch am Hof des Fürsterzbischofs. Das Mittags- sowie Abendmahl waren ein fixer Bestandteil des klösterlichen Alltags.

Laut den Rechnungen des Benediktinerstifts St. Paul wurden von den Untertanen abgegebene Tiere wie Rinder, Kälber und Schafe zu *hoff und convent verspeisst*.<sup>26</sup> Der Hof ist vom Konvent zu trennen. Der Konvent bezeichnet das Kloster im engeren Sinne sowie alle Geistlichen mit Gelübde und Stimmrecht, die im Kloster leben. Der Hof bezeichnet den herrschaftlichen Gebäudeteil im Kloster mit Gerichts- und Verwaltungsraum, Gästetrakt, den zur Repräsentation bestimmten Bereich und auch die für den Abt tätige Personengruppe.<sup>27</sup>

Aus dem Stiftsinventar des Jahres 1782 des Klosters Arnoldstein lassen sich die Standorte der Prälatur (Wohnung des Abts), der Stiftsküche, der Stiftsschafferei, der Stiftsbäckerei, der Stiftsgärtnerei, des Speisgewölbes und des oberen und unteren Stiftskellers nachweisen.<sup>28</sup>

Vom Küchenbetrieb nicht zu trennen waren die Lager- und Vorratsräume. Das Stift St. Gallen besaß laut dem Plan auch ein *Lardarium* genanntes Specklager, einen Hühnerhof, eine Tenne zum Dreschen, die Werkstätten mit Bierbrauerei, Mühle und Presse sowie die Pferde-, Rinder-, Schaf-, Schweine- und Ziegenställe. Jedes Kloster hatte einen eigenen möglichst autarken Wirtschaftskreislauf, inklusive der Felder, Weiden, Wälder und Fischteiche außerhalb des Klosters; die Selbstversorgung und Verpflegung sowie handwerkliche Beschäftigung etlicher Menschen waren gewährleistet.<sup>29</sup> Auch wenn das Benediktinerkloster Arnoldstein wohl einen Vieh- und Hühnerstall besaß und Geflügel- und Eierdienste seit dem Mittelalter zu den regulären Einnahmequellen eines Klosters gehörten, reichte das Angebot nicht aus, weshalb den Rechnungsbüchern zufolge große Mengen an Geflügel wie etliche *kleine und größere vögelan* – diverse ungenannte Vogelarten –, *henn* (Hühner) und *capain* (Kapaune) sowie *ayer* (Hühnereier), aber auch Vieh wie *khalb* und drei *spenfäkh* (Spanferkel) zugekauft wurden.<sup>30</sup>

Als Beispiel für die Ausstattung und Einrichtung einer Küche sei das Stift Klosterneuburg nach der Studie von Fritsch genannt. Ein großer oder mehrere kleinere gemauerte Herde mit offenem Feuer bildeten die Kochstelle. Über Kaminhauben wurde der Rauch abgelassen. Wie alle Klöster verfügte auch das Zisterzienserstift Heiligenkreuz über einen Backofen. Das Brotbacken wurde jedoch vom organisatorisch und räumlich getrennten Bäckeramt – der

---

<sup>26</sup> AT-StiAStP, 596/0 (*Küchen-Rechnungen 1710-1716*), 58v, 69r, 69v.

<sup>27</sup> *Mente*, Küchenbuch, 206-207, 212.

<sup>28</sup> *Deuer*, Baugeschichte, 28.

<sup>29</sup> *Holzberger, Kessler*, Klosterküche, 78.

<sup>30</sup> AT-KLA 445-A-364 St (*Ausgaben von 1682 den 24. November an den 24. February 1683*), 1r, 1v.

Pfisterei – durchgeführt, welche in den meisten Klöstern auch eigene Rechnungen führte.<sup>31</sup> In Friesach wurde daher am 16. Februar 1696 folgerichtig die Übergabe von Semmeln aus der Pfisterei in die Küche vermerkt.<sup>32</sup> Auf großen Tischen bereitete man die Speisen mit diversen Küchengeräten, Messern, Löffeln, Sieben und Beilen vor. Das Schmutzwasser wurde über eiserne Rinnen abgeleitet.<sup>33</sup>

Für den Kochvorgang benutzte man Spieße oder diverse Kessel, Pfannen, Reinen und Töpfe, daneben viel Holz zum Anfachen des Feuers und Schmier- und Beleuchtungsmittel – qualitativ minderwertiger Schmalz – in der Küche. Handwerker und Knechte wurden für ihre Arbeiten im oder um das Haus – Gemüseernte, Schlachtung und Verarbeitung von Tieren – oder in der Küche bezahlt, z.B. reparierten Schmiede die Eisengeräte in der Küche. Diese Arbeiter wurden auch tageweise verköstigt<sup>34</sup>, für diese war der Wein als Hastrunk essentiell<sup>35</sup>, in den Rechnungen aus Arnoldstein finden sich Notizen über Ausgaben von Wein an den *tischler und schlosser á conto* [zwei Viertel], den *sagmeister á conto* [drei maßl], an *die neuen holzhackher á conto* [zwei Viertel] und an den *schmidt auff der Gaillizen á conto* [zwei maßl]<sup>36</sup>.

Die Küche hatte einen Zugang zum Klostergarten, in dem Kräuter, Obst und Gemüse angebaut wurden<sup>37</sup>, 1680 werden für das Kloster Arnoldstein ein Korb mit 28 Pfund Enzian<sup>38</sup> und zwei *kehränz knoblauch* erwähnt<sup>39</sup>. Man handelte gewiss nach Abraham a Santa Claras Ausspruch: „Tausendguldenkraut und Frauenmüntz werden in den apotecken sehr gelobt / daß sie unterschiedliche schäden curiren bzw. gar alle schäden“.<sup>40</sup>

## 2.2. Organisation der Klosterküche: Das Küchen- und Kelleramt

Das Küchenamt wurde vom Küchenmeister und Küchenschreiber verwaltet. Der Küchenmeister besorgte die Aufsicht über die Küche und das Küchenpersonal sowie die ordnungsgemäße Durchführung aller Aufträge an die Küchenverwaltung. Er musste beim Anrichten der Speisen an der Tafel präsent sein und beaufsichtigte die Sitzverteilung am Tisch. Ihm oblagen die Verwaltung des Küchenbudgets, der Lebensmittel, des Speiseplans

---

<sup>31</sup> Fritsch, Refektorium, 17-18.

<sup>32</sup> ADG, Dominikaner Friesach, Handschrift 15 (*Kassenjournal 1690-1703*), 152r.

<sup>33</sup> Fritsch, Refektorium, 18-19.

<sup>34</sup> Fritsch, Refektorium, 19, 80.

<sup>35</sup> Zelo, Weinbau, 53.

<sup>36</sup> AT-KLA 445-A-384 St (*Ausgabe des Weins*, 28. Februar bis 10. Mai 1683), 1v, 2r, 7v.

<sup>37</sup> Fritsch, Refektorium, 20.

<sup>38</sup> AT-KLA 445-A-361/I St (*Ausgab deß gelts incipiendo den 12. April 1679 inclusive*), 2r.

<sup>39</sup> AT-KLA 445-A-362/II St (*Ausgab und Empfang deß gelts von wein und victualien den 1. July 1680 incipiendo bis 1. Oktober exclusive*), 4v.

<sup>40</sup> Abraham a Santa Clara, Judas, Bd. 2, 177-178.

und die Abnahme der Küchenrechnungen. Seine Untergebenen waren der Küchenschreiber und der Einkäufer, die Meisterröche und alle anderen Bedienten.<sup>41</sup>

Weitere wirtschaftliche Aufgaben waren neben der Führung der Küchenamtsrechnungen die Verwaltung des Einkaufs und die Verarbeitung der Lebensmittel, die Aufsicht über die Produktion der Lebensmittel auf den Meierhöfen, über die Getreidekästen und Speisekammern, Mühlen, Pfistereien und Küchengärten.<sup>42</sup> Im Augustiner-Chorherrenstift Klosterneuburg und anderswo wurden die Getreideabgaben der Untertanen an *Waitz*, *Trayd*, *Haber* und *Gerste* als *Körnerdienst* bezeichnet. Die Meierhöfe und die Untertanen entrichteten die Naturalien an das Kloster, letztere lieferten Hühner, Gänse, Eier und Käse, der Küchenmeister unterschrieb die sogenannten „*Kuchldienstscheine*“, die die Menge der entrichteten Naturalien bezeugten. In Klosterneuburg betreute das Pfisteramt auch die Mühlen und die Bäckerei. Beinahe alle aus den Jagdrechten des Stifts Klosterneuburg entstandenen Einnahmen musste auch der Küchenmeister verwalten.<sup>43</sup> In den Vorratskammern musste der Küchenmeister u.a. auf die sparsame Verwendung der Gewürze achten und ob genug Salz und Essig zur Konservierung vorhanden waren.<sup>44</sup>

Schon im Mittelalter waren Hühner am Ende der Faschingszeit an die Herrschaft abzugeben, die *gallinae carnispriviales* bzw. deutsch „Faschinghennen“ genannt wurden. Während der Fastenzeit war der Konsum von Eiern und Fleisch verwehrt, wodurch man den Hühnerbestand und die Zahl der Eier verringerte.<sup>45</sup> Die Abgabe der Safran-, Getreide- oder Weizehenten, von Faschings- und Weihnachtshennen, Ostereiern und Georgikäse wurde im Küchendienstregister vermerkt. Als die Bedeutung der Geldwirtschaft stieg, erfolgte die Ablösung von Naturalabgaben zunehmend bar. Auch barocke Küchenbücher listeten Faschinghennen auf, jedoch leisteten die Untertanen stattdessen bisweilen einen Pfennigdienst.<sup>46</sup> Der dem Prämonstratenser-Stift Griffen untertänige Bauer *Hudelist* gab jährlich von 1694-1703 500 *ayr*, acht *hiener*, sechs *schultern*, drei *faschinghen*[nen], zwei *kierchtoghiendl* und eine *ganß*.<sup>47</sup>

---

<sup>41</sup> Küchenmeister. In: *Krünitz*, Enzyklopädie, Bd. 54, 312-314.

<sup>42</sup> *Penz*, Küchenmeister, 15.

<sup>43</sup> *Höller*, Rechnungswesen, 159, 175, 176.

<sup>44</sup> *Penz*, Küchenmeister, 16.

<sup>45</sup> G'sund & Lei-Lei, 19.

<sup>46</sup> *Penz*, Küchenmeister, 14.

<sup>47</sup> AT-KLA 228-A-74 1-2 St [Ehrenegg, HS 74 (*Khuchl Urbar, dem löblichen Stüfft und Closter Griffen gehörig, 1694-1703*)], 64r.

Das Küchenmeisteramt setzte sich spätestens im 16. Jahrhundert von anderen verwandten Ämtern im Konvent ab und wurde in den Prälätenorden<sup>48</sup> meist einem Beamten (Stiftsoffizier) der Abtei als Leitungsaufgabe in der klösterlichen Ökonomie anvertraut. Der Küchenmeister musste die in den Instruktionen fixierten Aufgaben wahrnehmen und bei seinem Amtsantritt in Gegenwart des Abts einen Eid auf diese schwören. Die Küchenmeisterei entwickelte sich seit dem 17. Jahrhundert zum Kapitel, das einem Konventualen vom Abt verliehen wurde<sup>49</sup>. Hatte sich das Küchenmeisteramt zunächst aus dem ursprünglich umfangreicheren Kellermeisteramt entwickelt, so überwachte letzterer ab dem 18. Jahrhundert nur mehr den Keller und Weinbau, wogegen der Küchenmeister als Klosterökonom für die Naturalwirtschaft ein großes Pensum zu bearbeiten hatte.<sup>50</sup> Noch bis ins Spätmittelalter hatte der Kellermeister die Lebensmittel, den Wein und das Getreide verwaltet.<sup>51</sup>

Ein Hofweinkellermeister stand etwa im Dienste der Herrschaften St. Paul im Lavanttal und Bamberg. Die im 16. Jahrhundert verfassten Instruktionen für den Kellermeister in St. Paul belegen das Ausschicken des Weins am Tisch als dessen bedeutendste Aufgabe im Jahreskreis. Primär verrichtete er diese Aufgabe, um die Weinvorräte zu kontrollieren – so konnte der bereits konsumierte und noch vorhandene Wein überblickt werden – und auch um dem Weingenuss im Übermaß Einhalt zu gebieten. Als Hüter des Weinkellers besaß nur er den Schlüssel. Bei der Weinlese wurden von ihm die zu füllenden Weinfässer bestimmt und die Arbeiter beobachtet, ob diese wirklich ihrer Arbeit nachgingen. Die Überwachung des Lesens, Buttentragens und Pressens gehörte auch zu seinem Aufgabenbereich.<sup>52</sup>

Die Aufgabe des Ökonomen im Stift St. Paul im Lavanttal – das größte und bedeutendste Stift in Kärnten – umfasste die Verabreichung des Mahls an die Mönche zu bestimmten Zeiten, doch der Kauf und Verkauf von Produkten sowie das Auftischen exquisiter Getränke und Speisen waren nur mit der Erlaubnis des Abts gestattet. Der Zellerar (Kellermeister) hatte die Aufsicht über das Refektorium und die Vorräte an Obst, Nüssen und Käse und andere Lebensmittel, um den Mitbrüdern einen Nachtisch anbieten zu können, ferner mussten Reste vom Mahl aufbewahrt werden.<sup>53</sup>

---

<sup>48</sup> Bezeichnung für Orden, deren Pröpste und Äbte die geistlichen Insignien tragen dürfen: Benediktiner, Zisterzienser, Augustiner-Chorherren und Prämonstratenser. Vgl. *Schwaiger, Heim*, Mönchtum, 41.

<sup>49</sup> Ein Widerspruch zum vorigen Argument, aber so von Penz dargelegt. Vgl. *Penz*, Küchenmeister, 15-16.

<sup>50</sup> *Penz*, Küchenmeister, 15-17.

<sup>51</sup> *Fritsch*, Refektorium, 22-23.

<sup>52</sup> *Zeloth*, Weinbau, 184-185.

<sup>53</sup> *Kreuzer*, Stifte, 9, 67.

Dem Küchenmeister oblag auch die Führung der klösterlichen Speiseordnungen, die gemäß Instruktionen die richtigen Gerichte für den jeweiligen Tag verordneten und auch Behelfe für die Vorratshaltung sowie Statistiken des Konsums darstellten. Die frühneuzeitlichen Speiseordnungen der Konvente verzeichneten wöchentlich dieselben zu reichenden Gerichte mit Rücksicht auf die Fastenvorschriften und auf das Angebot der Saison.<sup>54</sup> Der Küchenmeister des Augustiner-Chorherrenstifts Kreuzlingen hatte unter sich den Oberkoch, zuständig für den *Herren-* und *Fratertisch* sowie den Unterkoch, der den *Handwerker-* und *Knechtentisch* bekochte.<sup>55</sup> So erhielt der Konvent des Stifts Herzogenburg 1601 täglich zwei warme Speisen, abgesehen von Freitag: an diesem Tag aßen die Konventualen abends nur Nüsse, Käse und Obst. Am Sonntagmorgen wurden statt einem zwei Gänge aufgetragen, nämlich Fleischsuppe, gesottenes Rindfleisch oder Blutwurst (nach Schlachtung von Schweinen), Kraut, Kalbsbraten und Gerstenbrei. Am Sonntagabend im Sommer wurden ein Salat, ein gedämpfter Braten, Rüben, Lammfleisch oder ein beliebiges anderes Fleisch und zuletzt erneut Gerste aufgetischt. An Festtagen wurde die Prälaten- und Gästetafel noch deutlich prächtiger gestaltet. Im Barock war das gleichzeitige Auftragen der Speisen üblich, wodurch der Tafeldecker eine Herausforderung beim Tischarrangement zu meistern hatte.<sup>56</sup>

Der Küchenschreiber war ein Amtsinhaber und schrieb in großen herrschaftlichen oder klösterlichen Küchen die Rechnungen über die Organisation der Küche nieder und führte somit Buch über die Einnahmen und Ausgaben der Küche. Der Küchenmeister übergab ihm gegen Quittung die Geldbeträge, die er zum Einkauf von Lebensmitteln benutzte. Seine Rechnungen sollten den Verbrauch und die Kosten an Lebensmitteln über Tage, Wochen und Monate dokumentieren.<sup>57</sup>

Speisepläne aus Klöstern belegen die normative Regulierung des Speisezettels für Tage und Wochen, die Orientierung des Jahres an weltlichen und kirchlichen Festen, die Gestaltung der Fastentage anhand kirchlicher Normen sowie das Verhältnis von Ernährung und sozialem Stand. Weitere Einblicke in den administrativen „kulinarischen“ Akt geben die aus Klöstern erhaltenen Küchen- und Wirtschaftsrechnungen, für deren Erstellung und Richtigkeit eben Küchenmeister und Küchenschreiber zuständig waren.<sup>58</sup>

---

<sup>54</sup> Penz, *Küchenmeister*, 17-18.

<sup>55</sup> *Mente*, *Küchenbuch*, 44.

<sup>56</sup> Penz, *Küchenmeister*, 18. Vgl. hierzu Kapitel 3.1.

<sup>57</sup> Küchenschreiber. In: *Krunitz*, *Enzyklopädie*, Bd. 54, 313-315.

<sup>58</sup> *Krug-Richter*, *Zimmermann*, *Ernährung*, 464-465.

Der Küchenmeister des Stifts Arnoldstein musste immer *arbeit zur noturfft in vorath* haben und Sorge tragen, dass nicht das *beste für die diener unnd daß schlechte für die herrn* zubereitet werde. An Tagen, an denen Extra-Speisen/Pitanzen gereicht wurden, also *ein mehrers über die ordinari geben wierdt*, können die anderen Gerichte in kleineren Portionen verabreicht werden. Bei der Anwesenheit von Gästen sollten nicht alle Speisen vollständig tranchiert werden, *sondern aufgehoben unnd ferners gebraucht werden*, damit abends nicht frische Speisen zubereitet werden müssen. In der Küche musste dem *Koch oder der Köchin* die Reihenfolge, in der die Speisen in das Refektorium kamen, vorgegeben werden. Er musste darauf achten, dass bei den Gerichten für das *mayrgesindt* keine Änderungen vorgenommen werden, damit sie nicht mehr *begehrn als daß ihnen gebürth*.<sup>59</sup> Hinsichtlich der Konservierung von Lebensmitteln und geschlachtetem Fleisch hatte er *alles zu guetten nuz zu bringen* und zu sorgen, dass *nichts durch nachlassigkeit* speziell im Sommer verderbe und dass Grundnahrungsmittel wie Schmalz und Salz gebraucht werden, aber nicht übermäßig, *damit man nit nur heut, sondern auch morgens unnd ferners habe*. Leicht verderbliche Speisen sollte man zum *vorspeißern, zeitlich guett unnd nit stickhent* vergeben.<sup>60</sup> Alle Einnahmen und Ausgaben im *keller, traid, speißkhasten unnd schmalzgewelb* sollten unverzüglich notiert werden. Insbesondere sollten alle vier Wochen die *rattungen über traid, schmaltz und fleisch* gelegt werden. Bei jeder Begutachtung und Niederschrift der Ausgaben und Einnahmen sollten das *rechte gewicht, maß und ellen gebraucht* werden. Für alle Abgaben in den Meierhof – *mehl, brott, stryzen* – und in die Küche – *victualien, fleisch, verhaket, schmaltz, gersten, hiersch, pan, waiz unnd hädemell* – sollte ein Register geführt werden.<sup>61</sup>

Für die Getränkeversorgung des Konvents, besonders die mit dem alltäglichen Tischgetränk Wein, war der Kellermeister zuständig. Der Kellermeister des Stifts Arnoldstein musste *ehe man den wein einfüllt* achten, ob die Weinfässer richtig gebunden waren und keinen schlechten Geruch verbreiteten. Ein leeres Fass war *fleißig außzuseybern* und am Boden auszuputzen sowie der Keil *zu verschlagen*, da ansonsten *der muff verursacht wierdt*. Ein Weinfass sollte stets am *obern* Keil angezapft werden. Das *kellergeschier* sollte stets sauber sein, *damit der wein seine klare farb behalte*. Die Weinfässer sollten stets befüllt bleiben, *fürnemblich in mössen, damit sie allzeit voll sein*. Wenn ein Fass mit Speisewein leer wurde, sollte der Kellermeister sich erkundigen, welches als nächstes angezapft werden sollte. Der

---

<sup>59</sup> AT-KLA 445-C-24.2.12 Ak (*Instruktionen für Koch, Küchenmeister, Kellermeister, 17. Jh.*), 1r, 1v, 2r.

<sup>60</sup> AT-KLA 445-C-24.2.12 Ak (*Instruktionen für Koch, Küchenmeister, Kellermeister, 17. Jh.*), 1r, 2r.

<sup>61</sup> AT-KLA 445-C-24.2.12 Ak (*Instruktionen für Koch, Küchenmeister, Kellermeister, 17. Jh.*), 4r, 4v.

Wein unterlag großer Sorgfalt, *damit nichts auß unachtsamkheit verschütte[t]* werde. Bei Mahlzeiten war die *rechte quarta* (ein Viertel) auszugeben. Niemand außerhalb des Konvents sollte ohne vorherige Bezahlung und Rechnung Wein aus dem Keller erhalten. Der Kellermeister sollte ab dem Tag, an dem ein Fass angezapft wird, eine *raittung* führen und *täglich specificie* notieren, wohin der Wein gegeben wurde, *auch mit benennung der frembden göst*.<sup>62</sup> Letztere Anordnung wurde auch befolgt, wie die erhaltenen Weinausgaberegister belegen, so wurden etwa am 10. Jänner 1680 zwei Franziskaner- und am 17. Februar 1680 zwei Kapuzinermönche mit Wein bewirtet<sup>63</sup> sowie am 20. März 1683 der Guardian des Franziskanerklosters Villach<sup>64</sup> und der Vikar zu St. Georgen<sup>65</sup>. Neben dem Konvent und den Gästen wurden Beamte, Tagelöhner, Gesinde und die Hofhandwerker von der Küche verköstigt<sup>66</sup>, am 6. März und 20. April 1683 tranken Bauern an der Tafel des Abts von Arnoldstein.<sup>67</sup> Der Konvent von St. Peter bewirtete sogar fast täglich drei bis elf Gäste.<sup>68</sup>

Der 1617 im Prämonstratenser-Stift Griffen eingesetzte Propst Petrus Bavarus erhielt von der bambergischen Verwaltung genaue Instruktionen für die Führung des Klosters: Die Ordensstatuten waren zu beachten, Küchenbuben anstelle von Küchenmägden einzustellen und das Gesinde sollte seine Speisen aus der Küche vom Meier oder Knecht erhalten, die das Essen auch ins Kloster bringen sollten. Der Propst wurde zur Stärkung der Disziplin zum gemeinsamen Mahl mit dem Konvent angehalten. Er hatte eine sorgfältige Haushaltsführung einzuhalten und künftig Rechnung zu führen. Ein von ihm angelegtes Register über Küche und Keller sollte pro Tag und Woche Einsicht in den Verbrauch gewähren.<sup>69</sup>

Die Stiftsherrschaft Arnoldstein hatte um die Mitte des 18. Jahrhunderts einen Untertanenstand von 90½ Huben, ein Zulehen und 85 Keuschen, womit ein Einheitswert von 112.269 Gulden<sup>70</sup> zustande kam, wie eine Rektifikation der Zeit belegt. Dies stellte Arnoldstein als kleineres der Kärntner Klöster, doch als respektablen Kultur- und Wirtschaftsträger in der Region dar.<sup>71</sup> St. Pauls Wirtschaftsverhältnisse waren verglichen mit den großen Benediktinerabteien Fulda und St. Gallen sehr bescheiden, aber für Kärntner

---

<sup>62</sup> AT-KLA 445-C-24.2.12 Ak (*Instruktionen für Koch, Küchenmeister, Kellermeister, 17. Jh.*), 3r, 3v.

<sup>63</sup> AT-KLA 445-A-381/I St (*Empfang und Ausgabe des Geldes von Wein, Getreide und Viktualien, 1680*), 3r, 10v.

<sup>64</sup> Der für drei Jahre gewählte Vorsteher eines Bettelordens. Vgl. *Kreuzer, Stifte*, 138.

<sup>65</sup> AT-KLA 445-A-384 St (*Ausgabe des Weins, 28. Februar bis 10. Mai 1683*), 3v.

<sup>66</sup> *Penz, Küchenmeister*, 17.

<sup>67</sup> AT-KLA 445-A-384 St (*Ausgabe des Weins, 28. Februar bis 10. Mai 1683*), 2r, 7r.

<sup>68</sup> *Lehner, Monks*, 36.

<sup>69</sup> *Kreuzer, Stifte*, 112.

<sup>70</sup> Seit dem 16. Jh. galt dieses Münzsystem: 1 Gulden (fl.) = 60 Kreuzer (kr.) á 4 Pfennige (d) = 240 d. Vgl. *Sandgruber, Ökonomie*, 583.

<sup>71</sup> *Deuer, Geschichte*, 12.

Verhältnisse konnte es eine große und gegen Ende hin sehr geschlossene Herrschaft aufbauen. Das Stift hatte einen Besitz von über 850 Huben, zählt man die Zulehen, die gemäß dem Steuerfuß nach als halbe Huben galten und aus verödeten Huben hervorgegangen waren, hinzu. Der Besitz St. Pauls umfasste die Herrschaften Möchling, Unterdrauburg, Kollnitz, Lavamünd, St. Paul, Löschtal und Rabenstein sowie die Gülte St. Mosern<sup>72</sup> und die Herrschaft Faal<sup>73</sup>.

Unabhängig von der Zahl der Untertanenhäuser war die Größe der landwirtschaftlichen Eigenproduktion der Klöster in den Meierhöfen. 1652 umfasste der Viehbestand in der Klostermeierei des Benediktinerinnenstifts St. Georgen am Längsee zehn Mastschweine, vier große und 16 kleine Schweine, 60 Schafe, acht Kälber, 16 Mastochsen, zwei Stiere, 33 Milchkühe, drei Kalbinnen, zwei Stuten, zwölf Terzen, 16 Lämmer und 17 Ziegen. 1766 waren im Meierhof 30 Milchkühe, zwölf Paar Jungochsen, vier Kälber, sieben Paar Zugochsen, zwei Stiere, drei Kalbinnen, 30 Schweine, zwölf Ferkel, ein Pferd, eine alte Stute, 60 Schafe und 30 Lämmer. Der Bestand im Getreidekasten umfasste 300 Vierling Hafer, 150 Vierling Roggen und 180 Vierling Weizen. Der Viehbestand in den Ställen im Rainhof in Gösseling und des Schlosses Weyer, die im Besitz des Stifts waren, umfasste 100 Schafe, 10 Terzen, 22 Milchkühe, sechs Paar Zugochsen und 28 Schweine; in den Getreidekästen lagerten 60 Vierling Haiden, 100 Vierling Hafer, 45 Vierling Roggen, 40 Vierling Weizen, 50 Vierling Gerste.<sup>74</sup>

Der Viehbestand des Meierhofs in Arnoldstein umfasste 1668 fünf Terzen, ein Ross, zwei Stiere, 23 Kühe, eine Schnitzkalbin, vier *stöch* Kälber und 19 Schweine sowie 1670 einen Ochsen, zwei Mastochsenpaare, Terzen, zwei Stiere, 26 Kühe, drei *stöch* Kälber, 22 Schweine, ein Ross, sechs Schnitzkalbinnen, fünf Paar Kälber, 18 Hühner, ein Paar Hähne.<sup>75</sup>

1782 wurde die Kartause Mauerbach aufgehoben, ein Inventar aus diesem Jahr belegt den Bestand an Vieh: 47 Rinder, 54 Schweine, 16 Pferde, 68 Schafe, 69 Hühner, 29 Puter und Puten, 14 Enten, 15 Gänse und 30 Paar Tauben. Das Inventar listet auch Speck, Rindfleisch, Schweinefleisch, Schweineschmalz und Schinken auf.<sup>76</sup>

---

<sup>72</sup> Fresacher, St. Paul, 363.

<sup>73</sup> AT-StiAStP, 596/0 (*Küchen-Raitungen 1710-1716*), 31r.

<sup>74</sup> Kreuzer, Stifte, 44, 52.

<sup>75</sup> AT-KLA 445-A-461 St (*Meierhofsinventar Kloster Arnoldstein, 1670*), 2r, 3v, 4r, 5v, 6r.

<sup>76</sup> Galik, Kunst, Tierreste, 671-672.

### 3. Ernährung bei den Benediktinern und Dominikanern

#### 3.1. Rechtliche und religiöse Grundlagen

Der Hl. Benedikt verfasste sein Regelwerk mit Blick auf die monastische und eremitische Tradition<sup>77</sup>, laut Holzberger und Kessler verabscheute er jedoch die extreme Praxis der östlichen Mönchs- und Eremitenbewegungen<sup>78</sup>. Er propagierte das vegetarisch konzipierte ägyptisch-palästinische Ernährungsmodell und somit eine vegetarische Ernährung, wobei Fisch, Milch und Ei außer an Fasttagen erlaubt waren. Ferner sollten Mönche und Nonnen abgesehen von medizinischen Gründen und im Sinne der Gastfreundschaft kein Fleisch von vierfüßigen Tieren verspeisen. Im Vergleich zu diesen Forderungen waren die Ordensregeln für die Bettelorden und die Augustinerregel weniger asketisch.<sup>79</sup>

Für Benedikt schwächte Fleisch den Willen und stärkte den Körper, weshalb es in der Klosterküche verpönt sein und nur den Kranken gereicht werden sollte.<sup>80</sup> Kranke mussten auch keinen Tischdienst verrichten.<sup>81</sup> Im Laufe der Zeit wurden jedoch zahllose Versuche unternommen, vor allem das Verbot des Fleischkonsums argumentativ zu unterlaufen. Gekochtes Fleisch wurde etwa als Fisch ausgegeben, Hühner und andere Vögel zählten nicht zu den „vierfüßigen“ Tieren, Wildtiere seien Benedikt unbekannt gewesen und somit nicht in dieser Regel inkludiert, deshalb verzehrbar. Das Schwein aber galt als „Tier des Teufels“ und für Benedikt als unrein, darin war er mit den Juden und Muslimen gleicher Meinung. Zahnausfall war unter Mönchen aufgrund unzureichender Vitaminzufuhr und Mangelernährung weit verbreitet, weshalb Fleisch stark zerkleinert und dann bisweilen als Fisch ausgegeben wurde. Ein faktischer Verzicht auf Fleisch blieb aber für viele undenkbar und somit erdachten die Klosterköche zahlreiche Fleischgerichte aller Art.<sup>82</sup> Doch oft, nicht nur in der Fastenzeit und an Fasttagen, wurde im Kloster Arnoldstein wirklich Fisch verzehrt, wie etwa aus den Rechnungen über den Zukauf von 20 Pfund *reinichen* am 20. Jänner 1683 und elf Pfund am 4. Februar 1683 ersichtlich ist.<sup>83</sup>

Als fundamentale Quellen für die Normierung der klösterlichen Ernährung dienen die jeweiligen Ordensregeln – im hier interessierenden Zusammenhang vor allem die Augustinus-

---

<sup>77</sup> Steinmetz, Fleischverbot, 95.

<sup>78</sup> Holzberger, Kessler, Klosterküche, 72.

<sup>79</sup> Steinmetz, Fleischverbot, 95.

<sup>80</sup> Holzberger, Kessler, Klosterküche, 90.

<sup>81</sup> Rosenberger, Tageslicht, 186.

<sup>82</sup> Holzberger, Kessler, Klosterküche, 90-91.

<sup>83</sup> AT-KLA 445-A-364 St (Ausgaben von 1682 den 24. November an den 24. February 1683), 1v, 2r. Siehe Unterkapitel „Fische, Weichtiere und Meeresfrüchte“.

und Benediktinerregel. Die Augustinerregel schweigt über Fasten- und Essensregeln, die Benediktinerregel enthält über das oben Gesagte hinaus einige wenige Details der Ernährungsnormen im Lauf des Kirchenjahrs. In der Augustinerregel wird grundsätzliche Mäßigung plädiert, man sollte im Interesse der Gesundheit fasten, ist dies unmöglich, sollten, außer im Krankheitsfall, zumindest keine Zwischenmahlzeiten eingenommen werden. Die Ausführungen über die Versorgung von Kranken mit den für sie geltenden Ausnahmen vom Alltag des Verzichts sind die einzigen, die sich primär auf die Ernährung beziehen. Kranke waren vom Fastengebot befreit und sollten Schonkost, die vom Gebot des Fastens ausgenommen war, erhalten. Die Phase der Genesung diente der besseren Versorgung des Kranken, der aber bei Gesundheit sein Leben des Verzichts fortführen sollte.<sup>84</sup> Gemäß einem Dekret des Erzbischofs von Görz, Karl Michael Graf von Attems, aus dem Jahr 1759 sollten die Fastenvorschriften selbst gegenüber Kranken, Schwachen und Gebrechlichen beibehalten werden.<sup>85</sup> Die Ordensregel der Dominikaner berief sich auf die monastischen Fastengebote, inklusive des Verbots von Fleisch.<sup>86</sup> Abstinenz definiert die Enthaltung von Fleisch und Fasten den völligen Abbruch von Speis und Trank.<sup>87</sup>

Kapitel 1 der Benediktinerregel zeigt Benedikts Fokus auf den Wert des Mönchslebens. Ein Wandermönch führe ein rastloses Leben, wogegen die Regel die Pflege einer stabilen Gemeinschaft besonders hervorhebt, welche beim Gebet und Mahl ausgelebt wird.<sup>88</sup> Für Abraham a Santa Clara war es die erste Torheit an der Tafel, *wann das Gebet ausgelassen wird*.<sup>89</sup> Der Verzicht auf den Verzehr von Fleisch und Huftieren sowie die Einnahme eines Bechers Wein bzw. einer Hemina pro Tag beschrieb für Benedikt die Vorstellung eines maßvollen Lebens.<sup>90</sup> 1686 stellte sich durch eine Visitation im Augustiner-Chorherrenstift Gurk heraus, dass das Mahl aus mehr als acht Gängen bestand und die Chorherren mehr als eine halbe Kärntner Maß Wein tranken.<sup>91</sup> Während der Mahlzeit durften die Mönche nicht sprechen. Im Wochenrhythmus sollte ein Mönch den anderen Brüdern aus der Bibel vortragen. Bei Mahlzeiten an Fest- oder Feiertagen spielte eine Musikgruppe Sakralmusik.<sup>92</sup>

---

<sup>84</sup> Fritsch, Refektorium, 90-92.

<sup>85</sup> AT-KLA 445-C-7.7.2 St (Dekret betreffend Fastendispens, 19.02.1759), 1r.

<sup>86</sup> Vicaire, Dominikaner. In: Lexikon des Mittelalters, Bd. 3, 1192-1194.

<sup>87</sup> Etzlstorfer, Kloster, 46.

<sup>88</sup> Rosenberger, Tageslicht, 183.

<sup>89</sup> Abraham a Santa Clara, Judas, Bd. 4, 440.

<sup>90</sup> Fritsch, Refektorium, 91. Eine Hemina bzw. ein Becher entsprach 0,274 Litern. Vgl. Fritsch, Refektorium, 91.

<sup>91</sup> Kreuzer, Stifte, 98.

<sup>92</sup> Haslinger, Klosterküche, 17.

Im Dekret als Reaktion auf eine Visitation im Dominikanerinnenkloster Graz im August 1617 ist bereits Gesagtes zusammengefasst zu lesen:

*„Auf daß deren closserfrauen gemüetter im gottesdienst dessto ainhelliger zusambenstimmen, solle hinfüran auch ain ainhölliges leben und gemaine tafel regulariter mit mensur oder maßen deß weins und der speiß gehalten werden.“<sup>93</sup>*

Gemäß der Benediktinerregel wurde das Jahr in vier große Abschnitte eingeteilt. Der erste Abschnitt war die Zeit von Ostern bis Pfingsten, in der täglich zwei Mahlzeiten verzehrt wurden. Im zweiten Abschnitt, dem Sommer, waren täglich zwei Speisen vorgeschrieben, doch an den alten Fasttagen Freitag und Mittwoch nur eine Mahlzeit. Mit dem 13. September begann der dritte Abschnitt, die große vorweihnachtliche Fastenzeit, in der an gewöhnlichen Tagen nur eine Speise pro Tag konsumiert werden sollte. Im vierten Abschnitt, der Fastenzeit vor Ostern, durften die Mönche nur die Abendmahlzeit essen. Ebenso war an den Fasttagen und den Vigilien, den Vorabenden vor Feiertagen, nur eine Speise täglich vorgeschrieben.<sup>94</sup>

Der Erzbischof von Görz, Karl Michael Graf von Attems, erließ 1759 wie oben angerissen ein Dekret über eine Fastendispens, speziell mit der Erlaubnis zum Fleischverzehr in der vorösterlichen Fastenzeit vom 1. Fastensonntag bis zum Passionssonntag oder sogar bis zum Palmsonntag. Diese Freiheiten sollten auch auf andere Bezirke des Erzdiakonats ausgedehnt werden.<sup>95</sup>

Der Verbrauch von Fleisch wurde durch die Fastennormen der katholischen Kirche zeitlich eingeschränkt. Der Konsum des Fleisches warmblütiger Tiere und tierischer Produkte wie Schmalz war an Fasttagen verboten, Fische und andere Tiere mit rotem kaltem Blut wie Krebse, Frösche, Schildkröten, Schnecken, Muscheln durften aber verspeist werden.<sup>96</sup> Das Stift Arnoldstein hatte dementsprechend im Frühling 1678 bzw. im Winter 1682/1683 *schnekhen, khrepse* und *capelonge* eingekauft.<sup>97</sup> Die Trennung von Fisch und Fleisch folgte einer Art Gewohnheitsrecht, danach wurden im Wasser lebende oder sich von Fischen ernährende Vögel und Säugetiere ebenfalls als erlaubt eingestuft. Ferner durfte das Fleisch von Bibern und Ottern wie auch von Vögeln, die am Wasser lebten, und sogar junge oder ungeborene Kaninchen verspeist werden. Für den katholischen Laienstand war der Verzehr

---

<sup>93</sup> *Naschenweng*, Visitation, 70, Nr. 55'.

<sup>94</sup> *Kaltenberger*, Speisezettel, 57.

<sup>95</sup> AT-KLA 445-C-7.7.2 St (*Dekret betreffend Fastendispens, 19.02.1759*), 1r.

<sup>96</sup> *Kunst, Galik*, Speiseabfälle, 250.

<sup>97</sup> AT-KLA 445-A-364 St (*Ausgaben von 1682 den 24. November an den 24. February 1683*), 1r;  
AT-KLA 445-A-360 St (*Ausgab des gelts für khuchlnoturfft incipiendo den 10. April 1678*), 3v.

von Fleisch an 130-150 Fastentagen im Jahr, an allen Freitagen und Samstagen, während der vierzig Tage dauernden Fastenzeit vor Ostern und der gesamten Adventszeit sowie einigen weiteren Tagen, verboten. Diese Norm war bis in das 19. Jahrhundert gültig, aber es bestanden regionale Unterschiede und gewisse Freiheiten. Bevölkerungsgruppen von hohem wirtschaftlichem Stand konnten diesen Einschränkungen mittels Ersatzstoffen tierischer und pflanzlicher Herkunft – Zucker, Mandeln, Olivenöl, Reis, Gewürze – ausweichen.<sup>98</sup>

Arnoldstein war wohl ein Stift mit konsolidierten Mitteln, denn die Rechnungen belegen Eintragungen von *reis*, *mandel[n]*, *aneis* (Anis), *pomeranzen* und *citron*<sup>99</sup>. Dasselbe gilt für das Stift St. Paul, das Gewürze wie *nägl* (Nelken), *zimmenet* (Zimt), *saffran* (Safran), *muscatblie* (Muskatblüte), *imber* (Ingwer), Südfrüchte wie *feigen*, *citrony* und *pomerantschen* (Orangen), Meeresfrüchte wie *calamari*, *müschelen* (Muscheln) und *austern* sowie *confectzugger* (Konfektzucker) und *reuss* (Reis) bezog.<sup>100</sup> Manche dieser Produkte waren teuer und von hohem Prestigewert, weil diese in Mitteleuropa kaum erwerbbar waren. Fastentiere waren für die klösterliche Lebensmittelversorgung bedeutend. Ausgabenbücher belegen die Großeinkäufe, man strebte aber auch danach, durch Eigenproduktion (Fischteiche) und Hälterungsanlagen vom Markt unabhängig zu werden.<sup>101</sup>

Die Benediktinerregel ließ zwei tägliche Mahlzeiten zu, zwei gekochte Speisen (*pulmentaria*) sollten für die Hauptmahlzeit (*prandium*) genügen, damit jeder Mönch mindestens ein Gericht nach Geschmack auswählen konnte. Rohes Obst oder Gemüse waren für den dritten Gang gestattet.<sup>102</sup> Im Stift Arnoldstein wurden im Winter 1682/1683 *pomeranzen*, *weinperlän* (Weinbeeren), *citron* und *feigen* zugekauft, die gewiss an die Tafel gereicht wurden.<sup>103</sup> Feigen hatten eine besondere Bedeutung als frische Frucht für die südeuropäischen Klöster und als getrocknete Frucht im Norden, wo sie wie andere getrocknete Früchte wieder weich gemacht wurden, indem man sie ins Wasser einlegte und auch Desserts mit diesen veredelte.<sup>104</sup>

Die *cena*, das zweite Tages- bzw. Abendmahl, sollte die Hälfte des Brots vom Mittag beinhalten.<sup>105</sup> Zusätzlich wurden bei der *collation* (Spätmahlzeit) leichte Speisen, Brot und Gemüse eingenommen<sup>106</sup>, laut Hasitschka war dies ein einfaches Abendmahl zur

---

<sup>98</sup> *Kunst, Galik*, Speiseabfälle, 250-251.

<sup>99</sup> AT-KLA 445-A-364 St (*Ausgaben von 1682 den 24. November an den 24. February 1683*), 1v, 2r;

<sup>100</sup> AT-StiASTP, 596/0 (*Küchen-Raitungen 1710-1716*), 3v, 6r.

<sup>101</sup> *Kunst, Galik*, Speiseabfälle, 251.

<sup>102</sup> *Fritsch*, Refektorium, 94.

<sup>103</sup> AT-KLA 445-A-364 St (*Ausgaben von 1682 den 24. November an den 24. February 1683*), 1r.

<sup>104</sup> *Fritsch*, Refektorium, 71.

<sup>105</sup> *Fritsch*, Refektorium, 94.

<sup>106</sup> *Kaltenberger*, Speisezettel, 57.

Fastenzeit<sup>107</sup>. Friesach kaufte im Februar 1697 Weißbrot um sieben Kreuzer und im November 1697 um 34 Kreuzer vier Pfund Forellen für die Spätmahlzeit.<sup>108</sup>

Zu gewissen Anlässen, unabhängig ob Fast- oder Festtag, wurde *extra* gegeben, eine weitere Tranche an je nach dem fischhaltigen oder fleischhaltigen Gerichten aus dem saisonalen Angebot.<sup>109</sup> Eine ähnliche Sitte war in Arnoldstein üblich, am 3.3.1682 ließ sich *Ihro Gnaden*<sup>110</sup> *mittags extra* zwei Viertel<sup>111</sup> Wein geben, am 23. April 1682 (Hl. Georg) tranken sechs Gäste vier Viertel und *extra* Wein, auch der Prior erhielt am 29.4. einen *extra* Becher Wein<sup>112</sup> und am 3.2.1680 wurden im Rahmen einer Professfeier zwei Viertel *extra* Wein ausgegeben.<sup>113</sup>

Die Dominikaner in Böhmen hielten zweimal täglich Mahl und konsumierten ab dem Ende des 17. und 18. Jahrhundert mehr als zwei tägliche Mahlzeiten sowie eine pro Tag in der Fastenzeit. Die Ordensmitglieder nahmen ihre Speisen im Refektorium ein. Die Erlaubnis des Priors war einzuholen, falls ein Bruder außerhalb des Konvents essen wollte, dies durfte er nur in Begleitung eines Mitbruders.<sup>114</sup>

In den meisten Klöstern, z.B. Seitenstetten, wurden Nahrungsmittel je nach sozialer Stellung ausgegeben. Der an der Abtstafel speisende Abt, die Würdenträger des Klosters und hoher Besuch sowie der Konvent erhielten hochwertigere Speisen wie Butter, Kalb- und Lammfleisch und in der Fastenzeit Schnecken, Fisch und Krebse. In der Gesindestube aßen Boten, Messner, Knechte günstigere Lebensmittel, die mit Schweineschmalz gekocht wurden. Klosterangestellte und Arbeiter nahmen im Meierhof kostensparend gekochte Hausmannskost wie Rüben-, Zwiebel- und Krautspesen, Knödel und Ochsenfleisch zu sich. Personen niederen Ranges wurde deutlich seltener Fleisch serviert als jenen höheren Ranges an der Prälaten- und Konventtafel, denen stets von Sonntag bis Donnerstag Fleisch vorgesetzt wurde.<sup>115</sup>

Die Nonnen im Benediktinerinnenkloster Nonnberg wurden durch Visitationen mit Verweis auf die Benediktinerregel und die Regeln der tridentischen Reform zu gemeinsamen

---

<sup>107</sup> *Hasitschka*, Klosterkochbuch, 150.

<sup>108</sup> ADG, Dominikaner Friesach, Handschrift 15 (*Kassenjournal 1690-1703*), 168v, 189v.

<sup>109</sup> *Kolb*, Speisenbuch, 571, 573, 587.

<sup>110</sup> Der Abt Konstantin Pichel von Ratzenegg (1675-1694). Vgl. *Grabmayer*, Arnoldstein, 329.

<sup>111</sup> Zu den Weinmaßen siehe Unterkapitel 3.10. Getränke.

<sup>112</sup> AT-KLA 445-A-384 St (*Ausgabe des Weins*, 28. Februar bis 10. Mai 1683), 2r, 7r, 8r.

<sup>113</sup> AT-KLA 445-A-381/I St (*Empfang und Ausgabe des Geldes von Wein, Getreide und Viktualien, 1680*), 9r.

<sup>114</sup> *Zouhar*, Dominikanerprovinz, 150.

<sup>115</sup> *Schwendinger*, Weinrechnungen, 16.

Mahlzeiten angehalten<sup>116</sup>, womit die Nonnen zum einmütigen Mitfeiern des Gottesdiensts angeregt werden sollten. Im Zuge der Inspektion 1617 bei den Grazer Dominikanerinnen wurde verfügt, dass im Falle von Geschenken oder *verehrungen* von Lebensmitteln dies der Priorin gemeldet und die Speisen an der *gemaine[n] tafel* gemeinschaftlich aufgeteilt werden sollten.<sup>117</sup> Eine ähnliche Gewohnheit ist aus Nonnberg bekannt. Im Jahr 1660 erhielt die Äbtissin Johanna Franziska vom Salzburger Erzbischof Wildbret als Geschenk, das sie mit den Nonnen nach dem Aderlass verspeiste; den größten Teil der anbei vom Erzbischof geschickten 24 Zitronen behielt die Äbtissin für den eigenen Haushalt. Die Praxis in Bezug auf das gemeinsame Mahl sah jedoch oft anders aus, denn Nonnen adliger Herkunft nutzten ihr Vermögen, um den eigenen Speiseplan zu verbessern sowie auch um alleine und unabhängig von den vorgeschriebenen Essenszeiten in ihrer Zelle zu speisen.<sup>118</sup>

Ein weiterer Aspekt maßvoller Ernährung wurde von Abraham a Santa Clara im Werk „*Ein Karn voller Narrn*“ über die Bibelerzählung des Sündenfalls erwähnt. Vor dem Sündenfall ernährten sich die Menschen von Früchten und Kräutern, durch diesen wurde der Erdboden geschwächt, weshalb Gott das Fleisch erlaubte. Schon bald darauf fand sich der Teufel in der Küche ein und erfand die Völlerei, wodurch alles Übel in der Welt entstand.<sup>119</sup> Auch beim Trinken riet er zur Mäßigung. Das verfluchte Laster des Vollaufens und der Trunkenheit *bringet den menschen in die abscheulichste sünd und laster / und endlich mit leib und seel in das verderben*, denn solche Säufer werden nie ins Himmelreich einziehen, sondern in der Hölle schmoren. Die Trunkenheit verwirre das ohnehin schon lasterhafte menschliche Gehirn derart, *dass er sich nicht scheuet, alle gebott Gottes und der kirchen zu übertretten*. Das Ergebnis des Saufens sei ein *kranck[er] und verderbte[r] Leib* sowie *eine todte seel*, die den Säufer in die Hölle bringen.<sup>120</sup>

Das Christentum betrachtete irdische Vergnügen seit jeher als suspekt, weshalb im Mittelalter der klassische Kanon der sieben Todsünden auch Trinken und Essen inkludierte. Wer diesen Genüssen verfiel, landete direkt in der Hölle.<sup>121</sup> Im Werk „Der sittliche Narrenspiegel“ (1708) ist zu lesen: *Er fraß und trank als ein gesell, darumb sitzt er tieff in der höll*. Ferner verwirrt übermäßiges Essen und Trinken den Verstand und überlädt auch den Magen, *daß allerley und viele dämpff aus dem magen auffsteigen* – die Phantasien genannt – *und folglich den verstand*

---

<sup>116</sup> Lawatsch-Melton, Nonnberg, 30.

<sup>117</sup> Naschenweng, Visitation, 70, Nr. 55’.

<sup>118</sup> Lawatsch-Melton, Nonnberg, 30, 42.

<sup>119</sup> Abraham a Santa Clara, Karren voller Narren, 258.

<sup>120</sup> Abraham a Santa Clara, Centi-Folium Stultorum in Quarto, 286.

<sup>121</sup> Bauer, In Teufels Küche, 127.

verwirren. Nach Aussage des Hl. Hieronymus *überfällt und überwältiget* [nichts] *also die vernunft und den verstand gleich wie das fressen und sauffen*. Auch *offtermals im Tag essen und trincken* sowie *zweymahl im tag die natur mit speiß und tranck befriedigen*, sei ein Vergehen, denn *der überfluß bringt nur verdruß*. Auch über sittliches Essen schrieb Geiler von Kaysersberg, nämlich über die *unordnung im schneiden*, im *geniessen der speisen* und im *Kauen*, weil je *manierlicher und züchtiger man die speisen geniesset*, desto *besser, leichter und gesunder* [werden] *sie verdauet* und fördern die Gesundheit.<sup>122</sup>

Die Notwendigkeit der Versorgung von Armen resultierte aus Engpässen an Lebensmitteln in ganz Europa zu Beginn des 16. Jahrhunderts, woraus Teuerungen und Hungersnöte resultierten, die ihrerseits mit der prägnanten Verschlechterung des Klimas, dem beträchtlichen Zuwachs der Bevölkerung, Konfusionen im Münzwesen und der Verschwendungssucht im Adel zusammenhingen. Wegen des großen Rückgangs der Bevölkerung im Dreißigjährigen Krieg trat eine Entspannung der Situation ein, welche sich vielerorts im 18. Jahrhundert wieder heftig verschärfte.<sup>123</sup>

Die Zuwendung der Klöster zu den Armen begann mit Anbruch der Neuzeit, insbesondere durch die Orden der Zisterzienser und Benediktiner. An den klösterlichen Feiertagen waren die Äbte besonders spendabel und die Armen erhielten Brot, später Rindfleisch und zumeist auch Geld. Trotz dieser Maßnahmen blieben insbesondere im Barock das Bettlerunwesen, das Armenproblem sowie staatliche Polizeimaßnahmen aufrecht. Die Klostersuppe, die von Armen täglich an der Klosterpforte erbeten wurde, entstand als Resultat aus diesen klösterlichen Almosen. Die Benediktinerregel gebietet die Aufnahme von Armen und erhob die Gastfreundschaft zu einem der Hauptgebote einer christlichen Mönchsgemeinschaft. Viele Klöster hatten einen eigenen Raum mit einem großen Tisch, an dem mittags viele Arme saßen und der sich durch einfache Speisen und einfaches Gerät als Armentisch definierte. Armenspeisen waren vor allem arm an nahrhaften Proteinen. Getreidemehl fungierte als Grundnahrungsmittel und diente als Basis für jegliche Art von Fladen, Polenta und Brot, deren Zubereitung unter Zugabe von Wasser und Salz erfolgte. In der Armenspeisenbereitung wurde das Wasser oft mit Kräutern vermischt und wandelte sich durch das Aufkochen mit anderen Ackerfrüchten (Erdäpfel, Bohnen, Zwiebeln) zur traditionellen Klostersuppe.<sup>124</sup>

---

<sup>122</sup> Geiler von Kaysersberg, Narrenspiegel, 137, 139, 142, 146.

<sup>123</sup> Etzlstorfer, Küchenkunst, 403.

<sup>124</sup> Sitar, Klostergeheimnisse, 28, 29.

Im Schweizer Augustiner-Chorherrenstift Kreuzlingen war es Brauch, nach der Messe für einen verstorbenen Chorherren einen Armen für vier Wochen mit denselben Lebensmitteln, die der Verstorbene genoss, zu beköstigen, wogegen der Mittellose stets für den Entschlafenen und das Gotteshaus beten sowie die Messe besuchen sollte. Für jeden verstorbenen Konventualen erhielten zwei Arme ein Essen jeweils mittags oder abends.<sup>125</sup> Gastfreundschaft wurde im Stift Lambach großgeschrieben. Am jährlichen Spendtag am 16.10. erhielten Arme großzügige Naturalienspenden. 1716 erhielten 12.000 Bedürftige solche Gaben, achtzig unter ihnen durften dann an der Tafel speisen. Es wurden aber nicht nur Arme, sondern auch die Untertanen nach Ableistung ihrer Robot beschenkt:

*„In dem spendtag hat man den robothern, welche von der Hofstiege bis Straß ... den weg gemacht und in 480 personen bestanden, das spendfleisch in soviel portionen hinunter geschickt und alldort austheilen lassen.“*<sup>126</sup>

Die Linzer Landesregierung untersagte 1773 diese Sitte.<sup>127</sup> Zum Vergleich wurde im Zisterzienserstift Wilhering und Augustiner-Chorherrenstift St. Florian Spendtage am Sonntag Lätare und Gründonnerstag abgehalten.<sup>128</sup>

Die in den Städten angesiedelten Bettelorden pflegten das System des Terminierens, um ihre Gemeinschaft versorgen zu können, weil diese nicht ausreichend von Spenden leben konnten. Für jedes Bettelordenskloster war ein außerhalb der Stadt liegender Ort für das Betteln von Naturalien (z. B. Eier, Wein, Most und Weizen usw.) oder Geldspenden reserviert. Bis zum Abtransport ins Kloster nutzten die Mönche kleine Termineien genannte Häuser in diesem Sektor als Vorratsspeicher für gesammelte Naturalien.<sup>129</sup> Die Dominikaner entfernten sich allmählich von der Idee der Bettelorden, als sie ab 1425 Schenkungen annehmen durften.<sup>130</sup>

In Salzburg hatten drei Bettelorden Termineien, worunter jene der Friesacher Dominikaner die bedeutendste war. Friesach unterstand Salzburg als Grundherrschaft und gehörte zur Salzburger Erzdiözese. Für die Friesacher Dominikaner war u.a. das Terminieren obligat, um den äußeren und inneren Ausbau des Konvents und den klösterlichen Studienbetrieb zu betreiben. Das Friesacher Dominikanerkloster besaß einen großen, sich auf Kärnten, Osttirol, Obersteiermark (Murau-Unzmarkt-Judenburg) und Salzburg erstreckenden Terminbezirk, in

---

<sup>125</sup> *Mente*, Küchenbuch, 56.

<sup>126</sup> *Haslinger*, Klosterküche, 71.

<sup>127</sup> *Haslinger*, Klosterküche, 71.

<sup>128</sup> *Hittmair*, Klostersturm, 38.

<sup>129</sup> *Gavigan*, Augustinerkloster, 61.

<sup>130</sup> *Panagl-Holbein*, Ordenslandschaft, 230.

dem früh Termineien errichtet wurden. So nutzten die Dominikaner Häuser in Völkermarkt, Lienz, Villach und Salzburg. Im Klosterarchiv erhaltene Belege für Erträge aus den einzelnen Termindistrikten gibt es erstmals für das 14. Jahrhundert<sup>131</sup>, so auch aus dem 17. Jahrhundert. Am 9.7.1673 hatte Pater Thoma Rosenperger 48 Gulden 53 Kreuzer durch Almosen gesammelt, am 8. Jänner 1676 wurde der von Pater Sebastian Pauer in Steyr gesammelte Almosenbetrag von 105 Gulden notiert. Am 13.1.1676 kehrte Pater Domeso mit einem von der Kaiserin Claudia gespendeten Almosen von 447 Gulden aus Wien zurück. Die Kaiserin hatte auch schon im Juli 1673 100 Gulden gespendet. Am 1.3.1676 empfing das Kloster von den Patres *Hyacintho Leitsberger* und *Sebastiano Pauer* 223 Gulden 50 Kreuzer 3 Pfennige durch Almosen.<sup>132</sup>

Indes dürften die Sammlungen nicht immer konfliktfrei abgelaufen sein. 1752 wurde der Abt von Arnoldstein<sup>133</sup> in einer Resolution aufgeklärt, dass die Bettelordensklöster in Kärnten in ihren *samblungs-districten* zulasten des *publico* und der Untertanen uneingeschränkt *geld*, *victualien* und andere *nothdürfftigkeiten* sammelten. Der Erlass richtete sich an die *Mendicanten* erster Klasse: die Kapuziner, die Franziskaner und Jesuiten, die Trinitarier und *Fratres Misericordiae* (Barmherzige Brüder). Alle übrigen Orden, die *zu samblen gepflogen haben*, sollten ihre Einkünfte, die Sammelerlaubnis, den gestifteten und ungestifteten Vermögensstand mit einem gutachtlichen Vorschlag, die Sammlungen einzuschränken, binnen sechs Monaten an die Landesregierung schicken.<sup>134</sup> Dieser Aufruf hatte keine Folgen, denn 1764 empfing der Abt von Arnoldstein<sup>135</sup> erneut eine Resolution, die übermäßige Freiheit der Bettelorden sowie auch der Mönche, Religiosen und Stifte einzuschränken.<sup>136</sup>

Die barocke Küche ist ein Produkt der mittelalterlichen und frühneuzeitlichen Küche. Über Jahrhunderte wurden gewisse Speisen überliefert und gekocht. Rezepte für „*Blanc manger*“ wurden in Handschriften des Mittelalters und in Werken des ausgehenden 18. Jahrhunderts sowie Rezepte für üppige Pasteten in Kochbüchern aus dem 16. Jahrhundert und in Hagers „*Neuen Saltzburgischen Koch-Buch*“ überliefert.<sup>137</sup> In Hinblick auf das Stift Mondsee und die überlieferten Speisezettel der Jahre 1538, 1632 und 1730 ist zu konstatieren, dass dem Abt,

---

<sup>131</sup> *Sallaberger*, Bettelorden, 58, 60, 61.

<sup>132</sup> ADG, Dominikaner Friesach, Handschrift 18 (*Kassenjournal 1673-1685*), 3v, 21r, 22r.

<sup>133</sup> Roman Seepacher war Abt von 1748-1759. Vgl. *Grabmayer*, Arnoldstein, 329.

<sup>134</sup> AT-KLA 445-C-13.3.12 St (*Die Repräsentation und Kammer an Abt Roman: Wie die übermäßigen Sammlungen der Benediktinerklöster einzuschränken wären*, 7.12.1752), 1r-2r.

<sup>135</sup> Aemilian II. Ainether von Aineth war Abt von 1760-1769. Vgl. *Grabmayer*, Arnoldstein, 329.

<sup>136</sup> AT-KLA 445-C-13.3.27 St (*Von der zur Untersuchung der geistlichen Stifte und Klöster angeordneten Kommission wegen Verminderung der Mönche, besonders der Mendikanten*, 10.12.1764), 1r-1v.

<sup>137</sup> *Koll*, Schätze, 114.

der vom Herrenkoch bekocht wurde, stets gehobene Gerichte serviert wurde. Dagegen waren bis ins 17. Jahrhundert die Speisen für den Konvent eher simpel und jene für den Abt auch nur eine erlesene Bauernküche, welche weniger durch Raffinesse als mehr durch die hohe Qualität der Rohwaren glänzte. Auch 1730 war die Kost in Mondsee der Ernährung der Region ähnlicher als der zeitgenössischen gehobenen Kochkunst. Die Speisezetteln der Jahre 1538 und 1632 sind eine Reminiszenz an die mittelalterliche Küche, während jener des Jahres 1730 der neuzeitlichen Küche entsprach und sich an der Wiener Küche orientierte.<sup>138</sup> Ab der Barockzeit wurden an gewissen Tagen Voressen, z.B. Reis und eingebranntes Gemüse, serviert, als die Klostertafel üppiger bestellt wurde.<sup>139</sup>

Neue Entwicklungen gelangten auch nach Kremsmünster, etwa 1731 zum Namenstag des Abts, als die Tafel nach den Regeln des *Service à la française* gedeckt wurde. In der ersten Tracht wurden vier große Schüsseln (zwei Suppen, Pasteten, Hirschrücken) und acht kleine Schüsseln mit Rindfleisch, Kraut, Schildkröten, *Krebswändl*, *Mollbrätl* (Lungenbraten mit Sauce), *Klefüße* (Kalbsstelzen), Kalbsköpfe und eine warme Speise aufgetragen. Die zweite Tracht bestand aus vier großen Schüsseln mit Torten, Krebsen, Huhn und *Cedri*. Die dritte Tracht beinhaltete acht kleine Schüsseln mit Schokoladenmilch, Braten, Salat, Schinken, Federwildbret, Kapaun und Äpfeln.<sup>140</sup> Conrad Hagers „Neues Salzburgisches Kochbuch“ verschwieg die in Salzburg geläufige Menüfolge, die auf französischem Vorbild beruhte:

1. *„Kalte Vorspeise*
2. *Suppe*
3. *warme Vorspeise*
4. *Fisch*
5. *gesottenes Fleisch*
6. *Gemüse*
7. *Gebratenes Fleisch*
8. *Salat*
9. *Geflügel*
10. *Kompott*
11. *Erste Süßspeise*
12. *Früchte*
13. *Zweite Süßspeise*

---

<sup>138</sup> *Nauwerck*, Kochbuch, 112, 144.

<sup>139</sup> *Haslinger*, Klosterküche, 97.

<sup>140</sup> *Haslinger*, Klosterküche, 64.

14. Käse

15. Kaffee

16. Konfekt“<sup>141</sup>

Hier lässt sich der unterschiedliche Ablauf fast derselben Menüfolge an zwei Orten, Salzburg und Kremsmünster, vergleichen. Zum Vergleich war in Admont die Tafel im Barock ebenso exzessiv. An einem Fleischtag wurden fünfzehn unterschiedliche Gerichte – *Rindfleisch, Gesatteltes, Gebratenes, Weißbraten* – inklusive *Zwischengerichten* aufgetragen. Der Speisezettel des Neujahrs 1731 belegt ein erstklassiges Mahl: *Mehlspeissuppe, Rindfleisch mit Murggenbrühe, Kraut mit Bratwürsten, Reh- und Luchsschlogel in Kapernsauce, Kalbsköpfe, gebratene Kapauner, Pomeranzensalat, warme Speis, Schinken, Brätl, Gartensalat, drei Zuckertorten, 200 Austern, Gersten.*<sup>142</sup>

Die Vielfalt des Menüs war abhängig von der Ausstattung des Klosters. Laut einem Bericht der Jahre 1758-59 aus dem Schottenkloster Würzburg war die Verköstigung wenig befriedigend, weil das primär servierte Schweine- und Hammelfleisch wie das Gemüse und der gesalzene Fisch zu viel Fett beinhalteten, während das zum Kochen und Trinken benutzte Wasser stark kontaminiert war. Indes beliefen sich in der Benediktinerabtei St. Maximin in Trier im letzten Viertel des 18. Jahrhunderts die Kosten für den Ankauf von Fisch auf beinahe zwei Drittel der Kosten von Fleisch. Ob des Fischreichtums verschwand ab dem Jahr 1777 gesalzener Fisch zugunsten von frischem Fisch aus den Menüs.<sup>143</sup>

Im Folgenden wollen wir den Wert materieller Quellen behandeln. Im 16. Jahrhundert wandelten sich in den Oberschichten die Speisegewohnheiten bei Tisch, womit auch zunehmend feineres Glas und Keramikgeschirr geschätzt wurden. Nun benutzte man mehr das eigene Geschirr, während man früher für die Auflage der Gerichte ein Holz- oder Metallbrettchen und ein gemeinsames Trinkgefäß mit dem Nachbar benutzte. Eine erlesenere Zubereitungsart der Speisen und der Zuwachs des Nahrungsmittelangebots sind weitere Entwicklungen dieses Jahrhunderts, wodurch sich primär bei Tisch gebrauchte flache Gefäßformen etablierten. Für das Tischmahl oder das Servieren der Speisen benutzte man weiterhin größere Gefäße.<sup>144</sup>

---

<sup>141</sup> Hahn, Salzburg, 247, 250-251; Gemäß der Mode des *Service à la française* wurden bei Rezepten in barocken Kochbüchern keine Beilagen empfohlen, da jeder Gang einem Buffet nach heutigem Verständnis entsprach.

<sup>142</sup> Haslinger, Klosterküche, 22.

<sup>143</sup> Lehner, Monks, 35.

<sup>144</sup> Kaltenberger, Malhornware, 188.

Zumindest seit dem Spätmittelalter durfte jeder Mönch seine eigenen Schüsseln für das Mahl benutzen.<sup>145</sup> Das Essgeschirr im Refektorium bestand im 15. Jahrhundert gewöhnlich aus Zinn.<sup>146</sup> In St. Peter wurde zwischen *zweyerin*, *dreyerin*, *viererin* und *achterin* Schüsseln, *altväterlin* Schüsseln, kleinen Essig-, Gäste-, Sulz- und Saucenschüsseln unterschieden, so steht der Begriff „Essgeschirrkultur“ für „Zinngeschirrkultur“. Dazu umfasste die Ausstattung ungleich große Zinnkannen und Trinkbecher, Teller aus Holz und Zinn, Löffel aus Holz, Salzfüßer aus Zinn und Brotkörbe sowie auch Messer aus dem Eigenbesitz der Mönche.<sup>147</sup>

Das Refektorium der Zisterzienserabtei Neukloster in Wiener Neustadt hatte 1446 eine Ausstattung von zwölf Zinntellern, 50 Zinnschüsseln, zehn mittleren und zwölf großen Schüsseln sowie 27 kleinen und großen Kannen. St. Peter pflegte eine gehobene Esskultur, neben Geschirr aus Zinn waren eine Vielfalt an unterschiedlichem Geschirr vorhanden, ein 1474 angelegtes Inventar berichtet von 30 Suppenschüsseln, 30 Fischschüsseln aus Zinn, 30 Krautschüsseln und 30 *muesschüsseln* sowie Essigschüsseln, Saucenschüsseln und Sulzschüsseln.<sup>148</sup>

Aus den Inventaren des Stifts St. Peter aus dem 15. Jahrhundert lässt sich eine Trennung des Geschirrs vom Konvent von jenem des Richtertisches und von dem des Abttisches ablesen. An den letzteren zwei Tafeln speiste man – im Sinne der Repräsentation – aus großen Zinnschüsseln und verköstigte primär Gäste. An der *mensa abbatis* wurde laut den Inventaren meist profanes Geschirr benutzt<sup>149</sup>, die die Klöster aus Stiftungen erhielten und überaus vornehm waren<sup>150</sup>. Schon im 15. Jahrhunderts galt, dass der Abt sowie die nicht in der Klausur gelegenen Klosterbereiche repräsentativ auftreten mussten, insbesondere für die Gäste, die an Prunk gewohnt waren. Die Inventare aus St. Peter nennen Gabeln, Schalen und Löffeln aus Edelmetall, Straußeneipokale, Becher aus Gold und Silber und venezianische Gläser etc. und waren mit analogen Stücken der Oberschicht des Adels vergleichbar.<sup>151</sup>

Ein Inventar der Zisterzienserabtei Lilienfeld des Jahres 1497 nennt Silberbecher, 24 Silberlöffel, einen Kuttrolf aus Silber sowie ein Straußenei aus vergoldetem Silber, bei

---

<sup>145</sup> Jaritz, Alltagskultur, 555.

<sup>146</sup> Jaritz, Sachkultur, 157.

<sup>147</sup> Jaritz, Alltagskultur, 560-561.

<sup>148</sup> Jaritz, Sachkultur, 157.

<sup>149</sup> Jaritz, Alltagskultur, 560, 563.

<sup>150</sup> Jaritz, Sachkultur, 158.

<sup>151</sup> Jaritz, Alltagskultur, 563.

manchen Nennungen werden die Namen der Stifter erwähnt. Die Gabel wurde auch an der Abtstafel genutzt, z.B. zu Ende des 15. Jahrhunderts in St. Peter als „Gabel für Bratbirnen“.<sup>152</sup>

Das Inventar der Krankenstation in St. Peter war jenem des Refektoriums relativ ähnlich und unterschied sich nur leicht. Auch hier wurden größtenteils zinnene Schüsseln und Kannen sowie Becher und Teller benutzt sowie wertvolles Repräsentationsgeschirr: diverse Gefäße aus Silber, Alabasterbecher und schmuckvolle Löffel. Der als Stärkungsmittel dienende Süß- bzw. Südwein wurde aus Gläsern *zum wälschwein* getrunken.<sup>153</sup>

Die Stiftsküche in Herzogenburg besaß einem Inventar des Jahres 1568 zufolge eine reiche Ausstattung von Tortenpfannen, Messern verschiedener Größe, Kupfergeschirr, Fischschaufeln, Tortenpfannen, Schaum- und Schöpflöffeln, Pfannen, Mörsern für das Zerstoßen von Gewürzen und Wannen für das Kühlen der Getränke. Viele Messingtischkrüge, Blechflaschen sowie Zinn- und Holzteller belegen die simple Ausstattung der Tafel. 44 Jahre später hatte sich die Kochkunst verbessert, ein 1612 angelegtes Inventar nennt Fischkessel, Schlüsselreifen zum Anrichten der Speisen an der Tafel, Bratpfannen und Pastetenpfannen.<sup>154</sup>

Die Nonnen des Katharinenklosters Olmütz – eine Gründung der Dominikanerinnen – besaßen laut einem Inventar des 18. Jahrhunderts gewöhnliches Tafelgeschirr: Zinnbecher und Zinnteller sowie Silberbesteck. Daher aßen die Schwestern wohl teils privat in ihren Zellen, viele besaßen auch Porzellantassen und Tafelgeschirr. Die Nonnen tranken dem Inventar zufolge auch Kaffee mit Kaffeelöffeln und Schwester Vincencie Zábudsky sogar Schokolade aus ihren Porzellantassen.<sup>155</sup>

Das Essverhalten der Mönche war generell vielen Regeln unterworfen, die nicht immer eingehalten wurden<sup>156</sup>. Hierzu lassen wir zuletzt Abraham a Santa Clara zu Wort kommen:

*„Ihr arme geistliche / absonderlich ihr prediger / ihr habt gar nicht ursach euch zu beklagen wegen der strengen fasten / welche euch die H. Regul / und ordenssatzungen auffbinden / ihr seyet sonntags / und feyrtags / ja so offt ihr prediget / bey den mahlzeiten öffters aber nit gespeist / sondern ihr müst andere speisen / in dem ihr offt manchen auff die zungen kommet.“<sup>157</sup>*

---

<sup>152</sup> Jaritz, Sachkultur, 158.

<sup>153</sup> Jaritz, Alltagskultur, 562.

<sup>154</sup> Haslinger, Klosterküche, 45-46.

<sup>155</sup> Černušák, Dominikanerinnenklöster, 33-34.

<sup>156</sup> Diese These soll auch in den folgenden Unterkapiteln diskutiert werden, auch anhand Benedikts Thesen.

<sup>157</sup> Abraham a Santa Clara, Judas der Ertzscheml, Bd. 1, 675.

### 3.2. Fleisch vierfüßiger Tiere

Der Hl. Benedikt verfügte in seiner Ordensregel „*Auf Fleisch vierfüßiger Tiere sollen alle verzichten, außer die ganz schwachen Kranken*“. Aus spätmittelalterlichen Speisezetteln des Benediktinerstifts Mondsee, in denen Jungfernbraten („*jungfraubradel*“)<sup>158</sup>, Lungenbraten, Schweinsschinken („*hammen*“) und Spanferkel („*spenfakhel*“), sehen wir, dass dieses Gebot nicht von langer Dauer war.<sup>159</sup> Diese besseren Bratenstücke der einzelnen Tiere standen jedoch wohl nur auf dem Speisezettel des Abts, während der Konvent täglich die einfacheren Stücke (*brädl*) erhielt. Das tägliche Brot des Konvents bestand aus Innereien (Hirn, Kutteln, Euter, Leber und Lunge) sowie Füßen und Köpfen. An die Abtstafel wurden Innereien wie geselchte oder in süßer Soße servierte Zunge und *gereste* Leber gereicht.<sup>160</sup> Doch ist bei der Analyse dieser Speisezettel anno 1632 eine dominante Rolle des Rindfleischs in der Küche bemerkbar. „*rindtfleisch*“ und „*rindtsupen*“ wurden täglich, außer an Fasttagen serviert.<sup>161</sup>

Susanne Fritschs Untersuchungen zeigten, dass im 14. Jahrhundert die Fleischsorten Schwein, Kalb und Rind am häufigsten konsumiert wurden. Durch Funde von Tierknochen in klösterlichen Speiseabfällen bestätigt sich der Kauf fertig und professionell zugerichteter Fleischstücke im Interesse der Versorgung von größeren Personengruppen wie dem Dominikanerinnenkloster Tulln. Das Auftreten der Spaltung an Knochenresten mit stetig auftretenden Fragmentationsmustern ist ein starkes Indiz für die Tätigkeit eines ausgebildeten Metzgers. In diesem Fall ergänzt der archäologische Befund die archivalische Überlieferung von Fleischeinkäufen bei Fleischhauern. Im Alltag und bei Festessen wurden schon im Mittelalter weitere Fleischsorten wie Ziege und Ziegenbock, Schaf, Lamm, Hammel und Wildbret aufgetischt. Die als Wassertiere betrachteten Fischotter, Schildkröten, Biber und Wasservögel tauchen erst in der Frühneuzeit auf.<sup>162</sup>

Maria Johanna Franziska Freifrau von Rehlingen, die Äbtissin des Benediktinerinnenstifts Nonnberg, beschloss 1661 zusammen mit der Priorin und der Küchenmeisterin, aus Gründen der Ersparnis künftig nicht mehr nur das küchenfertig zerlegte Fleisch von Kälbern und Kühen zu kaufen, sondern von den Bauern die ganzen Tiere zu erwerben, um am eigenen

---

<sup>158</sup> Das Filetstück vom Schwein im Netzmagen des Schweins eingebunden, abgehängt und gebraten. Vgl. Nauwerck, Kochbuch, 143.

<sup>159</sup> *Etzlstorfer*, Kloster, 50.

<sup>160</sup> *Kaltenberger*, Speisezettel, 61, 64.

<sup>161</sup> *Kaltenberger*, Jauchenkiste, 142.

<sup>162</sup> Fritsch, Refektorium, 59-60, 62-65.

Meierhof die Schlachtungen selbst durchzuführen und auch die Innereien sowie Häute zu verarbeiten.<sup>163</sup>

Eine spektakuläre Ausnahme von der Regel des Fleischverzichts ist uns durch eine Visitation im Dominikanerinnenkloster Graz im August 1617 bekannt. Die *Reglen deß heyligen Vatters Dominici* verpflichteten die *closterfrauen* zur immerwährenden Abstinenz von Fleisch, doch ob des großen Rückgangs der Fischbestände und *durch einen langhero deducirten brauch, wellicher sich auf ain privilegium lenden mag*, erlaubten ihnen die Inspektoren den Fleischgenuss. Dieselben Nonnen, die mit *khainer leibsschwachhait* beladen waren, wurden im Zuge der Inspektion dazu angehalten, dass sie im Rahmen der *von der Catholischen khirchen verordneten fasstätigen* (und der Augustinerregel) sowie im Advent, außer am Sonn-, Diens- und Donnerstag, auf Fleisch verzichten sollten. Die Mönche des Augustiner-Chorherrenstifts Rottenmann haderten mit der Disziplin des Fleischverzichts, wenn sie an einem Freitag die Lust auf Fleisch verspürten.<sup>164</sup> Die Ordensregeln und die Fastengebote wurden von den Nonnen des Benediktinerinnenstifts St. Georgen am Längsee befolgt, die infolge des Privilegs der Gewohnheit und des rauen Klimas Fleisch verzehren durften.<sup>165</sup>

Quellen aus Mondsee bezeugen auch die Zusammenhänge zwischen hierarchischer Machtposition und Fleischgenuss, denn der Konvent erhielt auch hier die weniger guten Stücke wie *Brädl* oder Innereien und der Abt das beste Stück Fleisch und Wildbret, wie es z.B. 1730 im Stift Mondsee geschah. Dieser Standesunterschied hing mit dem Jagdprivileg des Adels und der Klöster zusammen.<sup>166</sup> Der Speiseplan des Stifts Mondsee listete Wildschwein, Hirsch, Reh, Gämse, Hase, Haselhuhn, Rebhuhn, Wildente sowie diverse Vögel wie Schnepfen und Tauben, die frisch oder gepökelt verarbeitet wurden.<sup>167</sup>

Innereien waren ein tragender Teil der Klosterküche und galten lange als Delikatesse.<sup>168</sup> Diese umfassten die essbaren Innenorgane von Geflügel und Wild wie Lunge, Hirn, Magen, Niere, Leber, Zunge, Herz und Kutteln. Innereien wurden in der Geschichte entweder tabuisiert oder hochgeschätzt, für die Ablehnung einzelner Organe waren religiöse, soziale oder wirtschaftliche Gründe tragend.<sup>169</sup> Innereien und Schlachtprodukte wie Leber- und Blutwürste galten als deftige Speise für Fleischtage. Der Meier musste nach Schlachtungen

---

<sup>163</sup> Brandhuber, Nonnberg, 60, 76. Lawatsch-Melton, Nonnberg, 34.

<sup>164</sup> Naschenweng, Visitation, 69, Nr. 54', 595, Nr. 777.

<sup>165</sup> Obersteiner, Visitationsbericht, 177.

<sup>166</sup> Kaltenberger, Speisezettel, 64; Etlstorfer, Kloster, 50.

<sup>167</sup> Kaltenberger, Speisezettel, 64.

<sup>168</sup> Haslinger, Klosterküche, 49.

<sup>169</sup> Etlstorfer, Kloster, 51-52.

am Meierhof an die Stiftsküche des Augustiner-Chorherrenstifts Reichersberg einen Schweinsbraten, Würste und weitere Produkte abliefern.<sup>170</sup> Historische Kochbücher und für moderne Leser unappetitlich klingende Rezepte beschrieben Innereien der verschiedensten Tiere als Delikatesse. Marx Rumpolts „*Ein new Kochbuch*“ (1581) enthält ein Rezept von mit Kräutern gehackten und mit Eidotter verschlagenen Ochsenaugen, die auf Scheiben von Weißbrot herausgebacken wurden. Eine Spezialität des 18. Jahrhunderts war in Eierteig gebackenes Kalbshirn, das in einer Rindsuppe aufgekocht, mit etwas Mehlschwitze verdickt und mit Zucker, Safran und Wein versetzt oder bloß trocken mit Zimt und Zucker gegessen wurde.<sup>171</sup>

Angesichts des Gesagten stellt sich die Frage nach den Kosten für die jeweiligen Fleischsorten. Aus Seitenstetten sind die Preise für Huf- und Wildtiere von 1690-1740 überliefert:

- *„Schmalz (1 Pfund) 9-12 Kreuzer*
- *Kalb (1 Stück) 90 Kreuzer*
- *Ochse (1 Stück) 30-32 Gulden*
- *Lamm (1 Stück) 25-35 Kreuzer*
- *Schaf (1 Stück) 70-80 Kreuzer*
- *Wildhase (1 Stück) 6 Kreuzer“*<sup>172</sup>

Aus dem Stift Arnoldstein sind diese Kaufpreise für Kalb- und Rindfleisch belegt:

<b>Gattung</b>	<b>Menge</b>	<b>Preis</b>	<b>Datum</b>	<b>Anmerkung</b>
Rind	30 Pfund	1 Gulden 30 Kreuzer	16. April 1678	
Rind	67 Pfund	3 Gulden 21 Kreuzer	23. April 1678	
Rind	80 Pfund	4 Gulden	30. April 1678	
Kalb	20½ Pfund	1 Gulden 4 Kreuzer 1 Pfennig	4. Juni 1678	<i>inkhrasch</i> für 8 Kreuzer
Rind	40 Pfund	2 Gulden	6. Juni 1678	aus Villach <sup>173</sup>

Tabelle 1: Kaufpreise für Kalb- und Rindfleisch aus Arnoldstein (vom Verfasser erstellt).

<sup>170</sup> Haslinger, Klosterküche, 105.

<sup>171</sup> Ettlstorfer, Kloster, 52.

<sup>172</sup> Sitar, Klostergeheimnisse, 29.

<sup>173</sup> AT-KLA 445-A-360 St (*Ausgab des gelts für khuchlnoturfft incipiendo den 10. April 1678*), 1r, 1v, 3r, 3v.

Bei den Küchenrechnungen von Arnoldstein ist es auffällig, dass bei Käufen von Huftieren nur beim Kalb die Innereien angeführt wurden. Zum Vergleich zahlte Friesach am 29. Jänner 1695 für 35 Pfund Rindfleisch einen Gulden 45 Kreuzer<sup>174</sup>.

Die Schlachtsaison fand auch Eingang in den Rechnungen aus Arnoldstein. „Grünes Rindfleisch“, eher zum Sieden und Dünsten geeignet, ist frisch und noch nicht abgehangen<sup>175</sup>.

Menge	Preis	Datum	Anmerkung
15 Pfund	45 Kreuzer	3. Februar 1680	<i>gruens rintfleisch</i>
36 Pfund	1 Gulden 48 Kreuzer	24. Februar 1680	<i>griens rintfleisch</i> <sup>176</sup>
9 Pfund	27 Kreuzer	5. Oktober 1680	<i>grienß rintfleisch</i>
8 Pfund	24 Kreuzer	9. November 1680	<i>griens rintfleisch</i>
11 Pfund	33 Kreuzer	1. Dezember 1680	<i>grienß rintfleisch</i>
3 Pfund	9 Kreuzer	14. Dezember 1680	<i>grienß rintfleisch</i> <sup>177</sup>

Tabelle 2: Geldempfang für den Verkauf von frischem Rindfleisch aus Arnoldstein (vom Verfasser erstellt).

In St. Paul wurden monatlich genau die Gattung des Rinds samt Gewicht und dessen Herkunft notiert. Parallel wurde auch das Gewicht des Unschlitts, also eines als Beleuchtungsmittel genutzten tierischen Fettnebenprodukts, vermerkt.

Gattung	Menge	Ort	Datum	Anmerkung
Rind	94 Pfund		März 1710	<i>extra fleisch in fasching</i>
Kuh	1 Zentner 30 Pfund <sup>178</sup>	Kollnitz	14. April 1710	an arme Untertanen
Ochse	3 Zentner 97 Pfund		17. April 1710	
Terz <sup>179</sup>	1 Zentner 58 Pfund	Kollnitz	1. Juli 1710	
Terz	2 Zentner 9 Pfund	Meierhof	24. Juli 1710	
Ochse	2 Zentner 32 Pfund	Kollnitz	24. Mai 1711	<i>inslet wog 10 Pfund</i>
Kuh	1 Zentner 96 Pfund		21. Jänner 1712	in die Selchkammer gegeben <sup>180</sup>

Tabelle 3: Empfang von Rindtieren in St. Paul (vom Verfasser erstellt).

<sup>174</sup> ADG, Dominikaner Friesach, Handschrift 15 (*Kassenjournal 1690-1703*), 133v.

<sup>175</sup> *Hasitschka*, Klosterkochbuch, 14.

<sup>176</sup> AT-KLA 445-A-381/II St (*Empfang und ausgab des gelts von wein und victualien pro anno 1680*), 1r.

<sup>177</sup> AT-KLA 445-A-362/III St (*Empfang deß gelts von wein und victualien oder von Ihr Gnaden von 1. Octobris 1680 biß 1. Jenner exclusive*), 1r, 1v.

<sup>178</sup> 1 Zollzentner betrug 50 kg. 1 Wiener Zentner ergibt 100 Pfund und 56,001 kg. 1 Wiener Pfund = 0,56001 kg. 1 Tiroler Pfund ergibt 0,566 kg. Vgl. *Sandgruber*, Ökonomie, 585.

<sup>179</sup> Kastrierter, dreijähriger Ochse. Vgl. *Pohl*, Wörterbuch, 84.

<sup>180</sup> AT-StiAStP, 596/0 (*Küchen-Raitungen 1710-1716*), 16v, 22r, 42r, 107r, 156r.

Monatlich wurden von St. Paul auch gewisse Mengen Rindfleisch verschickt.

Menge	Empfänger	Datum
9 Pfund	Kollnitz	Mai 1711
8 Pfund	<i>Kräpfflhof</i>	Mai 1711
28 Pfund	Hofrichter	Mai 1711
12 Pfund	Torwächterin	Mai 1711
20 Pfund	Siebending	Mai 1712
2 Pfund	Kollnitz	Mai 1712
28 Pfund	Hofrichter	Mai 1712
8 Pfund	der alten <i>pfisterin</i>	Mai 1712 <sup>181</sup>

Tabelle 4: Versand von Rindfleisch aus St. Paul an Empfänger (vom Verfasser erstellt).

Seit der Antike wurden junge Stiere kastriert, um einerseits durch den veränderten Hormonhaushalt das Wachstum und die Gewichtszunahme zu fördern und andererseits, um die deutlich zahmeren Ochsen als Zugtiere einzusetzen.<sup>182</sup> Im April 1675 gab Friesach für einen Mastochsen 35 Gulden 45 Kreuzer aus. Am 7. April 1681 berappte Friesach für vier Paar Mastochsen 220 Gulden.<sup>183</sup>

Neben Rindern wurde auch Lamm-, Ziegen- und Schaffleisch in St. Paul gegessen. Zwischen August und September 1714 empfing das Stift aus dem Meierhof drei Ziegenböcke und neun Geißen (gesamt zwei Zentner 33 Pfund) sowie acht Schafe (ein Zentner 21 Pfund), welche teilweise für die Zubereitung von Krautfleisch verbraucht wurden. Im Zeitraum von September bis Oktober 1714 wurden 23 Schafe und ein Ziegenbock (gesamt drei Zentner 70 Pfund), zwei Geißen und zehn Lämmer verspeist und für Krautfleisch verbraucht.<sup>184</sup>

Aus den Arnoldsteiner Rechnungen geht hervor, dass das ausgelassene *insβlet*, das Rinderfett, zur Beleuchtung gebraucht wurde<sup>185</sup>, am 28. Jänner 1680 wurden sechs Pfund *inslet* um 45 Kreuzer zugekauft.<sup>186</sup> Selbiges erfahren wir dazu aus dem Augustinerstift Kreuzlingen, wo das Unschlitt auch der von der Küche verwalteten Kerzenproduktion von Wachskerzen für die Kirche und Talgkerzen für den Alltag sowie dem Schmieren von Werkzeugen diente.

<sup>181</sup> AT-StiAStP, 596/0 (*Küchen-Raitungen 1710-1716*), 107v, 182v.

<sup>182</sup> *Etzlstorfer*, *Küchenkunst*, 72; Zum Bestand an Mastochsen in Arnoldstein, vgl. Kapitel 2.2.

<sup>183</sup> ADG, Dominikaner Friesach, Handschrift 18 (*Kassenjournal 1673-1685*), 15r, 48r.

<sup>184</sup> AT-StiAStP, 596/0 (*Küchen-Raitungen 1710-1716*), 270v, 271r, 275r.

<sup>185</sup> AT-KLA 445-A-362/III St (*Empfang deß gelts von wein und victualien oder von Ihr Gnaden von 1. Octobris 1680 biß 1. Jenner exclusive*), 1v.

<sup>186</sup> AT-KLA 445-A-381/II St (*Empfang und ausgab des gelts von wein und victualien pro anno 1680*), 5v.

Unschlitt wurde von dem für die Küche gebrauchten Schmalz getrennt. Auf das Auslassen und Sieden des Unschlitts folgte das Gießen zu *stöckh*, die gewogen wurden und deren Menge vom Küchenmeister niedergeschrieben wurde.<sup>187</sup> In St. Paul wurde auch das Gewicht des Unschlitts der Rindtiere angeführt. Im Dezember 1712 wurden an die armen Leute im Stiftsspital fünf Pfund *spökh und inslet* gegeben.<sup>188</sup>

Vom Unschlitt und Schmalz (vom Rind) wird das Fett des Schweines, *schmer* genannt, unterschieden, das in den Rechnungsbüchern des Stifts St. Paul unter den Titel „*Empfang in schweinen, spökh und Schmer*“ sowie „*Außgaben in spöckh und Schmer*“ aufgelistet wurde. Eine Ausnahme aber ist die Aufstellung von „*Außgaaben in insleth, spekh und Schmer*“ im August 1711, hier erfolgte die Ausgabe von *schmer* an den Schuster und die Fuhrleute, dazu wurde *inslet zum verhaket* gegeben, das wie üblicherweise auch im September 1710 aus *spökh* hergestellt wurde. Verhackert beschreibt einen bis heute beliebten Brotaufstrich aus gehacktem bzw. faschiertem Schweinespeck. Kurios für das heutige Verständnis klingt die Übergabe von *schmer* (neun Pfund) in die Apotheke.<sup>189</sup> Laut den Instruktionen soll der Küchenmeister aus Arnoldstein für das *verhaket* den *spekh zeitlich unnd nit stückweiß mit unrath hergeben* und immerzu abwiegen.<sup>190</sup> In St. Paul wurde der Speck auch zum *spikhen*<sup>191</sup> gebraucht und den am 4. August 1713 servierten Krautgerichten beigegeben<sup>192</sup>. Den Umgang mit Schweinsprodukten erfahren wir aus den Stiftsrechnungen.

Gattung	Menge	Datum	Anmerkung
Schwein <i>in fleisch</i>	78 Pfund	Februar 1710	
<i>pachen</i> (Backen)	62 Pfund	Februar 1710	
<i>schmer</i> (Schmer)	7 Pfund	Februar 1710	
Schweinefleisch	1 Zentner 48 Pfund	Februar 1710	
Backen	1 Zentner 68 Pfund	Februar 1710	
Schmer	20 Pfund	Februar 1710	
<i>verhaket</i>	3 Zentner 38 Pfund	11. Dezember 1710	an die <i>herren und leuth</i>
5 <i>päckhen</i> Speck	2 Zentner 16 Pfund	Juli 1712	an die <i>herrn</i> und das Gesinde <sup>193</sup>

Tabelle 5: Empfang und Versand von Schweinsprodukten aus St. Paul an Empfänger (vom Verfasser erstellt).

<sup>187</sup> *Mente*, Küchenbuch, 62.

<sup>188</sup> AT-StiAStP, 596/0 (*Küchen-Raitungen 1710-1716*), 232r.

<sup>189</sup> AT-StiAStP, 596/0 (*Küchen-Raitungen 1710-1716*), 5r, 11v, 52r, 59r, 121r.

<sup>190</sup> AT-KLA 445-C-24.2.12 Ak (*Instruktionen für Koch, Küchenmeister, Kellermeister, 17. Jh.*), 2r.

<sup>191</sup> In der Kochkunst wird beim Spicken mit einer Spicknadel länglich geschnittener Speck durch die Fleischoberfläche bzw. alle Teile des Bratens gezogen. Vgl. Spicken. In: *Krönitz*, Enzyklopädie, Bd. 157, 280.

<sup>192</sup> Der 4. August 1713 war ein Freitag, ein Fasttag. Vgl. Grotefend, *Zeitrechnung*, 195.

<sup>193</sup> AT-StiAStP, 596/0 (*Küchen-Raitungen 1710-1716*), 11v, 78r, 197r.

Ein Jagdrechtsverzeichnis der Kartause Gaming zeigt die kulinarische Bedeutung des Großraubwilds zu Beginn des 17. Jahrhunderts: *Wie man des Gottshaus Gaming jäger, so allerhand erlegtes wildprätt herzubringen, dasselig abzulesen und zu bezahlen pflegt wie folgt*

- „Von einem huerschen gibt man jägerrecht 1 Gulden
- beeren [ Bären] 1 Gulden
- gambsen 45 Kreuzer
- buber [Biber] gibt man jägerrecht 30 Kreuzer
- reh 10 Kreuzer
- hassen 6 Pfennige
- schneehan oder haselhan 6 Pfennige
- einer andten 3 Pfennige<sup>194</sup>

Im 17. Jahrhundert wurde die Jagd auf dem Besitz der Kartause von acht Jägermeistern und 77 Knechten betrieben. Jeder Revierteil wurde einem Bericht von 1689 zufolge nur einmal jährlich bejagt, der Abschuss erfolgte mittels Treibjagden.<sup>195</sup> Der Küchenschreiber von Admont erhielt das Wildbret von den Jägern, die in der Jägerkammer im Küchentrakt speisten. Wild war in Admont wie auch anderswo vorrangig eine Speise für Festtage.<sup>196</sup> Dem Stift Neuberg/Mürz wurde mit der Gründung das Jagdrecht innerhalb des Klostergebiets übertragen. Nur das Kloster durfte die Jagd ausüben. Den Untertanen war die Jagd innerhalb des Gebiets sowie in den Herrschaften Spital am Semmering und Reichenau auf Strafe verboten, manchmal durften diese Luchse, Biber, Marder, Füchse, Dachse jagen und dem Kloster die Bälge als Entschädigung überlassen. Das Schussgeld betrug für Wölfe, Hirsche und Bären ein Gulden, für Fischotter, Rehe, Marder, Füchse und Gämsen 15 Kreuzer sowie anderthalb Kreuzer für kleinere Vögel.<sup>197</sup>

Im Stift Kreuzlingen wurden Rindfleisch für das Voressen und rotes Wildbret zum *Einbeizen* auf dem Rost getrocknet und in ein mit Lorbeerblättern, Wacholderbeeren und Wein gefüllten Fässchen eingelegt.<sup>198</sup> Admont konservierte frisches Wildfleisch mit dieser Technik: Brust- und Zehnerstücke des Hirschen mit einem Gewicht von drei bis vier Pfund lagerte man in einem mit Kräutern und Salz versetztem Gemisch von 3 Maß Weinessig und 12 Maß mittelklassigem Wein (Gesindewein). Nachdem das Gemisch mit den Fleischstücken in einem

---

<sup>194</sup> Lechner, Ritt, Land- und Forstwirtschaft, 569.

<sup>195</sup> Lechner, Ritt, Land- und Forstwirtschaft, 572.

<sup>196</sup> Hasitschka, Klosterkochbuch, 61.

<sup>197</sup> Zeiringer, Nahrung, 75.

<sup>198</sup> Mente, Küchenbuch, 56.

Tonkrug abkühlte, gab man Unschlitt – vier Finger dick – hinzu. Der letzte Schritt war die Lagerung des Tonkrugs samt Inhalt an einem kühlen Ort.<sup>199</sup>

1678 zahlte Arnoldstein für ein Kitz 18 Kreuzer sowie für einen Hasen fünf Kreuzer<sup>200</sup> sowie 1680 für sechs Stück Wildbret drei Gulden neun Kreuzer.<sup>201</sup> Die Zisterzienser in Neuberg/Mürz aßen häufig Wildgeflügel, hauptsächlich Tauben und Schnepfen, aber offenbar nur wenig Fleisch von vierfüßigen Wildtieren.

Gattung und Menge	Preis	Datum	Anmerkung
3 <i>dauben</i>	18 Kreuzer	27. April 1614	Mahl des Abt mit Gast aus Mariazell
3 Tauben	21 Kreuzer	1641	Mahl mit etlichen Herren der Universität
1 <i>vaßl</i> Wildbret		1641	
1 <i>par</i> Tauben	9 Kreuzer	5. Mai - 31. Juli 1770	
3 ½ Pfund Wildschwein	1 Gulden 24 Kreuzer	Oktober-Dezember 1770	
8 Stück <i>kranabetvögl</i>	1 Gulden 16 Pfennige	unbekannter Zeitpunkt nach 1785	
<i>wildbrätt</i>	7 Kreuzer	September 1781 <sup>202</sup>	

Tabelle 6: Kauf von Wildbret und Wildgeflügel in Neuberg/Mürz (vom Verfasser erstellt).

St. Paul erhielt Wild aus der Herrschaft Faal, vom Hofjäger und vom Anwesen Weißegger<sup>203</sup>.

Gattung und Menge	Adressat	Gewicht	Datum
jeweils 1 Auerhahn	Weißegger und Hofjäger		Mai 1710
zwei Hirschen	Weißegger	3 Zentner 16 Pfund	Mai 1710
Hirsch	Hofjäger	1 Zentner 17 Pfund	Juli 1710
Hirsch	Weißegger	2 Zentner 44 Pfund	Juli 1710
Gamsbock	Stift Admont	38 Pfund	Jänner 1711
1 Wildschwein	Herrschaft Faal	97 Pfund	März 1711

<sup>199</sup> *Hasitschka*, Klosterkochbuch, 59.

<sup>200</sup> AT-KLA 445-A-360 St (*Ausgab des gelts für khuchlnoturfft incipiendo den 10. April 1678*), 1r, 3r, 4r, 4v.

<sup>201</sup> AT-KLA 445-A-362/II St (*Ausgab und Empfang deß gelts von wein und victualien den 1. July 1680 incipiendo bis 1. Oktober exclusive*), 5v.

<sup>202</sup> *Zeiringer*, Nahrung, 239-242.

<sup>203</sup> *Seeger*, *Thiedig*, Überschiebungsbau, 275.

17 Hasen	Herrschaft Faal		Dezember 1711
1 Reh	Weißegger		Juli 1712
1 Hirschkalb	Herrschaft [Unter]Drauburg		Oktober 1714
1 <i>waldhahn</i> , 1 Haselhuhn	Weißegger		August 1715 <sup>204</sup>

Tabelle 7: Empfang von Wildtieren in St. Paul (vom Verfasser erstellt).

Der 28. Juli 1632 war für Abt und Konvent in Mondsee ein sehr fleischreicher Tag: Für den Abt gab es mittags *eingepüks feischl*, eine Rindsuppe, Kalbslunge, Rindfleisch, an Schwein ein Schopfdampfbraten sowie gebratenen Rehschlögel. Der Konvent aß auch Rindsuppe, Lunge und Rindfleisch sowie *prattens* (Gebratenes). Das Abendessen des Abts bestand aus Kalbsfüßen, kaltem Schlögel (des Rehs vom Mittagstisch), Rindsuppe und *prattens*, jenes des Konvents aus Schopffleisch (vom Schwein) und Wildbret, all das, obwohl kein Festtag war. Am 28. Juli 1730, einem Freitag, wurde folgerichtig kein Fleisch, sondern nur Fisch, Gemüse, Obst und Getreide, aufgetischt<sup>205</sup>.

In St. Peter wurde am Sonntag, den 13. Juni 1728, nur eine Mahlzeit zu Mittag gegessen. Auch hier aß der Konvent mit Gästen Innereien, Lungenbraten und *Brätl* und kam in den Genuss von Wild (Rehrücken) sowie Geflügel als Extraspeise, der Abt speiste mit drei Prälaten und zwölf Gästen Geflügel, Lungenbraten und Rehschlögel.<sup>206</sup> Insgesamt war die Fleischkost in Mondsee vielfältig, Fleisch und Innereien von Rind, Schwein (*schweiners*, Leber, Schinken und Kopf), Lamm (Braten und Kopf), Schaf (Fleisch oder Würste), Widder, Rot- und Schwarzwild<sup>207</sup>. Abt und Konvent in St. Peter aßen auch Rind, Fleisch und Innereien vom Schwein, Widderpastete, Hasen, Rot- und Schwarzwildbret.<sup>208</sup>

Aus Arnoldstein sind keine Käufe von Lammfleisch belegt, doch wurden hier Rind, Kalb und Wildbret sowie Spanferkel<sup>209</sup> gegessen; die geringen Belege für Käufe von Schweinen weisen wohl auf einen großen Eigenbestand im Stall hin. In St. Paul wurde jede Fleischsorte – Rind samt Innereien, Schwein, Lamm, Schaf, Ziege, Rot- und Schwarzwild, Wildgeflügel – serviert. Die Zisterzienser in Neuberg/Mürz aßen dieselbe Vielzahl an Fleisch samt Innereien und auch Würste, aber wenig Schwarz- und Rotwild<sup>210</sup>. Die Friesacher Dominikaner speisten nach den untersuchten Rechnungen Rind, Kalb, Schaf, Lamm und Wildbret, aber kein

<sup>204</sup> AT-StiAStP, 596/0 (*Küchen-Raitungen 1710-1716*), 31r, 43r, 84v, 95r, 138r, 198r, 224v, 275v, 303v.

<sup>205</sup> *Kaltenberger*, Speisezettel, 89, 132.

<sup>206</sup> Kolb, Speisenbuch, 587-588.

<sup>207</sup> *Kaltenberger*, Speisezettel, 89, 91, 100, 144, 146.

<sup>208</sup> Kolb, Speisenbuch, 584, 588.

<sup>209</sup> AT-KLA 445-A-364 St (*Ausgaben von 1682 den 24. November an den 24. February 1683*), 1v.

<sup>210</sup> *Zeiringer*, Nahrung, 219-244.

Schweinefleisch, hier war wohl der Bestand an erstgenannten Tieren dürftig, aber an Schweinen ausreichend<sup>211</sup>.

### 3.3. Geflügel

Das Fehlen von Geflügel im Regelwerk des Benedikt von Nursia wurde schon früh als Genehmigung zu dessen Verzehr gedeutet.<sup>212</sup> In klösterlichen Rechnungsbüchern finden sich unterschiedlichste Bezeichnungen der vielen Vogel- und Geflügelarten. Die Palette auf den Speiseplänen reichte von Hausgeflügel (Huhn) bis zu Sing- und Jagdvögeln. Im Alltag wurde Fleisch serviert, an Fasttagen jedoch weder Fleisch von Huftieren noch Geflügel, die Kost für Kranke war eine Ausnahme. Laut Fritsch unterschied man beim Haushuhn zwischen Hennen, Hühnern, Hühnchen und Kapaun<sup>213</sup>, Kolb erwähnt die je nach Art und Schreibweise getroffene Unterscheidung zwischen Henner (Gockel), Henne (Huhn) und Hendl (Junghuhn)<sup>214</sup>. Die Klöster betrieben wohl auch eine eigene Geflügelzucht<sup>215</sup>, die aber immer den Bedarf deckte, weswegen beachtliche Zukäufe getätigt wurden<sup>216</sup>.

Laut Haslinger galt Geflügel lange Zeit als Herrenspeise für den Abt und wurde nur zu festlichen Anlässen serviert.<sup>217</sup> Kapaune, Enten, Gänse und zuweilen Truthahn galten im Kloster Mondsee als Kost für Festtage, Hühner als Speise für den Alltag. Durch die Hühner war im Frühling die Versorgung mit Eiern gewährleistet, im Herbst wurden sie am Spieß gebraten oder im Topf gekocht.<sup>218</sup>

Im Mondseer Kochbuch des 15. Jahrhunderts wird Gans erwähnt, doch Ente nicht, bei den Wildvögeln bleiben die Wasservögel ausgespart sowie auch Hühnerwild, außer die in der Region um Mondsee seltenen Vögel Fasan und Rebhuhn.<sup>219</sup> Für das 17. und 18. Jahrhundert eröffnet sich anhand der Speisezettel ein anderes Bild. 1632 standen *abgepreints and*<sup>220</sup> (für den Abt am 1.9.), *endtnpostetten* (Entenpastete für den Abt und Graf Khevenhüller am 12.9.), *and im epflgeschörb* (für den Konvent zu Mittag am 11.11.) und *eingemachte endten*<sup>221</sup> (für den Abt am 18.11.) sowie im Jahr 1730 *wildtänthen* (für den Abt und Gäste am 16.1., 17.1. und 26.1.), zwei *änthen* (für den Abt mit Gästen am 1.8.), *änthenpahstödten* (für den Abt am

---

<sup>211</sup> ADG, Dominikaner Friesach, Handschrift 15 (*Kassenjournal 1690-1703*), 12r, 31r, 190r, 191r, 234r.

<sup>212</sup> *Kaltenberger*, Speisezettel, 64.

<sup>213</sup> *Fritsch*, Refektorium, 67-68.

<sup>214</sup> *Kolb*, Speisenbuch, 573.

<sup>215</sup> *Fritsch*, Refektorium, 68.

<sup>216</sup> Vgl. auch dieses Unterkapitel zu Einkäufen von Geflügel.

<sup>217</sup> *Haslinger*, Klosterküche, 30.

<sup>218</sup> *Kaltenberger*, Speisezettel, 64.

<sup>219</sup> *Nauwerck*, Kochbuch, 80.

<sup>220</sup> Beim *Abbrannen* wird Fleisch auf dem Rost geröstet und weiterverarbeitet. Vgl. *Nauwerck*, Kochbuch, 143.

<sup>221</sup> Beim Einmachen wurde Fleisch für ein Ragout in einer Soße eingekocht. Vgl. *Nauwerck*, Kochbuch, 142-143.

20.8.), eine *junge änthen* (21.8.) und *gebrattene änthen* (19.9.) am Menüplan.<sup>222</sup> Ente war als Herrenspeise in der Regel nur dem Abt vorbehalten, mit Ausnahmen am 7. September 1632 und am 4. Oktober, als der Konvent zum Abendbrot *abgepreints and* aß, sowie am 11.11.<sup>223</sup>. In St. Peter wurden Abt und Konvent mit Gästen anlässlich des Neujahrsfests 1728 zum Abendessen vier Enten und zwei Gänse aufgetragen. Am 20. Jänner (Fest der hl. Märtyrer Fabian und Sebastian) speisten Abt und Konvent zu Mittag mit Gästen und erhielten zwei Gänse als Extraspeise. Der Abt und Konvent aßen am 10. Februar (St. Scholastika-Fest, Festtag des Abts und Faschingsdienstag) abends u.a. zwei *Enten*. Am 19. April speisten Abt und Konvent zu Nacht Enten (und Tauben). Infolge des Hochfests des hl. Vaters Benedikt und des Festtags des Priors (11. Juli) aß der Abt zu Nacht zwei *Enten*. Am 12. August konsumierte der Abt beim Mittagessen am Kapuzinerberg mit 40 Kapuzinern und 22 Gästen u.a. vier Schüsseln Enten und Gänse. Beim Monatsschmaus am 25.8. standen beim Nachtmahl mit Abt, Konvent und Gästen sechs *gebratene Enten* am Tisch. Am 29.9. (Fest des hl. Michael) enthielt das Menü für die im Benedikti-Zimmer speisenden weiblichen Gäste außerhalb der Klausur u.a. Enten, Vögel und Schnepfen, Hendl und Kapauner.<sup>224</sup>

Der Martinischmaus anno 1632 fand ohne den Abt, der sein übliches Abendessen einnahm, statt. Der Konvent speiste 15 Gerichte, darunter die Martinigans. Der Abt war wohl an diesem Abend nicht disponiert, da er ansonsten stets Gansgerichte verzehrte.<sup>225</sup> Gänse wurden im Jahr 1632 am 10.11. als junge Gans vom Abt und am 11.11. (Martinitag) vom Konvent sowie als gebratene Gans am 14.11. vom Abt verspeist. 1730 wurden am Neujahrsfest auf der Abtstafel drei Gänse aufgetragen, zum Martinischmaus am 12.11. genossen Abt und Konvent gebratene Gänse und am 30.11. erhielt der Konvent eine junge Gans und drei Gänse zum Abendessen.<sup>226</sup> Hier ist der saisonal bedingte Konsum von Gänsen im November auffällig.

Es ist ersichtlich, dass die hierarchische Verteilung von Herrengeflügel wie Ente und Gans offenbar je nach Kloster unterschiedlich gehandhabt wurde. In Mondsee waren Entengerichte bis auf drei Ausnahmen recht eindeutig dem Abt vorbehalten, die Gans wurde in gleichem Maße dem Konvent und dem Abt serviert. Selbiges lässt sich auch in St. Peter für Enten- und Gansspeisen, welche Abt und Konvent gleichgestellt speisten, beobachten, aber nur der Abt erhielt diese anlässlich des Hochfests des hl. Benedikts und als er auswärts speiste.

---

<sup>222</sup> *Kaltenberger*, Speisezettel, 95, 97, 106, 108, 113-114, 133, 135-136, 141.

<sup>223</sup> *Kaltenberger*, Speisezettel, 96, 101.

<sup>224</sup> *Kolb*, Speisenbuch, 573, 574, 577, 583, 588, 590, 592.

<sup>225</sup> *Nauwerck*, Kochbuch, 132.

<sup>226</sup> *Kaltenberger*, Speisezettel, 106, 107, 111, 148, 150.

Singvögel, die das Augustinerstift Kreuzlingen den Vogelträgern abkaufte, galten als Delikatesse. Zur Konservierung wurde der Hinweis des Küchenmeisters angewandt:

*„Die vögel bey der somer hize frisch undt vor denen würm zu erhalten, ist sehr dienlich, wan man in eines jeden schnabel, oder halß, wie auch in eines jeden augen ein pfeffer kernem stekhet, und alßdan in ein durch lüfftiges und vor der sonnen hiz befreütes orth auf henckhet. Derewegen man vögel kauffen will, khönnen selbige mit auf gethanem schnabel visitiert werden, wo man alsobald fünden wird, ob sie frisch, und noch nit würm haben, dannhero sie die erste würm gleichsam in dem maul haben etc.“<sup>227</sup>*

Zur Kontrolle von Beschaffenheit und Geschmack gab es diese Hinweise: Die Verarbeitung von Tauben gestaltete sich gleich wie bei den Hühnern. Alte Tauben und Rebhühner besitzen ein zähes Fleisch. Das Alter der Rebhühner lässt sich durch Aufklopfen der Augen belegen; frisch getötete Exemplare besitzen noch klare Augen, während die Augen der älteren schon *welker* sind. Rebhühner sollten ob ihres zarten Fleisches rasch zubereitet werden.<sup>228</sup>

Wildvögel wie Tauben, nicht präzise beschriebene Vögel und kleine Vögel (Singvögel) hatten einen hohen Anteil zum täglichen Speiseplan. Singvögel oder kleine Vögel wurden als relativ teure Speisen gehandelt. Ein begehrtes Exemplar und im 14. Jahrhundert teurer als ein halbes Huhn war die Wacholderdrossel, die oft an Festtagen oder beim Besuch hoher Gäste kredenzt wurde.<sup>229</sup> Die Wacholderbeeren werden von Vögeln, speziell Wacholderdrosseln bzw. Krammetsvögel, gefressen, deren Bezeichnung sich vom *Kranewit*, dem Wacholderbusch, ableitet. Angeblich ist der Geschmack jener Vögel dem der Wacholderbeeren ähnlich.<sup>230</sup> Der durchschnittliche Stückpreis für Wacholderdrosseln betrug zwei Wiener Pfennig gemäß den Klosterneuburger Rechnungsbüchern für die Jahre 1324-1336.<sup>231</sup>

Zum Vergleich sind aus dem frühen 18. Jahrhundert aus St. Paul diese Preise überliefert.

Stückzahl	Preis	Datum
59	2 Gulden u. 29 Kreuzer	Februar 1711
48	2 Gulden u. 48 Kreuzer	November 1711
9	27 Kreuzer	November 1711

<sup>227</sup> *Mente*, Küchenbuch, 61-62.

<sup>228</sup> *Schellhammer*, Köchinn, 190-191.

<sup>229</sup> *Fritsch*, Refektorium, 68-69.

<sup>230</sup> *Küster*, Gewürze, 270.

<sup>231</sup> *Fritsch*, Refektorium, 68-69.

25	1 Gulden	Dezember 1711
42	3 Gulden 4 Kreuzer 4 Pfennige	Jänner 1713
35	1 Gulden 6 Kreuzer	November 1715-Februar 1716 <sup>232</sup>

Tabelle 8: Preise für Wacholderdrosseln aus St. Paul (vom Verfasser erstellt).

Gemäß den Angaben von Fritsch zahlte Klosterneuburg für Krammetsvögel pro Bund 34 Kreuzer anno 1712 und 24 Kreuzer im Jahr 1730. Ferner landeten in der Küche Hühner, Kapaune, Enten, Wildenten, Wildgänse, Truthühner, Fasanen, Rebhühner, Haselhühner, Schnepfen, Tauben, Wachteln, Drosseln, Lerchen, Zeisige und Nachtigallen.<sup>233</sup> Dürnstein erhielt aus Wien vier Schnepfen á einen Gulden 24 Kreuzer, zwei Wildenten für einen Gulden sechs Kreuzer und zwei jungen Fasane á vier Gulden 28 Kreuzer.<sup>234</sup> Im Frühjahr 1692 kaufte St. Paul Hennen sowie viel Wildgeflügel wie Wacholderdrosseln, Drosseln und Tauben.

Gattung und Menge	Preis
2 Paar Tauben	2 Kreuzer 2 Pfennige
9 Paar Haustauben	4 Gulden 24 Kreuzer
7 Stück Drosseln	28 Pfennige
2 Häher, 1 Wacholderdrossel	18 Kreuzer
5 Wacholderdrosseln, 4 Häher	2 Kreuzer
1 Henne	20-24 Pfennige <sup>235</sup>

Tabelle 9: Preise für Wildgeflügel aus St. Paul (vom Verfasser erstellt).

1680 bezahlte Arnoldstein vier Kreuzer sowie durchschnittlich zwischen acht und zehn Kreuzer für Hühner, die sogar in *alte*, *junge* und *faiste* eingeteilt wurden.<sup>236</sup> Ein Haselhuhn und 15 Vögel hatten in Friesach im Oktober 1690 einen Preis von 30 Kreuzern, zwei Paar Hühner kosteten 16 Kreuzer sowie ein Huhn vier Kreuzer im Juni 1692.<sup>237</sup> In den Jahren

<sup>232</sup> AT-StiAStP, 596/0 (*Küchen-Raitungen 1710-1716*), 88r, 128v, 135r, 241v, 312r.

<sup>233</sup> *Přibram*, Materialien, 218-219, 770-771.

<sup>234</sup> *Penz*, Übelbacher, 139.

<sup>235</sup> AT-StiAStP, 594/0 (*Empfang des gelts anno 1692 von 20. February und ausgaben vor die kuchl 1692 und 1702*), 4r, 4v, 7r, 8v.

<sup>236</sup> AT-KLA 445-A-361/I St (*Ausgab deß gelts incipiendo den 12. April 1679 inclusive*), 1r, 2v;

AT-KLA 445-A-362/I St (*Ausgab deß gelts pro victualibus den 1. April 1680 inclusive incipiendo*), 2r, 3r, 3v;

AT-KLA 445-A-362/II St (*Ausgab und Empfang deß gelts von wein und victualien den 1. July 1680 incipiendo bis 1. Oktober exclusive*), 6v.

<sup>237</sup> ADG, Dominikaner Friesach, Handschrift 15 (*Kassenjournal 1690-1703*), 13r, 55r, 57v.

1690-1740 zahlte Seitenstetten 13-14 Kreuzer für ein Huhn.<sup>238</sup> Der Keuschler *Smatonig* musste jährlich von 1694-1703 an das Stift Griffen zwölf Stück *cramathvögl* entrichten.<sup>239</sup>

Propst Hieronymus Übelbacher von Dürnstein hatte ein eigenes „Hausrezept“ für eine Geflügelsuppe, ein „Jus propria“:

„Die speissen obige sechs tag, sonders auf die nacht, sollen sein haber- oder gerstenschleimb, guette capaunensultz, oder von rebhennern oder kronawetterfligl und fieß mit dem brädigen nehmen, solche sambt dem gebein wohl stossen, dan ein gutte rindsuppen, welche mit einen marchbein abgekocht ist, auf dißes gestossene giessen, dan durch ein saubers tuech druckhen. Mit dißer suppen soll weißes brodt abgekocht werden gleich einen panatl, welches mir, wie auch obiges varirter, auf den abendt zu geben in der süßernen suppenschalln. Item kan von jungen hienner oder lemernen biegl zu mittag oder stattdeßen ein marbes cappaunerbiegl oder ein mit weinberl wohlgemachtes lunglmueß oder schlickhkröpflen in gutter suppen gegeben werden.“<sup>240</sup>

Hühnerfleisch wurde in Mondsee oft und in vielerlei Form verspeist, als *einpükhs hendl*<sup>241</sup> (am 29. Juli 1632), gebraten am 28. Juli 1632 und abends am 7. November 1632, als *versodne hennen*<sup>242</sup> und Hühnermägen am 15. August 1632, am selben Tag speiste der Konvent sechs *junge heindl*, ferner als *hennen im pämbell* (Olivenöl) am 28. August 1632 oder als *eingemacht hennenmägl* am 13. November 1632. Für das Jahr 1730 sind die Gerichte *gebachene händel* am 21. August, *getränkhte hennen* am 11. Oktober (für Abt und Konvent), *eingemachte händlen* am 12.11. und zwei *hennen in reis* am 14. Dezember belegt. Am häufigsten kam der Abt in den Genuss von Hühnerfleisch.<sup>243</sup> Das Speisebuch aus St. Peter von 1728 zeigt uns die Verteilung von Hühner- und Geflügelgerichten. Am 21. Jänner wurden dem Abt und Konvent zu Mittag gebratene Tauben serviert und nachts beim *convictschmaus* erhielten die *Herren Convictores* und deren Gäste *henner in maccaroni*. Am 28. Jänner hielt der Konvent einen Fasttag und es fand der Offiziers-Fasching statt, wofür *henner im reis* sowie sechs Kapaune und sechs Henner aufgetragen wurden. Auch der 29. Jänner war reich an Geflügelgerichten: zwei Haselhühner, zwei Rebhühner, große und kleine Vögel sowie

<sup>238</sup> Sitar, Klostergeheimnisse, 29.

<sup>239</sup> AT-KLA 228-A-74 1-2 St [Ehrenegg, HS 74 (*Khuchl Urbar, dem löblichen Stüfft und Closter Griffen gehörig, 1694-1703*)], 54r.

<sup>240</sup> Penz, Übelbacher, 388.

<sup>241</sup> Dabei wird Fleisch mit einer pikanten, meist säuerlichen Soße zubereitet oder frikassiert. Vgl. *Bunsmann-Hopf*, Wörterbuch, 55; Laut Nauwerck wurde der Deckel zum Dünsten der Speise abgedichtet oder die zerkleinerte Rohware in eine mit Teig ausgekleidete Backform eingepackt. Vgl. Nauwerck, Kochbuch, 143.

<sup>242</sup> *Versieden* steht für verkochen und totkochen. Vgl. *Bunsmann-Hopf*, Wörterbuch, 67.

<sup>243</sup> *Kaltenberger*, Speisezettel, 89, 92, 94, 97, 105, 136, 145, 148, 151.

gebratene Täuberl. Am 10. Februar speisten Abt und Konvent *kranewittvögel*, einen *indian* und sechs Kapaune sowie sechs *henner in Nudeln*.<sup>244</sup> Hier aßen Abt und Konvent gleichermaßen Geflügel.

Unter dem Geflügel galt der *Indian* als wahrer Exote. Der Zedler schrieb hierzu:

*„Truthüner, sonst auch Calecutische H., Indianische, Türkische und welsche H. genannt, sind eine art fremder Hüner, welcher vor mehr als zweyhundert Jahren, nehmlich vor den Jahren 1530 in Deutschland nicht gesehen worden, nun aber allerorten bekannt sind.“*<sup>245</sup>

Während Putenfleisch heute alltäglich ist, schien es auf Barocktafeln selten und in den Speisebüchern des Stifts Admont nur als „*indianisch*“ oder „*großer indiänisch*“ auf. Eine Notiz des Küchenmeisters von 1723 belegt die Abgabe von zehn „*indian*“ aus dem südlichsten Verwaltungszentrum Jahringhof nahe Marburg am Gedenktag des Hl. Blasius (3.2.).<sup>246</sup> St. Paul empfangt Truthühner als Abgabe aus den Herrschaften Möchling, Faal und *Traaburg* sowie der Gülte Mossern. Die ehemalige Untersteiermark war wohl ein Zentrum der Truthahnzucht. Diese Einträge aus St. Paul belegen den Preis für Puten.

Stückzahl	Preis	Datum
4	2 Gulden u. 26 Kreuzer	Mai 1710
1	48 Kreuzer	Jänner 1711
2	1 Gulden u. 45 Kreuzer	Februar 1711
2	44 Kreuzer	August 1712
2	2 Gulden	November 1715-Februar 1716 <sup>247</sup>

Tabelle 10: Preise für Truthähne aus St. Paul (vom Verfasser erstellt).

Die Dominikaner in Friesach speisten auch Truthahn.

Stückzahl	Preis	Datum	Anmerkung
3	3 Gulden	Mai 1691	
2	1 Gulden	Oktober 1693	2 <i>indianische henner</i>
2	1 Gulden 15 Kreuzer	Oktober 1694	für <i>fest rosarii</i> <sup>248</sup>

<sup>244</sup> Kolb, Speisenbuch, 575, 576, 577

<sup>245</sup> Truthüner. In: Zedler, Universal-Lexicon, Bd. 45, 1333.

<sup>246</sup> Hasitschka, Klosterkochbuch, 67.

<sup>247</sup> AT-StiAStP, 596/0 (*Küchen-Raitungen 1710-1716*), 28r, 31r, 70v, 82r, 88v, 138r, 202r, 312v,

<sup>248</sup> *Festum rosarii b. Marie*: 1. Sonntag im Oktober (seit 1573). Vgl. Grotefend, Zeitrechnung, 54.

1	1 Gulden 15 Kreuzer	Juli 1695	
1	1 Gulden 30 Kreuzer	Mai 1698	
1	1 Gulden	Oktober 1699	1 indianische henn für Rosenkranzfest <sup>249</sup>

Tabelle 11: Preise für Truthähne aus Friesach (vom Verfasser erstellt).

Hagers Kochbuch enthält viele Rezepte für Truthahn, darunter auch dieses:

*„ERstlich / werden die indian gebutzt / ausgenommen / eingesaltzen / oder / wann sie gar groß / läßt man sie etliche Stund / oder gar über Nacht im saltzwasser liegen / damit sie gesaltzen werden; dann wieder heraus genommen / und wie die capaunen gespält / und an spiß gesteckt / und nach Proportion ihrer grösse gebraten; wann sie groß soll man sie anfangs nicht überhitzen / auf die letzt aber gib schnell feuer / weil sie noch safftig seyn / daß sie schöne farb bekommen.“<sup>250</sup>*

Die Geflügelkost war vielfältig, je nach Stift wurden nur dem Abt oder auch dem Konvent Hühnervögeln, Wasser-, Sing- und Jagdvögel sowie exotischer Truthahn serviert. An den Fasttagen vor Ostern wurde in St. Peter und Mondsee kein Geflügel gespeist<sup>251</sup>, an Feiertagen wurden Besonderheiten serviert<sup>252</sup>.

### 3.4. Fische, Weichtiere und Meeresfrüchte

*„Zu wünschen wär es / daß du einem fisch gleichen thätest / und zwar einem hechten / welcher in den gräten seines kopffs alle instrumenta des leydens Christi trägt.“<sup>253</sup>*

Der Hl. Benedikt verbot in der *Regula Benedicti* den Konsum des Fleisches vierfüßiger Tiere, womit Fisch als erlaubte Speise galt.<sup>254</sup> Primär wurden regionale Fischarten verzehrt, wie aus den Quellen belegt ist. Süßwasserfische waren im Binnenland vorherrschend, Meeresfische in Küstennähe. Viele Klöster nannten einen Fischteich ihr Eigen oder besaßen Nutzungsrechte an den umliegenden Gewässern, fließend wie stehend, mit denen es teils mit Fisch versorgt war. Darüber hinaus erhielt es konservierte Meeresfische aus Küstenländern. Die von Van Winter aufgestellte These, dass die Ernährung von Klöstern in Binnenländern nur von

<sup>249</sup> ADG, Dominikaner Friesach, Handschrift 15 (*Kassenjournal 1690-1703*), 28r, 100r, 127v, 142v, 200v, 240v.

<sup>250</sup> Hagger, Kochbuch, Bd. 3, Buch 2, 3. Kapitel, 55, Nr. 001.

<sup>251</sup> In St. Peter wurde in der Vorweihnachtszeit 1728 Fleisch von Huftieren und Geflügel gegessen. Vgl. Kolb, Speisenbuch, 577-581, 595-598; In Mondsee Ausnahme am 29. März 1730, in der vorweihnachtlichen Fastenzeit 1632 und 1730 wurde Rindfleisch und vereinzelt Geflügel gespeist. Vgl. Kaltenberger, Speisezettel, 106-110, 115-118, 148-153.

<sup>252</sup> Der Abt in Mondsee speiste zu Neujahr 1730 2 Kapaune, 3 Gänse und 1 Indianisch. Vgl. Kaltenberger, Speisezettel, 111; In St. Peter wurden zu Neujahr 1728 dem Abt und Konvent nachts Henner und Hennen mit 200 Muscheln, 8 Kapauner sowie 4 Enten und 2 Gänse serviert. Vgl. Kolb, Speisenbuch, 573.

<sup>253</sup> Abraham a Santa Clara, Judas, Bd. 3, 132.

<sup>254</sup> Kaltenberger, Speisezettel, 64.

gesalzenen und getrockneten Fischen geprägt war, erweist sich als falsch. In der Nähe der Küsten konnten größere Mengen an Fischen bezogen werden als entlang der Flüsse, doch an beiden Orten konnte die Versorgung mit Fisch gewährleistet werden. Der Speiseplan in binnenländischen Klöstern war von Süßwasserfischen geprägt, während auch in Meeresnähe regionale Fischarten konsumiert wurden.<sup>255</sup>

Im 17. Jahrhundert war die Fischzucht für die klösterliche Ökonomie enorm wichtig. Der Fischkonsum wurde durch die vielen Fasttage im Jahre begünstigt. Der Import von Fischen war teurer als der Bezug eigener Fische, hier war auch die Haltbarkeit bedeutend. Im Benediktinerstift Kremsmünster züchtete man Karpfen in vier großen Teichen, Überschüsse offerierte man zu Weihnachten zum Verkauf. Die Karpfen aus Kremsmünster landeten sogar auf der kaiserlichen Tafel der Habsburger.<sup>256</sup>

Geistliche und alle weltlichen Angestellten, Dienstboten und Arbeiter speisten an den 115 Fasttagen im Stift Admont vegetarische Gerichte, z.B. Fisch oder Mehlspeisen. Zu Beginn der Barockzeit errichteten böhmische Teichmeister zur Befriedigung der Nachfrage an Fisch viele Fischweiher im Ennstal sowie in Wildalpen und Hohentauern, in welchen man Karpfen, Forellen und Saiblinge züchtete. 1674 wurden 1.300 Forellen, 1.600 Saiblinge und 2.670 Karpfen gefangen, letztere erreichten bei der Übergabe in der Küche durchschnittlich 2 Pfund. Das Karpfenfleisch wurde ob seines Lehmgeruchs im Alter geringgeschätzt, weshalb die für die Mahlzeiten bestimmten Karpfen einige Tage in einem Becken mit Frischwasser badeten, damit diese ihren moosigen Geschmack verloren.<sup>257</sup>

Bereits Kochbücher des Spätmittelalters listen viele Gerichte mit Fischen, Meeresfrüchten und Schalentieren für die Fastenzeit auf. Auch im Stift Schlägl waren ein Hoffischer und Unterfischer angestellt. Eine Wasserstatt entlang der Handelsroute war für den Fernhandel mit Fischen, die schnell verdarben, obligat.<sup>258</sup> Auch für Fisch gab es in der Frühneuzeit gewisse Konservierungsmethoden. *Gangfisch* wurde nach dem Pökeln getrocknet, die Technik der Konservierung von Forellen verrät uns das Kreuzlinger Küchenbuch:

„[Forellen können] *in ein irrdenes geschier oder in ein fassel vorhero zu portion geschnitten auf einen roost abgebraten entweders nur mit wein, salz, und capperen*

---

<sup>255</sup> *Fritsch*, Refektorium, 45.

<sup>256</sup> *Haslinger*, Klosterküche, 62.

<sup>257</sup> *Hasitschka*, Klosterkochbuch, 111.

<sup>258</sup> *Etzlstorfer*, Kloster, 59.

*alleinig, oder mit wein, saltz, rosen marin, lorber blätter und zitronen einmarginirt werden, auf solche weiß khönnen sie in lange zeit frisch erhalten werden.*<sup>259</sup>

Neben Fischen und Krebsen landeten ab der Renaissance auch Tiere wie Austern, Hummer, Weinbergschnecken, Crevetten sowie die den Fischen zugerechneten Tiere Biber, Fischotter und Schildkröten auf dem Teller. In den alten Fastenmenüs zeigt sich die kulinarische Diversität bei Fischrezepten.<sup>260</sup> Die Artenvielfalt an Fischen und Meeresfrüchten in den heimischen Gewässern und an den Speisetafeln Salzburgs im Barock ist bei der Lektüre von Conrad Hagers Kochbuch für den heutigen Leser erstaunlich. Darin werden Rezepte mit Saiblingen, Karpfen, Hechten, Forellen, Aalen, Flusskrebse, Bibern und Fischottern vorgestellt.<sup>261</sup> Das Rezept für „Hecht in gelber Lemoni-Brühe“ lautet wie folgt:

*„ES wird der hecht geschuppt / zerstückt / ausgewaschen und eingesaltzen / wie vor; dann im wasser / mit wein oder eßig vermischt gesotten / und zugleich das gewürtz / mit guten frischen / oder auch eingesotten lemoniblättlein / sammt einem guten Stuck butter / und weißbrod / oder meel eingebrennt / und muß mans genug einsieden lassen / schau / daß recht im saltz / auch ein wenig gelb / und nicht zu dicke sey / richt den hecht an / und gib die brühe darüber.“*<sup>262</sup>

Fisch hatte einen hohen Rang im Klosteralltag, er galt von alters her als wichtigste Fastentiergruppe<sup>263</sup>, dies gilt auch für Kärnten, wie die folgenden Ausführungen zeigen sollen. Mitunter konnte aufgrund des Mangels an Fischen in den klösterlichen Gewässern kein Fisch serviert werden, wie es im oberbayrischen Benediktinerkloster Seeon der Fall war. Deshalb entoben sich die Mönche selbst der Fastenpflicht und aßen stattdessen Fleisch.<sup>264</sup>

Die Mönche der Kartause Mauerbach waren zum Teil von Fischlieferungen abhängig, wie die Knochenfunde von Süßwasser- und Meeresfischen – Störartige und Kabeljau – belegen. Die Lieferung von Störartigen, Welsen und anderen Flussfischen erhielt Mauerbach durch den Besitz von Fischereirechten an der Donau. Die Fischteiche dienten der Zucht von Karpfen und anderen Süßwasserfischen. In Mauerbach wurden auch Heringe verspeist. Durch die gute

---

<sup>259</sup> *Mente*, Küchenbuch, 60-61.

<sup>260</sup> *Etzlstorfer*, Kloster, 59.

<sup>261</sup> *Hahl*, Barockes Tafeln, 248.

<sup>262</sup> *Hager*, Kochbuch, Bd. 4, Buch 1, 3. Kapitel, 50, Nr. 30.

<sup>263</sup> *Kunst, Galik*, Speiseabfälle, 252.

<sup>264</sup> *Lehner*, Monks, 37.

Versorgungslogistik und die weitreichenden Netzwerke der Mönche ist ein Verzehr größerer Fische in Mauerbach und anderen Kartausen bemerkbar.<sup>265</sup>

Aus Seitenstetten sind die Preise für Fische und Weichtiere zwischen 1690-1740 bekannt:

- „Karpfen (1 Stück) 8-9 Kreuzer
- Forelle (1 Pfund) 15-19 Kreuzer
- Hecht (1 Pfund) 15 Kreuzer
- Lachs (1 Pfund) 17-18 Kreuzer
- Krebse (10 Stück) 3-25 Kreuzer
- Schnecken (100) 18-20 Kreuzer“<sup>266</sup>

In Niederösterreich und Kärnten wurden Hechte und Karpfen oft gekauft und verspeist. Hieronymus Übelbacher notierte 1716 in seinem Kalender den Handel mit einem Fischer, der für drei Wochen einen Zentner Karpfen und ein Viertelzentner Hechte an das Stift Dürnstein lieferte<sup>267</sup>; hier spielt gewiss der Fischreichtum der Donau, die zu den fischartenreichsten Flüssen in Europa zählt, eine Rolle<sup>268</sup>. Das Kloster Arnoldstein erhielt am 20. März 1681 eine Menge von 18  $\frac{3}{4}$  Pfund Hechten<sup>269</sup>, im Stift St. Paul langten am 14. April 1710 aus der ursprünglich fischreichen Lavant exakt 32 Stück Hechte ein<sup>270</sup>.

Der Fischreichtum der Lavant zeigt sich auch in der Erwähnung von *huechen* (Huchen), *schlein* (Schleie) und *weller* (Waller).<sup>271</sup> St. Paul empfing aber aus *Clagenfurth* auch *stockfisch* und *thunahäring*, welche als Fastenfische tituliert wurden.<sup>272</sup> Stockfische und Platteisen (Dorsch bzw. Flunder) wurden importiert und für den Transport gedörst.<sup>273</sup> Die Handelsrouten, an denen der Handel von gepökeltem Fisch erfolgte, erstreckten sich von der Ostsee bis nach Mitteleuropa. Aus dem Ostseeraum bezogen wohl die Klöster des Donaauraums, in Salzburg, Wien und der Steiermark die Lieferungen von Hering; die westeuropäischen Klöster erhielten den Hering von der Atlantikküste.<sup>274</sup>

---

<sup>265</sup> Galik, Kunst, Mauerbach, 26.

<sup>266</sup> Sitar, Klostergeheimnisse, 29.

<sup>267</sup> Penz, Übelbacher, 117.

<sup>268</sup> Jungwirth, Donau, 178, 183.

<sup>269</sup> AT-KLA 445-A-363/I St (Ausgab deß gelts zur khuchl notdurfft pro 1681 vom 1. Jener, biß 1. April exclusive), 2v.

<sup>270</sup> AT-StiAStP, 596/0 (Küchen-Raitungen 1710-1716), 24r. Zu fischreicher Lavant siehe dieses Unterkapitel.

<sup>271</sup> AT-StiAStP, 594/0 (Empfang des gelts anno 1692 von 20. February und ausgaben vor die kuchl 1692 und 1702), 14v.

<sup>272</sup> AT-StiAStP, 596/0 (Küchen-Raitungen 1710-1716), 12r.

<sup>273</sup> Kaltenberger, Speisezettel, 64, 69.

<sup>274</sup> Fritsch, Refektorium, 46.

Zum Vergleich seien hier die Preise für diverse Fische aus Friesach angeführt.

Gattung	Menge	Preis	Datum
Äschen und Forellen	11 Pfund	2 Gulden	November 1690
Schleien und Hechte	19 Pfund	3 Gulden 10 Kreuzer	Juni 1692
Äschen und Forellen	7 Pfund	1 Gulden 24 Kreuzer	August 1693
geselchte Forellen	3 Dutzend	17 Kreuzer	Dezember 1696
Hechte	20 ½ Pfund	4 Gulden 47 Kreuzer	Februar 1697 <sup>275</sup>

Tabelle 12: Preise für Fische aus Friesach (vom Verfasser erstellt).

Das Raibler Forellenregister des Jahres 1638 listet Fischarten auf, die das Stift Arnoldstein aus dem Raibler See im oberitalienischen Kanaltal bezog, nämlich *äschen* (125 Pfund), *förchen* (100 Pfund), *huehen* (49 ½ Pfund) und *hechte*.<sup>276</sup> St. Paul empfing 17 *stückh ferchen* (Forellen) im Juli 1710 sowie aus der Herrschaft Faal jeweils 500 Stück im Juni 1711, im Juni 1712 und Juni 1715<sup>277</sup>, hierbei handelte es sich wohl um eine Art Fischzins an das Stift.

Abt Maximilian Pagl erwähnte in seinem Tagebuch am 3.1.1707 und am 15.7.1707 die Aussetzung von 5 Saiblingen und 72 Speiseforellen sowie von 17 Hechten im Klosterteich. Weitere erwähnte Fischarten sind Mailing bzw. Äschen (*eschling*), Nase (*Nöstling*), Forellen (*Ferchen* bzw. *Ferren?*), Huchen, Karpfen und Barben (*Barm*). Speziell der Bestand an Nasen in der Region war den Notizen zufolge immens hoch, denn am 11. und 12. Mai 1707 fing Pagl über 3000 Stück im Leyrabach und 200 Stück aus dem Almbach, aus dem er auch am 30.4.1715 2000 Stück holte, ferner fischte er im Mai 1715 aus dem Leyrabach 800 bzw. 600 Exemplare aus dem Almbach.<sup>278</sup> Die Nase wurde vom Stift Lambach am häufigsten aus der Traun gefischt und stellte für das Stift die bedeutendste Fischart dar.<sup>279</sup>

Die Flussfische Nase und Barbe sowie die im Stillgewässer lebenden Arten Flussbarsch und Schleie treten in allen Donauabschnitten auf, ebenso wie Hecht, Zander und Wels, auch der Huchen hatte eine großflächige Verbreitung in der unteren Donau und Österreich.<sup>280</sup>

Die Gewässer rund um das Kloster Mondsee, welches das Fischrecht und Vorkaufsrecht bei den Fischern besaß, beherbergten Äschen, Lauben, Reinanken, Koppen, Brachsen, Karpfen,

<sup>275</sup> ADG, Dominikaner Friesach, Handschrift 15 (*Kassenjournal 1690-1703*), 15v, 55v, 94r, 165r, 169r.

<sup>276</sup> AT-KLA 445-A-357 St (*Raibler Forellenregister, 1636-1638*), 3v, 7r.

<sup>277</sup> AT-StiASTP, 596/0 (*Küchen-Raitungen 1710-1716*), 44v, 113r, 190v, 296r.

<sup>278</sup> *Eilenstein*, Pagl, 25, 27, 31, 34, 41, 45, 46, 48,

<sup>279</sup> *Jungwirth*, Donau, 191.

<sup>280</sup> *Jungwirth*, Donau, 102.

Forellen (*ferchen*) und Seeforellen (*läx*), Rutten, Saibling, Hecht, Aal, Pfrillen und Schied. Auch getrocknete Importfische wie Platteisen und Stockfisch sowie Frösche, Schnecken, Schildkröten und Krebse wurden verbraucht. Die Fische wurden im Kloster gesülzt, gebacken, gekocht, geselcht, eingemacht, gebraten und getrocknet zubereitet.<sup>281</sup> Ein Stück nordöstlich wurden vom Stift Dürnstein am 15.11.1720 laut Übelbachers Kalendernotiz aus Grafenwörth viereinhalb Pfund Donaukarpfen (*donaukörpfen*) für 54 Kreuzer, fünf Pfund Hechte (*hachten*) für einen Gulden 40 Kreuzer, ein Pfund Rutten bzw. Quappen (*ruthen*) für 40 Kreuzer, Groppen (*koppen*) für 24 Kreuzer und ein Seidel Gründlinge (*grundl*) für 15 Kreuzer und zwei Schildkröten für einen Gulden gekauft.<sup>282</sup>

Im Vergleich zum Fischbestand um das Stift Lambach ist ersichtlich, dass in Mondsee und Dürnstein nur Ähnlichkeit bei den Hechten und Karpfen besteht, und nur in Dürnstein und Mondsee Rutten und Koppen erwähnt werden. Hier ist anzunehmen, dass Rutten und Koppen nur in der Gegend um Dürnstein und den Mondsee heimisch waren oder schlicht keine Belege aus Lambach vorliegen, aber diese womöglich dort auch heimisch waren.

Im steirischen Zisterzienserkloster Neuberg/Mürz landeten viele verschiedene Fischarten im Kochtopf und auf den Tellern. Im 17. Jahrhundert bestand die Fischkost aus den heimischen Arten Karpfen – frisch, gebraten oder eingemacht –, Hausen – bloß oder eingesalzen – und Hecht sowie den importierten Sorten Rotbarsch, Hering (Brathering und Pickelhering), Stockfisch (Kabeljau), Plattfisch (Scholle) und *flamisch zwirgl* (3/4 *thuna*, Thunfisch?). Diese Fische wurden auch im 18. Jahrhundert verzehrt, neu tauchten 1701 die Importfische Bückling und Sardellen auf sowie 1770 erstmals die heimischen Fische Forelle, Schleie, Äsche, *scheidten* (Wels) und die importierten *senifsärteln* (Senfsardellen?) und *allnfisch* (Aal). An Weichtieren und Meeresfrüchten tauchten Krebse, Austern, Muscheln, Frösche, Langusten, Schnecken und Schildkröten auf sowie Bratfisch<sup>283</sup> und Suppenfisch.<sup>284</sup>

Auch Neuberg/Mürz kaufte Fastenfische bzw. *Wälsche fisch*, letztere kosteten 1683 in zwei Fässern geliefert 42 Kreuzer.<sup>285</sup> Dies waren wohl dieselben Sorten, die auch St. Paul erwarb: Stockfisch, Hausen, *thunahäring* (Donauhering), Rundfisch (Dorsch), Platteisen, eingesalzene Hechte und Lamprete.<sup>286</sup> Marinierte Lampreten galten früher als Delikatesse.<sup>287</sup> Admont

---

<sup>281</sup> *Kaltenberger*, Speisezettel, 64.

<sup>282</sup> *Penz*, Übelbacher, 201.

<sup>283</sup> Diese schmecken gegrillt am besten: Brassen, Hechte, Karpfen. Vgl. Bratfisch. In: *Krunitz*, Bd. 6, 527-528.

<sup>284</sup> *Zeiringer*, Nahrung, 245-266, zu Brat- und Suppenfisch siehe Seiten 257, 261.

<sup>285</sup> *Zeiringer*, Nahrung, 246, 250.

<sup>286</sup> AT-StiAStP, 596/0 (Küchen-Raitungen 1710-1716), 12r, 18v, 91r, 281r.

<sup>287</sup> *Wagner*, Fischerei, 643.

kaufte 1713 die Nordseefische Stockfisch (1000 Gulden für 528 Pfund), Plattfisch (5 Gulden) und Hering (60 Gulden).<sup>288</sup>

Der Hausen als größter Vertreter der Störartigen kann eine Länge von acht Meter und ein Gewicht von einer Tonne erreichen, die Wanderwege des Europäischen Hausen erstreckten sich früher vom Kaspischen, Asowschen und Schwarzen Meer bis in den Inn hinauf, wo dieser Fisch laichte. Im Donaugebiet war der Hausen häufig anzutreffen. Dieser wirtschaftlich bedeutendste Fisch war ob des massenhaften Vorkommens eine häufig angebotene Ware, wurde auf dem Wiener Fischmarkt getrocknet, gesalzen oder konserviert angeboten, der Verkauf unterlag seit dem Mittelalter gewissen Verordnungen. Die Bestände des Hausens wurden ob der Überfischung schon ab dem 16. Jahrhundert immer geringer, dieser war in Österreich bzw. den oberen Abschnitten der Donau immer seltener vorzufinden. Die Hausen wurden im 17. Jahrhundert von den Laichplätzen in Ungarn aus von Händlern nach Wien und weiter westwärts verkauft. Der Verkauf der Hausen am Wiener Fischmarkt nahm zu Beginn des 20. Jahrhunderts sein Ende.<sup>289</sup>

Aus Friesach sind folgende Preise für frische und importierte Fische überliefert:

Gattung und Menge	Preis	Datum	Anmerkung
8 Pfund gesalzener Hausen	1 Gulden 52 Kreuzer 2 Pfennige	3. März 1675	von den Herren von <i>Nepelsberg</i> <sup>290</sup> erhalten
6 Pfund Hausen	1 Gulden 30 Kreuzer	9. März 1675	von <i>Herr Zauchenperger</i> erhalten
4 Pfund Hausen	1 Gulden	20. März 1675	
8 Pfund Stockfisch und 30 Heringe	2 Gulden 35 Kreuzer	23. April 1675	an die Herren von <i>Nepelsberg</i> verkauft
25 Pfund Stockfisch	3 Gulden 45 Kreuzer	März 1683	
24 Heringe	48 Kreuzer <sup>291</sup>		

Tabelle 13: Kauf und Verkauf von importierten und frischen Fischen in Friesach (vom Verfasser erstellt).

Die Fastenregeln, die die Abstinenz von Fleisch geboten, wurden in Neuberg/Mürz bis auf wenige Ausnahmen wie Festtage und beim Empfang wichtiger Gäste eingehalten. In den Fastenmonaten vor Ostern und Weihnachten wurden Krebse, Schildkröten und Muscheln

<sup>288</sup> *Hasitschka*, Klosterkochbuch, 115.

<sup>289</sup> *Manzano*, Schutzgebiete, 93; *Galik, Kunst*, Tierreste, 680-681; *Kunst, Galik*, Kroh, Reste, 402.

<sup>290</sup> Die Herren v. Neppelsberg waren ein Kärntner Adelsgeschlecht. Vgl. *Hermann*, Handbuch, Bd. 2, H. 2, 91-94.

<sup>291</sup> ADG, Dominikaner Friesach, Handschrift 18 (*Kassenjournal 1673-1685*) 14r,15r, 62r.

sowie Heringe, Schleien, Stockfisch, Karpfen, Hausen, Äschen, Aale, Sardellen verspeist, außerhalb der Fastenzeit wurden zusätzlich noch Frösche, Forellen und Hechte verbraucht. Am 18.1.1616 speisten etliche Herren der Universität im Stift, wofür um 30 Kreuzer Karpfen ungenannter Menge eingekauft wurden.<sup>292</sup> Friesach kaufte im Jänner 1700 einen halben Zentner Karpfen um zehn Gulden 50 Kreuzer.<sup>293</sup>

Aus dem Stift Admont stammt die Handschrift „*Notata bey der Kuchl*“, die uns Auskunft über den Transport von Weinbergschnecken ins Stift gibt, wobei hier die Stiftsküche, der Pfarrer in Wildalpen, die „Schneckenweiber“, die Jäger, der Amtmann von Palfau und die Fuhrleute unter der Organisation des Küchenmeisters zusammenarbeiteten:

*„Circa finem octobris pflegt Reverendus Pater Kuchlmaister in die Wildalm abzugehen, um all dort schneggen zu erkauffen. Vorläuffig wirdet R. Dominus Parochus in Wildalm und Balfau dessen berichtet und gebetten, daß die ankunft des P. Kuchlmaister am bestimmten Tag auf der canzl verkündet werde, folglich die schneggen eingebracht werden. (Bezahlung: 12-16 Kreuzer pro hundert Stück.) Die jäger in Brunn, Wildalm, Hopfgart und Braitengrieß samt denen zwei Fischern pflegen die schneggen auszuzellen und in die fässer zu backhen ... Die vässer gibt Herr Pfarrer ... die fuhr der schneggen beschiebt anhero per roboth, welche der Amtmann in Balfau zu besorgen hat. Meist werden drei halbe startin schneggen erkaufft. Die Fässer giebt der Pfarrer. (ein Startin = 566 Liter, demnach 850 Liter Schnecken.)“<sup>294</sup>*

1710 investierte St. Paul in 300 Schnecken einen Gulden drei Kreuzer und 1711 in 100 Stück 21 Kreuzer; 800 Stück wurden 1713 aus Möchling ans Stift geliefert.<sup>295</sup> Friesach gab im November 1692 für 600 Stück zwei Gulden sechs Kreuzer aus.<sup>296</sup>

Flusskrebse gelten gegenwärtig als teures und exklusives Produkt. Krebse waren jedoch in der Vormoderne in den heimischen Gewässern weit verbreitet und wurden in gleicher Weise von den höheren und niedrigeren Gesellschaftsschichten verspeist. Dieser Verbreitung setzte die aus Nordamerika eingeschleppte und vom 19. Jahrhundert bis ins frühe 20. Jahrhundert in Mitteleuropa grassierende Krebspest ein Ende, diese Krankheit war hochinfektiös und die

---

<sup>292</sup> Zeiringer, Nahrung, 245, 340, 357.

<sup>293</sup> ADG, Dominikaner Friesach, Handschrift 15 (*Kassenjournal 1690-1703*), 249v.

<sup>294</sup> Hasitschka, Klosterkochbuch, 99.

<sup>295</sup> AT-StiAStP, 596/0 (*Küchen-Raitungen 1710-1716*), 15v, 135r, 262v.

<sup>296</sup> ADG, Dominikaner Friesach, Handschrift 15 (*Kassenjournal 1690-1703*), 72v. Auffällig ist hier, dass der Kaufpreis von 600 Schnecken in Friesach dem doppelten Wert zu jenem von St. Paul entspricht, trotz der regionalen Ferne.

Mortalitätsrate betrug fast 100 Prozent.<sup>297</sup> Seitenstetten bezahlte von 1690-1740 für zehn Stück Krebse zwischen drei und 25 Kreuzer.<sup>298</sup> Arnoldsteins höchste Investition in *khrebsen* belief sich im Juni 1680 auf 1 Gulden 12 Kreuzer für 460 Stück<sup>299</sup>. St. Pauls höchste Ausgabe für 1140 Edelkrebse betrug 4 Gulden 33 Kreuzer.<sup>300</sup>

Im Stift Admont langten 1713 aus Italien Meeresfrüchte ein, so kosteten Meeresfrüchte wie Calamari (23 Pfund) 40 Kreuzer pro Pfund, 750 Austern anderthalb Gulden pro 100 Stück, zwei Fässer *prügge* (Pricken, Neunaugen) 15 Gulden, 2100 Muscheln elf Kreuzer pro 100 Stück und sechs Pfund *Linguattel* 24 Kreuzer pro Pfund.<sup>301</sup> Hagers Kochbuch verrät dies über die *linguattel*: „Dieser Fisch ist etwas lang / und gantz flach / daher heissen sie auf teutsch [See-]Zungen / und kommen aus Welschland anhero / in feßlen eingemacht / und schön mariniertes.“<sup>302</sup> Aus Kärnten sind diese Angaben für Meeresfrüchte überliefert:

Ort	Gattung und Menge	Preis	Datum	Anmerkung
Arnoldstein	17 büschl <i>capelonge</i>	56 Kreuzer 3 Pfennige	Dezember 1680 <sup>303</sup>	
Arnoldstein	12 <i>pischl capelonge</i>	40 Kreuzer	31. Jänner 1681	
Arnoldstein	340 Muscheln	27 Kreuzer 2 Pfennige	7. Februar 1681 <sup>304</sup>	
St. Paul	16 Pfund Calamari, 500 Austern		Jänner 1710	empfangen
St. Paul	1000 Muscheln	1 Gulden 40 Kreuzer	Februar 1710	
St. Paul	500 Austern	5 Gulden 10 Kreuzer	Februar 1711	
St. Paul	<i>capelonge</i>	1 Gulden	J	
St. Paul	4 Pfund <i>linguatele</i>	1 Gulden 49 Kreuzer	Jänner 1712	
St. Paul	31 <i>bischl capelonge</i>		Jänner 1712 <sup>305</sup>	empfangen
Friesach	1000 Muscheln	1 Gulden 15 Kreuzer	Jänner 1699 <sup>306</sup>	

<sup>297</sup> Ammerer, Brauer, Ernst, Adelskochbuch, 82.

<sup>298</sup> Sitar, Klostergeheimnisse, 29.

<sup>299</sup> AT-KLA 445-A-362/I St (*Ausgab deß gelts pro victualibus den 1. April 1680 inclusive incipiendo*), 3r.

<sup>300</sup> AT-StiAStP, 596/0 (*Küchen-Raitungen 1710-1716*), 294r.

<sup>301</sup> Hasitschka, Klosterkochbuch, 115.

<sup>302</sup> Hagger, Kochbuch, Bd. 4, Buch 1, 10. Kapitel, 193, Nr. 001; Andrea Sobieszek (Transkription): "Linguadale".

In: Neues Saltzburgisches Kochbuch (1718/19), Buch III-1 Kap. 10 Nr. 001.

<sup>303</sup> AT-KLA 445-A-362/IV St (*Ausgab deß gelts pro victualibus von 1. october 1680 biß 1. Jenners exclusive*), 4r.

<sup>304</sup> AT-KLA 445-A-363/I St (*Ausgab deß gelts zur khuchl notdurfft pro 1681 vom 1. Jener, biß 1. April exclusive*), 1v, 2r.

<sup>305</sup> AT-StiAStP, 596/0 (*Küchen-Raitungen 1710-1716*), 6r, 9r, 88v, 155r, 155v, 159v.

<sup>306</sup> ADG, Dominikaner Friesach, Handschrift 15 (*Kassenjournal 1690-1703*), 55r, 56r, 218r.

Tabelle 14: Kauf und Empfang von Meeresfrüchten in Kärntner Klöstern (vom Verfasser erstellt).

Fische sowie Weich- und Schalentiere waren ob ihrer Vielfalt als Fastentiere nicht zu unterschätzen, denn die Kost war durchaus vielfältig und abwechslungsreich, z.B. wurden in Mondsee Reinanken (eingemacht, geselcht, gebraten), Saiblinge (in Olivenöl, geselcht), Grundeln (abgesotten), Kohlhechte, Hechte (geröstet, geselcht), Lauben, Lachs, Forellen (im Öl gebraten) und Seeforellen (eingemacht, eingebrennt.), Pfrillen, Schied (geselcht), Stockfisch, Pricken, Flunder, Aal, Heringe, Krebse (eingemacht) und Schnecken verspeist<sup>307</sup>. Hierbei sei auch nochmals der frühere Fischreichtum in den Gewässern hervorgehoben.

### 3.5. Milch- und Eiprodukte

Die Fastengebote des liturgischen Jahreskreises bestimmten, wie schon öfters betont, den Verzehr tierischer Erzeugnisse wie Eier, Milch, Käse oder Tierfette. Diese durften nur zu gewissen Zeiten im Jahr verspeist werden. Diverse Pflanzenöle setzte man als Ersatz für Tierfette ein.<sup>308</sup> In den Klöstern wurde Milch von Schafen, Ziegen und Rindern gewonnen, die in weiterer Linie zu Butter, Rahm, Käse und Butterschmalz verarbeitet wurde.<sup>309</sup>

Bei den Benediktinern wurden über das Jahr verteilt regelmäßig Käse und Eier serviert, es bedurfte dazu keiner großen Anlässe. Im Stift Mondsee befolgte man 1538 die Benediktinerregel und reichte die verbotenen Lebensmittel in der vorösterlichen Fastenzeit nicht. Um die Mönche bei Laune zu halten, kochte man diverse Eigerichte (*ayr im schmaltz, oxnaugen, hertte ayr, lene ayr*). Eier und Käse wurden oft als zusätzliche eiweißhaltige Speise – als Generale und Pitanz (Extraspeise) benannt – gereicht. Die Mönche erhielten an den Fasttagen der Woche, am Montag, Mittwoch und Freitag die Pitanz und an den anderen Tagen oder auch als Zusatzkost an Fasttagen oder innerhalb der Fastenzeit das Generale.<sup>310</sup> Die Benediktinerinnen am Nonnberg kauften für Festtage Milch, Schmalz und Butter.<sup>311</sup> Das Franziskanerkloster Salzburg erhielt Schmalz, Eier und Milch von St. Peter.<sup>312</sup>

Die Produkte Schmalz, Rahm, Milch und Butter waren in punkto Gewinnung und Konservierung schwer handzuhaben. Milch war bedeutend für die Verpflegung der Insassen in den Spitälern und wurde wöchentlich ausgeschenkt. Die Probleme der Vorratshaltung waren ausschlaggebend dafür, dass Milchprodukte überwiegend in ihrer weiteren

---

<sup>307</sup> Kaltenberger, Speisezettel, 89-94, 104, 113, 116-119. Zu Pricken siehe Preisvergleich zuvor.

<sup>308</sup> Fritsch, Refektorium, 78.

<sup>309</sup> Etlstorfer, Kloster, 50.

<sup>310</sup> Kaltenberger, Speisezettel, 58, 61.

<sup>311</sup> Brandhuber, Nonnberg, 60.

<sup>312</sup> Brandhuber, Franziskanerjahr, 68.

Verarbeitung und selten als Käse, öfters in Form von Butterschmalz bzw. selten als Butter gereicht wurden. Doch finden sich Belege für Frischmilch zur Zubereitung von Stockfisch, Milchnudeln, Hirsebrei, Mus, Milchreis und „Milchmandl“.<sup>313</sup>

Rechnungen aus innerösterreichischen Klöstern belegen diese Angaben für Milchprodukte:

Ort	Gattung und Menge	Geldbetrag	Datum	Anmerkung
Neuberg/Mürz	Milch- und Rahmverkauf	69 Gulden 19 Kreuzer 2 Pfennige	1781	als Einnahme notiert
Neuberg/Mürz	Topfen	2 Kreuzer		eingekauft <sup>314</sup>
St. Paul	16 Pfund Butter	2 Gulden	1692	eingekauft
St. Paul	17 ½ Pfund	2 Gulden 1 Kreuzer 15 Pfennige	1692	eingekauft
St. Paul	4 Pfund	4 Kreuzer	1692	eingekauft <sup>315</sup>
St. Paul	40 Pfund Butter		Jänner 1711	vom Meierhof
St. Paul	13 Pfund Butter			von Kollnitz
St. Paul	10 ½ Pfund Butter		Mai 1715	von Untertanen <sup>316</sup>
Friesach	2 Pfund Butter	15 Kreuzer	Oktober 1680	eingekauft
Friesach	22 Pfund Butter	2 Gulden 45 Kreuzer	März 1681 <sup>317</sup>	eingekauft
Friesach	Butter und Milch	41 Kreuzer	August 1706 <sup>318</sup>	eingekauft

Tabelle 15: Gebrauch von Milchprodukten in innerösterreichischen Klöstern (vom Verfasser erstellt).

Die Speisepläne aus Mondsee der Jahre 1632 und 1730 zeigen folgendes Bild: 1632 erhielt der Abt lediglich *aürschmalz* (Eierschmalz) und *aürkhoch* (Eierkoch) zum Mittagsspeisen. Das Angebot anno 1730 an Eierspeisen war schon vielfältiger mit *ochsenaugen* und *gebachene*

<sup>313</sup> Scheutz, Weiß, Speisepläne, 156.

<sup>314</sup> Zeiringer, Nahrung, 271.

<sup>315</sup> AT-StiAStP, 594/0 (*Empfang des gelts anno 1692 von 20. February und ausgaben vor die kuchl 1692 und 1702*), 11r.

<sup>316</sup> AT-StiAStP, 596/0 (*Küchen-Raitungen 1710-1716*), 85r, 292r.

<sup>317</sup> ADG, Dominikaner Friesach, Handschrift 18 (*Kassenjournal 1673-1685*), 45v, 48r.

<sup>318</sup> ADG, Dominikaner Friesach, Handschrift 10 (*Kassenjournal 1705-1723*), 9v.

*ayr*, diese Gerichte durfte nur der Abt beim *prandium* genießen, *ayrinschmalz* (für Abt und Konvent am Karfreitag), *ayrspeis* (primär für den Abt, aber am 8.12., also zu Mariä Empfängnis für Abt und Konvent), *siedayr* (überwiegend nur dem Konvent serviert) und *ayrgersten*, für Abt und Konvent an Mariä Verkündigung am 25. März und am Karsamstag am 8. April, auch die *Herren Aderlasser* kamen am 9. und 10. Oktober in den Genuss dieses Gerichts. An Milchspeisen finden sich anno 1632 *schottsupen*, *gesulzte milch*, *schnemilch*, Rahmsuppe für den Abt am 6. November und 3. Dezember sowie am 13.11.1632 für Abt und Konvent, im Jahr 1730 *reis in milch* und *milchreis*. Butter wurde in Form von *butterkrapfen*, *butterdorten* und *butterschlangen* aufgetischt. Gerichte mit Käse sind aus Mondsee nicht überliefert. In der vorweihnachtlichen Fastenzeit 1632 wurden keine Ei- und Milchspeisen gekocht. 1730 standen in der Fastenzeit vor Ostern Milchreis, *ayrgersten*, *ayrschnitteln* und *ayr in schmalz* am Speiseplan, in den Fastenwochen vor Weihnachten wurden *putterschlangen*, *siedayr*, *ayrspeis*, *ayrspältel*, *dopfnudeln* (Topfennudeln) und *nokhen* (Nockerl) aufgetischt.<sup>319</sup>

Butterschlangen wurden auch 1728 in St. Peter am 6. Jänner von Abt und Konvent verspeist, am 21. Jänner nachts von den *Herren Convictores* mit Gästen. Am Abend des 6. Februar wurde *eierkoch* aufgetragen und Milch als Getränk am 8. und 10. Februar. Die vorösterliche Fastenzeit war reich an Eigerichten: Eierschmalz, Siedeier, Siedeier zur Suppe, gefüllte Eier, Eier zu Musschüsseln und eingesetzte Eier; in der vorweihnachtlichen Fastenzeit gab es nicht so viele Eigerichte – Eiernudeln, Eierkoch, Siedeier, Eiersuppe –, aber auch Butterschlangen und *Butterkrapfl*. Am Ostersonntag gab es als Zugabe zum Geweihten Eierkäse, Eier zum Färben bzw. als Gabe in die Bäckerei Eier (und Schmalz) zum Backen der Eierzelten.<sup>320</sup>

Die Augustiner-Eremiten in Salzburg bezogen Küchendienste von 62 Untertanen aus der Grundherrschaft Mülln, die sich auf 1.182 Eier, 76 Hühner, 100 Pfund Schmalz und zwei Gänse beliefen.<sup>321</sup> Im Stift Griffen waren von 1694 bis 1703 Mitfasten<sup>322</sup>, der Andreastag (30. November)<sup>323</sup>, der Nikolaustag (6. Dezember)<sup>324</sup> sowie von 1703 bis 1715 der Aschermittwoch<sup>325</sup>, Mitfasten, Mariä Himmelfahrt (15. August)<sup>326</sup>, Simon und Judas (28.

<sup>319</sup> *Kaltenberger*, Speisezettel, 90, 97-98, 100, 105-111, 115-118, 120, 121, 124, 128, 134, 139, 144, 148-153.

<sup>320</sup> *Kolb*, Speisenbuch, 574-581, 595-598.

<sup>321</sup> *Brandhuber*, Augustiner, 72.

<sup>322</sup> Der Tag Lätare bzw. die Woche vor Lätare, dem 4. Fastensonntag. Vgl. *Grotfend*, Zeitrechnung, 74, 81.

<sup>323</sup> *Grotfend*, Zeitrechnung, 33.

<sup>324</sup> *Grotfend*, Zeitrechnung, 83.

<sup>325</sup> Auf lateinisch: *Feria quarta cinerum*. Vgl. *Grotfend*, Zeitrechnung, 54.

<sup>326</sup> *Grotfend*, Zeitrechnung, 77.

Oktober)<sup>327</sup>, der Andreastag (30. November) und der Nikolaustag (6. Dezember) die Abgabetafel für den Zehent und die Dienste, u.a. Eier, Käse und Milchprodukte.<sup>328</sup>

Die Quellen der Stifte Arnoldstein und Griffen belegen dies über die Abgaben der Untertanen:

Ort	Name	Gattung und Menge	Robotgeld	Datum
Griffen	Bauer <i>Vurheinig</i>	35 Eier		Andreastag
Griffen	Bauer <i>Lube</i>	jeweils 30 Eier		Mitfasten und Andreastag
Griffen	Hof <i>Mayr an der Schwaig</i>	3 center Käse, 16 center schotten, 26 center Schafskäse <sup>329</sup>		
Arnoldstein	<i>Andree Lienschnig</i>	Käse und Robotgeld	36 Kreuzer	5. Jänner 1680
Arnoldstein	<i>Thoni Hebein</i>	Käse und Robotgeld	36 Kreuzer	5. Jänner 1680
Arnoldstein	<i>Simon Orluca</i> n	Käse und Robotgeld	36 Kreuzer	7. März 1680 <sup>330</sup>

Tabelle 16: Abgaben des Zehenten an die Stiftsherrschaften (vom Verfasser erstellt).

In den meisten Klöstern überstieg jedoch der Bedarf an Eiern den durch Naturaldienste abgelieferten Vorrat deutlich, sodass Eier zugekauft werden mussten. Die Äbtissin des Nonnenstifts am Nonnberg befahl daher 1660 aus ökonomischen Überlegungen der Küchenmeisterin, den täglichen Verbrauch u.a. an Butter, Schmalz und Eiern zu notieren.<sup>331</sup>

St. Paul kaufte monatlich eine ungenannte Zahl an Eiern ein, nur in wenigen Fällen wurde deren Anzahl notiert.

Menge	Geldbetrag	Datum	Anmerkung
231	1 Gulden 17 Kreuzer	20. Jänner 1702	
183	1 Gulden 1	27. Jänner 1702	
12	12 Kreuzer	Sommer 1702	
7	7 Kreuzer	Sommer 1702	

<sup>327</sup> *Grotefend*, Zeitrechnung, 98.

<sup>328</sup> AT-KLA 228-A-74 1-2 St [Ehrenegg, HS 74 (*Khuchl Urbar, dem löblichen Stüfft und Closter Griffen gehörig, 1694-1703*)], 2r, 7r, 35r; AT-KLA 228-A-74 2-2 St [Ehrenegg, HS 74 (*Khuchl Urbar, dem löblichen Stüfft und Closter Griffen gehörig, 1694-1703*)], 44r.

<sup>329</sup> AT-KLA 228-A-74 1-2 St [Ehrenegg, HS 74 (*Khuchl Urbar, dem löblichen Stüfft und Closter Griffen gehörig, 1694-1703*)], 2r, 7r, 35r;

<sup>330</sup> AT-KLA 445-A-381/II St (*Empfang und ausgab des gelts von wein und victualien pro anno 1680*), 1r.

<sup>331</sup> *Brandhuber*, Nonnberg, 61.

150		November 1716	aus Möchling empfangen
250		Dezember 1716	aus Möchling empfangen <sup>332</sup>

Tabelle 17: Kauf und Empfang von Eiern in St. Paul (vom Verfasser erstellt).

Die eher randständige Bedeutung von Käse im Alltag der Klosterküche entsprach durchaus ähnlichen Befunden für andere "Großküchen". Die österreichischen Spitäler maßen dem Käse in den Spitalsordnungen ebenfalls nur wenig Bedeutung bei, die Insassen erhielten diesen zum Frühstück oder zur Jause als Hartkäse oder als Schott- und Käsesuppe; deutlich wichtiger war Käse in der Fastenzeit und als Festtagsgabe.<sup>333</sup> Aus Seitenstetten, Neuberg/Mürz, Friesach und Arnoldstein sind diese Preise für teilweise ausländischen Käse überliefert:

Ort	Sorte	Menge	Geldbetrag	Datum	Anmerkung
Neuberg/Mürz	Holländerkäse	3 ½ Pfund	1 Gulden 5 Kreuzer	1635	
Neuberg/Mürz	Schweizerkäse	16 Pfund	2 Gulden 40 Kreuzer	1664	
Neuberg/Mürz	Parmesankäse	3 Pfund	1 Gulden 38 Kreuzer	1667	
Neuberg/Mürz	Parmesankäse	4 Pfund	2 Gulden	1669	
Neuberg/Mürz	regionaler Käse <sup>334</sup>				
Seitenstetten	Holländerkäse <sup>335</sup>	1 Pfund	15-16 Kreuzer	1690-1740	
Friesach	Schafskäse	2 ½ Pfund	10 Kreuzer	Juli 1694	
Friesach	Schafskäse	3 Pfund	12 Kreuzer	August 1694	
Friesach	Schafskäse	25 Pfund	2 Gulden 5 Kreuzer	September 1693	
Friesach	Parmesankäse	¾ Pfund	31 Kreuzer	August 1697	
Friesach	<i>Flitscher khäss</i>	23 Pfund	2 Gulden 18 Kreuzer	November 1690 <sup>336</sup>	

<sup>332</sup> AT-StiASTP, 594/0 (*Empfang des gelts anno 1692 von 20. February und ausgaben vor die kuchl 1692 und 1702*), 12r, 12v, 13r, 14v, 15r;

AT-StiASTP, 596/0 (*Küchen-Raitungen 1710-1716*), 3v, 94v, 111r, 155r, 258r, 313v.

<sup>333</sup> Scheutz, Weiß, Speisepläne, 159-160.

<sup>334</sup> Zeiringer, Nahrung, 268-271.

<sup>335</sup> Sitar, Klostergeheimnisse, 29.

<sup>336</sup> ADG, Dominikaner Friesach, Handschrift 15 (Kassenjournal 1690-1703), 16r, 98r, 122r, 123v, 82r.

Arnoldstein	<i>Flitscher khäß</i>	4 Pfund	30 Kreuzer	13. November 1680 <sup>337</sup>	verkauft
Arnoldstein	<i>Flitscher khäß</i>	14 Pfund	1 Gulden 45 Kreuzer	24. Jänner 1681 <sup>338</sup>	verkauft

Tabelle 18: Kauf und Verkauf von Käse in Seitenstetten, Neuberg/Mürz, Friesach und Arnoldstein (vom Verfasser erstellt).

Der in Slowenien im Ort Bovec produzierte Flitscher Käse wurde aus Schafsmilch hergestellt.<sup>339</sup> Valvasor schrieb über diesen Käse:

*„Die einwohner halten viel schafe und anders vieh und machen viel guter käse, so man insgemein Flitscher käse heisst und gar viel derselben in Teutschland für parmesan verkaufft.“*<sup>340</sup>

Aus Milch, Eiern und Butter konnten vielfältige Gerichte gekocht bzw. gebacken werden, doch war die Verabreichung wiederum hierarchisch unterschiedlich, ferner war die Beachtung der Fastengebote in der vorösterlichen und vorweihnachtlichen Fastenzeit auch von Stift zu Stift abweichend.

### 3.6. Getreide

Die bis zur Mitte des 18. Jahrhunderts angebauten Feldfrüchte – Hafer, Roggen und Weizen – unterschieden sich kaum von denen des Mittelalters. Hirse und Kolbenhirse waren abhängig von den klimatischen Bedingungen auch verbreitet, Gerste wurde immer weniger angebaut.<sup>341</sup>

Der wohl im 15. Jahrhundert aus Italien importierte und als Zweitpflanze gezogene Heiden (Buchweizen) wandelte sich im Laufe der Zeit zu einer der am weitesten verbreiteten Getreidesorten in Kärnten.<sup>342</sup> Laut dem Adelung-Wörterbuch stammt der Name Heidenkorn daher, weil er auf dünnen Böden in Heiden wächst oder auch in den Kreuzzügen aus den heidnischen Ländern des Nahen Ostens nach Europa kam.<sup>343</sup> Ebenso wurde der Buchweizen, der als Nachfrucht gezogen werden konnte und gemeinsam mit der Hirse ergänzend zu den geläufigen Getreidesorten angebaut wurde, in der Steiermark schon im 15. Jahrhundert

<sup>337</sup> AT-KLA 445-A-362/III St (*Empfang deß gelts von wein und victualien oder von Ihr Gnaden von 1. Octobris 1680 biß 1. Jenner exclusive*), 1v.

<sup>338</sup> AT-KLA 445-A-382/I St (*Empfang des gelts von der stollen und andern wenig Posten und wein den 1. Jenner 1681 incipiendo bis 1. April exclusive*), 1r.

<sup>339</sup> *Mair-Waldburg*, Käse, 314, 691.

<sup>340</sup> *Valvasor*, *Crain*, Bd. 1, 135.

<sup>341</sup> *Hanisch-Wolfram*, *Geschichte Kärntens*, Bd. 3,1, 103.

<sup>342</sup> *Hanisch-Wolfram*, *Geschichte Kärntens*, Bd. 3,1, 103.

<sup>343</sup> Heidekorn. In: *Adelung*, Bd. 2:F-L, 1064.

bekannt. Doch bot nur die Südsteiermark klimatisch günstige Anbaubedingungen, das Kloster Admont erhielt den Heiden aus den südlich gelegenen, zum Stift gehörigen Herrschaften Jahring oder St. Martin. Jeder Geistliche konsumierte jährlich 4 Maß (60 Liter) Heidenmehl. Heidensterz oder Heidenbrein waren beliebte Gerichte an Fasttagen.<sup>344</sup>

Mehlgerichte waren vom Mittelalter bis in die jüngere Vergangenheit die Basis der Ernährung, dies belegen diverse Breie, in Butterschmalz ausgebackenes Schmalzgebäck, Kuchen sowie Brot- und Gebäcksorten, die der Hl. Benedikt in seinem Regelwerk als Hauptgerichte ansah.<sup>345</sup>

Im europäischen Mittelalter waren Breie aus diversen Getreidesorten noch bedeutender als gebackenes Brot und standen als integraler Bestandteil der alltäglichen Ernährung auf dem täglichen Speisezettel bei Bauern, Bürgern, Soldaten und Mönchen, bevor im 18. Jahrhundert die Erdäpfel eingeführt wurden. Die Zubereitung von Breien oder Musen erfolgte aus dem mit oder ohne Fettzusatz in Wasser oder Milch gekochten gemahlenden, geschroteten oder zerriebenen Getreiden (Weizen, Gerste, Hafer, Hirse). Dadurch entstand abhängig vom Flüssigkeitsanteil ein eher wässriges Gericht oder eine steife Paste, die zu in Scheiben geschnittenen und in Fett ausgebackenen Küchlein und Fladen weiterarbeitet wurde. Das Mus, das aus Milch, Mehl und Schmalz gekocht wurde und mittels Eiern, Obst und Fett verfeinert werden konnte, war die tägliche Kost in den Alpenländern. Vor allem das Ei war auch den armen Leuten zur Verbesserung zugänglich, Gewürze, Zucker und Mandeln waren dagegen kostbarere Beigaben, ebenso konnten Pilze, Fleisch, Krebse und Fische in kleingeschnittener Form dem Mus zugefügt werden.<sup>346</sup>

In den Jahren 1538 und 1539 bestanden im Stift Mondsee die Mehlspeisen aus *gmuess* und Kochen<sup>347</sup>, Schmalzgebäck, Haferbrei und allgemein Gebackenem. Dieses Angebot erweiterte sich 1632 um diverse Schmarren (*semblschmarrn*), *speiltl*, *semblschnitdn* und *pfändling*. Besonders vielfältig war die Mehlspeisenküche anno 1730: *Krapfen*, *äpfelküchel*, *gebachene apfelspärtl*, *hasenörl* und *triet*.<sup>348</sup> Geformte Mehlspeisen wie Nudeln, Striezel und Knödel wurden ab dem 16. Jahrhundert stets wichtiger. Auch beim Backwerk – insbesondere beim Brot – galt eine Hierarchie, die durch die benutzte Mehlsorte und den Grad der Ausmahlung determiniert wurde. Die Oberschicht am Herrentisch aß Weißbrot aus fein gemahlenem

---

<sup>344</sup> *Hasitschka*, Klosterkochbuch, 83.

<sup>345</sup> *Kaltenberger*, Speisezettel, 58.

<sup>346</sup> *Kaltenberger*, Speisezettel, 58-60. Zu diesen Sorten ist auch noch Heiden hinzuzufügen. Siehe oben.

<sup>347</sup> Koch ist die Bezeichnung für Breispeise. Vgl. *Ammerer, Brauer, Ernst*, Adelskochbuch, 114.

<sup>348</sup> *Kaltenberger*, Speisezettel, 60.

Weizen, die niedriger gestellten Klosterbewohner erhielten dieses nur an hohen Feiertagen. 1538 wurden im Stift Mondsee besondere Instruktionen für das Mahlen von Weizen und das darauffolgende Backen von Semmeln erteilt, was nur zu Weihnachten und Ostern erfolgte. An Wochentagen wurde im Kloster gröberes Roggen- und Haferbrot gereicht.<sup>349</sup> Süße und herzhaftere Mehlggerichte wie Strudel, Knödel, Strauben, Breie, jegliche Teiggerichte bis hin zu Speiseeis definierte Conrad Hagger als „Mehlspeisen“. Den zu dieser Zeit waltenden strengen Fastenregeln entsprachen all diese vegetarisch zubereiteten Mehlspeisen. Nur der Konditor oder die Hofküche des Salzburger Fürsterzbischofs besaßen einen Eiskeller, womit ihnen die die Bereitung von Speiseeis möglich war. „Eis“ war für Hagger eine aus steifgeschlagenem Eiweiß-Schnee und mit Zitronensaft sowie Zucker gesüßte Beilage zu Süßspeisen.<sup>350</sup>

Auf den Kärntner Besitzungen des Stifts St. Paul wurden im Mittelalter primär Roggen, dann Weizen und Hafer, außer in Unterdrauburg, angebaut. Der Hopfen wurde in den meisten Ämtern angebaut, die Gerste nur in den Ämtern Möchling und Drauhofen. Der Hafer war wohl – freilich als Viehfutter – die Hauptfrucht in den steierischen Besitzungen, Hirse, Weizen und Sorghum die Hauptfrüchte in Friaul.<sup>351</sup> Zum Vergleich ist in den Rechnungsbüchern aus dem Jahr 1702 nur allgemein die Bezeichnung *khorn* überliefert<sup>352</sup>, für Brotgetreide wie Gerste oder Roggen<sup>353</sup>. Ein Bauer in Pustritz nördlich von Griffen diente gemäß dem Urbar von 1640 in Landvierling: 19 Maßl Weizen, drei Vierling vier Maßl Roggen, fünf Vierling 18 Maßl Hafer und einen Vierling sechs Maßl Hopfen, was einer jährlichen Abgabe von 64,9 Litern Weizen, 259,61 Litern Roggen, 471,4 Liter Hafer und 102,48 Litern Hopfen entsprach. Bis zur Grundentlastung 1848/49 vollzog sich keine Änderung der Getreidedienste, wobei das Getreide oft durch Geld statt in Naturalien abgelöst wurde. Der Vierling hatte bis 1561 in ganz Kärnten uneinheitliche Maße, danach wurde ein einheitlicher Landvierling für Kärnten eingeführt, der laut den Berechnungen zum Zeitpunkt der Einführung des metrischen Systems 1871 exakt 81,98243 Liter betrug.<sup>354</sup>

Im Vergleich tauchen in Arnoldstein diese Getreidesorten auf: Weizen, Hirse, Buchweizen, Hafer, Gerste, Roggen. Am 30. Juni 1678 kostete ein Maß Weizenmehl acht Kreuzer<sup>355</sup> und

---

<sup>349</sup> Kaltenberger, Speisezettel, 60.

<sup>350</sup> Hahn, Barockes Tafeln, 248-249.

<sup>351</sup> Krassnig, Landesausbau, 112-113.

<sup>352</sup> AT-StiAStP, 594/0 (*Empfang des gelts anno 1692 von 20. February und ausgaben vor die kuchl 1692 und 1702*), 22r.

<sup>353</sup> Als Getreideart bzw. für die regional bedeutende Brotfrucht. Vgl. *Bunsmann-Hopf*, Wörterbuch, 109.

<sup>354</sup> Fresacher, Landvierling, 159, 162.

<sup>355</sup> AT-KLA 445-A-360 St (*Ausgab des gelts für khuchlnoturfft incipiendo den 10. April 1678*), 2v.

am 16. April 1680 ein Viertelmaß Weizenmehl 18 Kreuzer<sup>356</sup>. Hafer wurde eher den Pferden, Hennen, Schweinen und Ochsen zum Fressen gegeben, aber auch an die Mühle abgeführt.

Sorte	Menge	Datum	Anmerkung
Weizen	½ Vierling	April 1638	aus Gebiet des Raiblersees
Gerste	½ Vierling	April 1638	aus Gebiet des Raiblersees
Heidenmehl	1 Vierling	April 1638	aus Gebiet des Raiblersees
Hafer	2 Vierling	April 1638	aus Gebiet des Raiblersees <sup>357</sup>
Heidenmehl	1 Vierling	16. April 1680	von <i>häusl Glantschnig Pinter</i>
Weizen	12 Vierling	27. Mai-27. August 1682	an die Mühle
Hirse	14 Vierling	27. Mai-27. August 1682	an die Mühle
Heidenmehl	42 Vierling	27. Mai-27. August 1682	an die Mühle
Gerste	47 Vierling	27. Mai-27. August 1682	an die Mühle
Roggen	70 Vierling	27. Mai-27. August 1682	an die Mühle <sup>358</sup>
Hirse, Kolbenhirse	13 Vierling	Winter 1682-1683	an die Mühle
Weizen	15 Vierling	Winter 1682-1683	an die Mühle
Gerste	39 Vierling	Winter 1682-1683	an die Mühle
Heidenmehl	46 Vierling	Winter 1682-1683	an die Mühle
Roggen	70 Vierling	Winter 1682-1683 <sup>359</sup>	an die Mühle

Tabelle 19: Empfang und Abfuhr von Getreide in Arnoldstein (vom Verfasser erstellt).

Oft besuchten Untertanen das Stift, um die lebensnotwendige *cost* an Getreide zu beziehen.

Sorte	Menge	Käufer	Preis	Datum
Weizen	3 Vierling	<i>Thomas Tabey</i>	5 Gulden 25 Kreuzer	14. November 1679 <sup>360</sup>
Weizen	1 ½	<i>Hanns Pökh</i>	3 Gulden 15 Kreuzer	Winter 1682/1683
Weizen	½	<i>Valtele und Schneider an Bach</i>	1 Gulden 6 Kreuzer	Winter 1682/1683
Hafer	4 Vierling	<i>Mautner</i>	3 Gulden	Winter 1682/1683
Hafer	10 Vierling	<i>Mautner</i>	2 Gulden 30 Kreuzer	Winter 1682/1683

<sup>356</sup> AT-KLA 445-A-362/I St (*Ausgab deß gelts pro victualibus den 1. April 1680 inclusive incipiendo*), 1r.

<sup>357</sup> AT-KLA 445-A-357 St (*Raibler Forellenregister, 1636-1638*), 4r.

<sup>358</sup> AT-KLA 445-A-383/II St (*Conto Castens und Kellers von 27. May 1682 an den 27. Augusti eisdem*), 3r.

<sup>359</sup> AT-KLA 445-A-364 St (*Ausgaben von 1682 den 24. November an den 24. February 1683*), 3v.

<sup>360</sup> AT-KLA 445-A-361/III St (*Empfang deß gelts von wein und Victualien den 12. Octobris 1679 inclusive incipiendo*), 1r.

Weizen	½	<i>Schneider</i>	1 Gulden 6 Kreuzer	Winter 1682/1683 <sup>361</sup>
--------	---	------------------	--------------------	---------------------------------

Tabelle 20: Verkauf von Getreide in Arnoldstein (vom Verfasser erstellt).

Arnoldstein investierte nicht nur in Mehl, sondern kaufte und verkaufte auch Fertigprodukte. So wurden am 7. und 12. Mai 1677 jeweils ein *maßl hirschbrein* (Hirsebrei) für zehn Kreuzer verkauft<sup>362</sup> und am 9. Jänner 1683 ein Viertel *haidbrein* (Heidenbrei) um 33 Kreuzer zwei Pfennige gekauft.<sup>363</sup> Vergleichend lauten die Getreidepreise in Friesach wie folgt:

Sorte	Menge	Preis	Datum	Anmerkung
Weizen	2 Vierling	4 Gulden	August 1685	empfangen
Weizen	½ Vierling	1 Gulden	August 1685	empfangen <sup>364</sup>
Weizen, Roggen	1 Vierling, ½ Vierling	4 Gulden 15 Kreuzer	Oktober 1713	
Roggen	1 Vierling	3 Gulden	November 1713	
Hafer	15 Vierling	7 Gulden 38 Kreuzer	März 1718	als Stiftung erhalten
Weizen	2 ½ Vierling	4 Gulden	März 1718	
Roggen	2 Vierling	4 Gulden	April 1718 <sup>365</sup>	

Tabelle 21: Getreidepreise in Friesach (vom Verfasser erstellt).

Beim Vergleich fällt auf, dass in Arnoldstein eine Kombination von Weizen, Gerste, Hafer, Hirse, Roggen und Heiden zutage tritt, während Friesach nur Weizen, Hafer und Roggen kaufte, dasselbe sowie Hopfen bezog St. Paul aus Pustritz. 1716 konsumierte das Dominikanerinnenkloster St. Andrä im Lavanttal Hafer, Korn und Gerste und *Haidenprein* (sowie Erbsen und Bohnen) um 1000 Gulden<sup>366</sup>.

Oft ließen Wetter und Natur die Ernte nicht gedeihen, wie es in Lambach 1723 der Fall war. Das Jahr war sehr nass und regenreich, das Korn warf nur geringen Ertrag ab und aufgrund der Feuchtigkeit gab es *im mahlen keine weißen*. Der Weizen hatte den Ziegelbrand abbekommen, weshalb Weizen aus Niederösterreich, Bayern und Ungarn importiert wurde; Pagl kaufte für das Mundmehl<sup>367</sup> ungarischen Weizen um 22 Gulden pro Metzen.<sup>368</sup> Auch weiter östlich erlitt die Ernte des Stifts Dürnstein am 11. Juli 1717 durch das schlechte Wetter

<sup>361</sup> AT-KLA 445-A-364 St (*Ausgaben von 1682 den 24. November an den 24. February 1683*), 3r.

<sup>362</sup> AT-KLA 445-A-359 St (*Empfang an Wein-, Traidt- und Victualien incipiendo von 1. May 1677*), 5r.

<sup>363</sup> AT-KLA 445-A-364 St (*Ausgaben von 1682 den 24. November an den 24. February 1683*), 1v.

<sup>364</sup> ADG, Dominikaner Friesach, Handschrift 18 (*Kassenjournal 1673-1685*), 76v.

<sup>365</sup> ADG, Dominikaner Friesach, Handschrift 10 (*Kassenjournal 1705-1723*), 62r, 62v, 99r, 99v,

<sup>366</sup> *Naschenweng*, Dominikanerinnen, 208.

<sup>367</sup> Für die Semmeln an den Fürstentafeln gebrauchtes Weizenmehl. Vgl. Mundmehl. In: *Krönitz*, Bd. 96, 734.

<sup>368</sup> 1 Metzen betrug Anfang des 18. Jahrhunderts in Lambach 30,5 Liter. *Eilenstein*, Pagl, 67, 168.

Verluste auf den Feldern und Weingärten in Langenlois, Engabrunn, Wagram und Feuersbrunn. Das Korn lag schon geschnitten auf den Mandeln, der Weizen, die Gerste und Hafer auf den Feldern in Unterseebarn und gen Neuaigen wurden (offenbar durch Hagel) *außgeschlagen*, womit das Kloster großen Schaden erlitt.<sup>369</sup> Bei der Ernte Ende Juli 1719 in Grafenwörth wurden 291 Mandl Weizen, 1725 Mandl Korn und 131 Mandl Gerste geerntet.<sup>370</sup> Bei der Ernte im Dezember 1726 kamen folgende Anteile an Getreide zusammen: sechs Mut 18 Metzen Weizen, 34 Mut 18 Metzen Korn, vier Mut 23 Metzen Gerste sowie 19 Mut und 24 Metzen Hafer. Davon nahmen die Drescher zwölf Mut Weizen, drei Mut vier Metzen zwei Viertel Korn, 13 Metzen Gerste sowie ein Mut 24 Metzen Hafer weg.<sup>371</sup>

Am 7. Juli 1721 beglich der Mayr zu Neukirchen mit Abt Pagl von Lambach seine Rechnung über 7 Gulden für gekaufte 7 Metzen Linsengerste.<sup>372</sup> Am 6. November 1721 wurde die Einbringung des Zehnten an Hafer und Linsengerste beendet, somit spielten diese beiden Getreidesorten eine Rolle für den Anbau auf den Äckern des Stifts und als Viehfutter. Am 18.11.1723 erlegte der Hofkastner für eine ungenannte Menge Linsengerste 115 Gulden und 15 Kreuzer.<sup>373</sup> Abt Maximilian Pagl schrieb auch über die geltenden Wiener Brotsatzungen.

Sorte	Gewicht	Preis	Datum
1 <i>bollener</i> Brotlaib aus minderem Mehl	2 Pfund und 14 Lot <sup>374</sup>	6 Kreuzer	28. Juni 1718
1 Laib aus Roggenmehl	4 Pfund	6 Kreuzer	28. Juni 1718
1 Mund- oder Rundsemmel	6 ½ Lot		28. Juni 1718
1 <i>ordinari</i> Kreuzersemmel	10 ½ Lot		28. Juni 1718
1 <i>bollener</i> Laib	2 Pfund 5 Lot	6 Kreuzer	2. Mai 1719
1 Roggenlaib	3 Pfund 10 Lot	6 Kreuzer	
1 <i>ordinari</i> Kreuzersemmel	9 Lot		
1 Mund- oder Rundsemmel	6 Lot <sup>375</sup>		

Tabelle 22: Notizen der Wiener Brotsatzungen in Abt Pagls Diarium (vom Verfasser erstellt).

Der Verkauf von Getreide durch das Stift Dürnstein gestaltete sich sehr vielfältig.

<sup>369</sup> Penz, Übelbacher, 132.

<sup>370</sup> Mandl ist das Zählmaß für Getreidebündel, 1 Mandl entspricht 15 Garben. Vgl. Penz, Übelbacher, 191, 440.

<sup>371</sup> Penz, Übelbacher, 387-388; Mut (1 Mut = 30 Metzen = ca. 1844 Liter) und Metzen (1 Metzen = 61 Liter) waren alte Hohlmaße. Vgl. Penz, Übelbacher, 440.

<sup>372</sup> Eine Mischung für Viehfutter. Vgl. Linsengerste. In: Adelung, Wörterbuch, Bd. 2: F-L, 2077.

<sup>373</sup> Eilenstein, Pagl, 136, 139, 167.

<sup>374</sup> 1 Lot betrug 17,5 Gramm. Vgl. Sandgruber, Ökonomie, 585.

<sup>375</sup> Eilenstein, Pagl, 105, 107.

Sorte	Menge	Preis	Datum	Anmerkung
Weizen	6 Mut	2 Gulden 30 Kreuzer	27. Jänner 1719	an Bäcker in Grünangergasse 8 im 1. Wiener Bezirk
Korn	4 ½ Mut	34 Groschen	27. Jänner 1719	an Bewohner von Meiseldorf (Horn)
Gerste	4 Mut	á 29 Groschen	12. April 1720	an Brauer von Loosdorf (Melk) + 1 Eimer Bier <sup>376</sup>
Gerste	4 Mut 15 Metzen		6. August 1724	von Hofmeister aus Grafenwörth erhalten
Korn	2 Muth 4 Metzen	á 18 Groschen	30. August 1725	von 2 <i>Spizerischen</i> Untertanen und Gebrüder Lagler gekauft
Korn	4 Mut		5. September 1725	von Weißbrot- und Kuchenbäcker gekauft
Korn	½ Mut		5. September 1725	von ansässigen Bäckern gekauft
Korn	9 Mut		5. September 1725	von 7 Weißenkirchner Bewohnern gekauft <sup>377</sup>

Tabelle 23: Kauf und Verkauf von Getreide in Dürnstein (vom Verfasser erstellt).

Im März 1720 erwähnte Propst Übelbacher, dass Dürnstein vier Mut Gerste für Hausnotdurft weggeben könne und dass das ungebundene Korn *bey* 14 und acht Mut noch auszudreschen sei. Am 13. Juni 1720 langten drei Achtel Metzen *mundmeel* ein, die Übelbacher für sich verkochen lassen wollte. Im Dezember 1723 gab er auch Anweisungen an den Müller von Grafenwörth, er sollte erstens den Weizen mahlen und einen Metzen für zwei Kreuzer berechnen, zweitens das Korn für einen Kreuzer verkaufen, drittens die Gerste zur Zubereitung von Grieß weiterreichen und viertens die Rollgerste für zehn Kreuzer berechnen. Aus diesen Ausführungen sehen wir, dass für Dürnstein Weizen, Gerste, Korn und Hafer bedeutend waren. In Anbetracht der Tatsache, dass ein Metzen 61 Liter und ein Mut 30 Metzen bzw. 1844 Liter<sup>378</sup> betragen und Dürnstein hohe Mengen an Getreide an Untertanen, Privatbürger und Gewerbetreibende wie Brauer und Bäcker verkaufen konnte sowie auch sehr viel Äcker besaß und somit viel Getreide ernten konnte, wird klar, dass das Stift ökonomisch sehr gut gestellt war. Der Kauf durch die Weißbrot- und Kuchenbäcker, die ansässigen Bäcker

<sup>376</sup> Penz, Übelbacher, 179. Eimer war ein Hohlmaß für Flüssigkeiten = 56,6 Liter. Vgl. Penz, Übelbacher, 440.

<sup>377</sup> Penz, Übelbacher, 141, 179, 310, 337.

<sup>378</sup> Penz, Übelbacher, 278, 440.

und die Bewohner aus Weißenkirchner im September 1725 belief sich auf insgesamt 13 ½ Mut Korn zu je einem Gulden.<sup>379</sup> Ferner wird klar, dass auch Lambach sehr reich war, weil es sieben Metzen Linsengerste<sup>380</sup> dem 7. Juli 1721 für den Mayr zu Neukirchen geben konnte<sup>381</sup>.

Gerste wurde auch 1728 in St. Peter konsumiert, nämlich als Gerstenbrei zur Abrundung des Mahls z.B. am Neujahrstag (1. Jänner), zu Epiphanie (6. Jänner), am Geburtstag des Hl. Johannes des Täufers (24. Juni) sowie an den Festtagen der Hl. Mutter Anna (26. Juli) und Hl. Katharina (25. November).<sup>382</sup> Auch im Stift Mondsee wurde dieser Gerstenbrei anno 1632 und 1730 täglich als Nachtisch zu Mittag und abends vom Abt und dem Konvent konsumiert. Oft aßen Abt und Konvent zur Abwechslung Grießkoch – am 7. August 1632, am 21. August 1632, am 2. Oktober 1632, am 27. November 1632 oder am 5. August 1730, nur im Jahr 1730 taucht der Grießschmarrn auf – oder Hafersuppe als Vorspeise bzw. Haferbrei oder Haferkoch als Dessert am 6. August 1632, am 9. August 1632, am 13. August 1632 und am 21. August 1632.<sup>383</sup>

Die Klöster kauften aber nicht nur das Mehl, sondern auch fertige Semmeln zu einem geringen Preis, die entweder in die Küche oder an die Esstische weitergereicht wurden. So bezahlte St. Paul drei Kreuzer im Jänner 1712 und sechs Kreuzer im März 1712.<sup>384</sup> Friesach kaufte Semmeln um einen Kreuzer für die Zubereitung von Pofesen in der Küche im Jänner 1693. Am 18. Februar 1697 wurde Weißbrot um neun Kreuzer für die *collation* gekauft, aber wer dieses genießen konnte, ist nicht überliefert, der Ausführung Kaltenbergers folgend, wonach die Herren dieses täglich verspeisen konnten<sup>385</sup>, der Konvent aber nur an Feiertagen. Am 7. März 1697 jährte sich der Todestag des Thomas von Aquin, wofür für das Mittags- und Abendmahl *kugl* um 45 Kreuzer gekauft und an die ganze Tafel gereicht wurden.<sup>386</sup> In Dürnstein wurden nach dem Mittagmahl am 13. März 1716 Semmeln zur Erholung nach den Aderlässen serviert.<sup>387</sup>

Ob des theologischen Aspekts von Brot erwähnte Abraham a Santa Clara folgendes Zitat:

---

<sup>379</sup> Penz, Übelbacher, 178, 186, 337.

<sup>380</sup> 1 Metzen betrug Anfang des 18. Jahrhunderts in Lambach 30,5 Liter. *Eilenstein*, Pagl, 67.

<sup>381</sup> *Eilenstein*, Pagl, 136.

<sup>382</sup> *Kolb*, Speiseplan, 573, 574, 589, 596.

<sup>383</sup> *Kaltenberger*, Speisezettel, 89-153, 90, 91, 92, 93, 100, 109, 125, 133.

<sup>384</sup> AT-StiAStP, 596/0 (*Küchen-Raitungen 1710-1716*), 147r, 148v.

<sup>385</sup> *Kaltenberger*, Speisezettel, 60.

<sup>386</sup> ADG, Dominikaner Friesach, Handschrift 15 (*Kassenjournal 1690-1703*), 80r, 169r, 171r

<sup>387</sup> Penz, Übelbacher, 118.

„Das manna oder Himmelbrodt / welches Gott der allmächtige denen israelitern so wunderbarlich geschenckt / und geschicket hat / war eines so seltzamen saffts und kraffts / daß der geschmack aller speisen darinn / und daran zu finden. Ein ciocollada auß Spanien / ein fricasse auß Franckreich; ein stuffada auß Italien / ein golatschen auß Böhmen / ein schuncken auß Westphalen / ein knackwurst auß Pommern / ein käß auß Holland / ein züger auß Schweitzerland / einen pfannzelten auß Schwaben / copauer auß Steyermarckt / lerchen auß Oesterreich / etc. alles und alles thát man darinn / daran / darauß empfinden; wem süß oder saur / wem gesaltzen oder geschmaltzen: wem gesotten oder gebratten / wem gewürtzt oder gepfeffert / geschmeckt hat / das hat er gefunden / und empfunden in dem manna.“<sup>388</sup>

Damit wollte er bestimmt die Bescheidenheit und die Vielfalt der Geschmäcker des Getreides, das zu Mehl gemahlen und zum Grundnahrungsmittel Brot weiterverarbeitet wird, aber noch für viele andere Gerichte wie Heidenbrein, Haferkoch und Grießschmarren nutzbar ist, zum Ausdruck bringen.

### 3.7. Obst und Gemüse

Das Raumangebot und Klima sowie die regionalen Bodenbedingungen waren wesentliche Faktoren für den klösterlichen Obstbau, wobei der Bedarf das Angebot aus dem Eigenanbau überstieg. Durch die nur saisonale Verfügbarkeit von Obst war man auf die Konservierung in verschiedenen Formen angewiesen<sup>389</sup>, viele barocke Kochbücher verrieten nützliche Hinweise für die richtige Ernte und Einlagerung, für das Einmachen sowie für das Trocknen, da Obst sehr schnell verdarb<sup>390</sup>. In Arnoldstein wurden am 19. März 1683 Äpfel in die Küche gegeben, um diese mit Wein zu *versieden oder einzumachen*<sup>391</sup>.

Bis ins Spätmittelalter wurde in Klöstern heimisches Obst wie Kirschen, Birnen, Äpfel und Weichseln sowie Feigen als Abendessen und Dessert gereicht. Das Angebot erweiterte sich im 17. Jahrhundert durch Erdbeeren, Quitten, Zwetschken, Pfirsiche, Amarellen und Holunder sowie Limonen und Orangen (Pomeranzen) an Festtagen.<sup>392</sup> Die meisten Klöster bezogen ihr Obst soweit möglich aus dem eigenen Garten. Laut Fritsch gibt es für das Spätmittelalter keine schriftlichen Belege über die z.B. im Stift Rein angepflanzten Bäume<sup>393</sup>, im Barock wurden in manchen Stiften zur Züchtung der Südfrüchte eigene Glashäuser (Orangerien oder

<sup>388</sup> Abraham a Santa Clara, Judas, Bd. 1, 396-397.

<sup>389</sup> Fritsch, Refektorium, 70.

<sup>390</sup> Ettlstorfer, Kloster, 68.

<sup>391</sup> AT-KLA 445-A-384 St (Ausgabe des Weins, 28. Februar bis 10. Mai 1683), 3v.

<sup>392</sup> Ettlstorfer, Kloster, 68-69.

<sup>393</sup> Fritsch, Refektorium, 70.

Pomeranzenhäuser) errichtet, z.B. im Zisterzienserstift Schlierbach<sup>394</sup> oder im Stift Lambach. Das Tagebuch des Abts Maximilian Pagl berichtet vom Krautgarten für die Kräuter und dem „*kuchlgarten*“, in dem Pagl gekaufte Kirsch-, Apfel-, Zwetschken-, Zitronen-, Orangen-, Zimt- und Birnbäume sowie spanische Weichseln einsetzte. Der Küchenmeister verkaufte die überschüssigen Früchte weiter<sup>395</sup>.

Regionale Klimabedingungen bestimmten die Verwendung einzelner Obstsorten in den Klöstern, die generell frisch gekauft und teils zur Konservierung getrocknet wurden, wobei der Transport von getrocknetem Obst über weite Handelsstrecken marginal war. Die dominante Obstsorte im späten Mittelalter im Donau- und Alpenraum war der Apfel, in Süditalien und Südfrankreich waren Zitrusfrüchte vorherrschend.<sup>396</sup>

Gemüse hatte eine höhere Bedeutung als Obst, das zwar ein essentieller Teil der Nahrung war, dessen Konsum aber durch die Jahreszeiten beschränkt war.<sup>397</sup> Der Küchengarten des Benediktinerstifts Altenburg, das auch einen Obst- und Kräutergarten besaß, diente am Übergang vom 17. zum 18. Jahrhundert zum Anbau von Kürbissen, Gurken, Erbsen, Bohnen, Kichererbsen, Salaten, Kohlgewächsen, Karotten, Artischocken, Zwiebeln, Schalotten, Knoblauch, Spargel und Rüben. Doch mussten Weichseln, Himbeeren, Kirschen, Tafeläpfel und Birnen sowie Karfiol, Sauerkraut, Kren, Kohlrabi, Brunnenkresse und Spinat zugekauft werden, wie eine Küchenamtsrechnung von 1791 belegt.<sup>398</sup>

Im Stift Kreuzlingen diente die *bschlüsserey* als Vorratskammer für Obst, die *bschlüsserin* genannte Haushälterin hängte Trauben an Stangen auf, ebenso besorgte sie die Lagerung von getrockneten Früchten wie Birnen, Weinbeeren, Äpfel, Zwetschgen und Kirschen.<sup>399</sup>

In Neuberg/Mürz bestand das Obst- und Gemüseangebot aus Artischocken, Salat in unterschiedlichen Sorten, Kohl, Knoblauch, Kraut, Karfiol, Erbsen, Sellerie, Spargel, Spinat, Zwiebel, Kresse, Petersilie, Gurken und Kren sowie Himbeeren, Zitronen, Orangen, Birnen, Äpfeln, Pfirsichen, Weinbeeren, Kirschen, Erdbeeren und Kastanien. Archivalien erwähnen bis ins 2. Viertel des 17. Jahrhundert nur Orangen, Weinbeeren, eingemachte und eingesalzene Zitronen, Rosinen (*zibeben*) und Kastanien (*khesten*), bis 1646 Birnen und Mandeln hinzukamen sowie 1654 bzw. 1655 erstmals Feigen bzw. Äpfel gekauft wurden. Im

---

<sup>394</sup> *Etzlstorfer*, Kloster, 68-69.

<sup>395</sup> *Haslinger*, Klosterküche, 70; *Eilenstein*, Pagl, 59, 113.

<sup>396</sup> *Fritsch*, Refektorium, 71.

<sup>397</sup> *Fritsch*, Refektorium, 70. Vgl. Fritsch zu Gemüse im Spätmittelalter. Zum Barock vgl. dieses Unterkapitel.

<sup>398</sup> *Haslinger*, Klosterküche, 29.

<sup>399</sup> *Mente*, Küchenbuch, 63.

Februar 1700 wurden erstmals zwölf Granatäpfel um einen Gulden 48 Kreuzer und 1705 acht Pfund Rhabarber um vier Gulden 30 Kreuzer erworben. 1706 wurde der Kauf von Erdbeeren (17 Kreuzer) und Kirschen (30 Kreuzer) notiert. 1770 tauchten Pfirsich, Zwetschgen, Quitten und Melone auf, 1781 wurde die Kost um Himbeeren erweitert. Indes taucht über die Jahre der allgemeine Begriff *obst* auf, was den Konsum von erst später erwähnten Früchten nicht ausschließt.<sup>400</sup>

In barocken Rezepten waren Quitten häufig als Zutat zu finden.<sup>401</sup> Für Krünitz stellten die Pfirsiche die köstlichsten wie auch die pflegeintensivsten Früchte dar. Die Bedeutung „persische Frucht“ – aus dem Vulgärlateinischen „*persica*“ – verweist auf die Herkunft des Pfirsichbaums aus den wärmeren Gebieten Asiens.<sup>402</sup>

Auffällig ist, dass aus Neuberg/Mürz verschiedene Sorten von Weinbeeren vorliegen, so die allgemeinen Begriffe *weinber* bzw. *weinperl*, *rosinen* und *zibeben* sowie *bortigeser* für rote Weinbeeren.<sup>403</sup> In Arnoldstein kosteten im April 1680 sechs Pfund *weinbörl* 53 Kreuzer.<sup>404</sup> 1702 zahlte St. Paul für acht Pfund Weinbeeren einen Gulden, gemeinsam mit anderen *Wälische[n] frichten* wurden neun Pfund *zibeben* für einen Gulden zwei Kreuzer 24 Pfennige gekauft.<sup>405</sup> Friesach erwarb im Februar 1691 um 33 Kreuzer ein halbes Pfund *weinperl* (gemeinsam mit 300 Muscheln) und ein Pfund *zibeben* im März 1694.<sup>406</sup> Oft kamen diese Weinbeeren und Rosinen ungenannter Sorte gemeinsam mit anderen Spezereien aus dem Ausland. Über die Weintraube ist bei Abraham a Santa Clara zu lesen:

*„Gut ist die weintrauben / dann solche gar nit rüget die anethane schmach und unbild  
ob sie schon mit füßen getretten / auch unter der schweren press ligen und leyden muß  
/ so macht sie nit allein hierüber kein saures gesicht / sondern gibt noch den süssesten  
safft und most zum danck.“*<sup>407</sup>

---

<sup>400</sup> Zeiringer, Nahrung, 153-173, 356.

<sup>401</sup> Ammerer, Brauer, Ernst, Adelskochbuch, 142.

<sup>402</sup> Ammerer, Brauer, Ernst, Adelskochbuch, 82; Pfirsich. In: Kluge, Wörterbuch, 296; Pfirsiche. In: Krünitz, Enzyklopädie, Bd. 111, 377.

<sup>403</sup> Zeiringer, Nahrung, 165, 171, 172, 345.

<sup>404</sup> AT-KLA 445-A-362/I St (Ausgab deß gelts pro victualibus den 1. April 1680 inclusive incipiendo), 1v.

<sup>405</sup> AT-StiASTP, 594/0 (Empfang des gelts anno 1692 von 20. February und ausgaben vor die kuchl 1692 und 1702), 21r, 24r.

<sup>406</sup> ADG, Dominikaner Friesach, Handschrift 15 (Kassenjournal 1690-1703), 21v, 110v.

<sup>407</sup> Abraham a Santa Clara, Judas, Bd. 3, 310.

Erdbeeren besaßen, beruhend auf die Humorallehre, kühlende Eigenschaften, weshalb sie in verarbeiteter Form zur Heilung hitziger Krankheiten verabreicht wurden.<sup>408</sup> In den Quellen aus Kärnten scheint die saisonale Verfügbarkeit der Obstsorten durch.

Ort	Obstsorte	Menge	Preis	Datum
Arnoldstein	Zwetschgen	2 Maß	10 Kreuzer	Mai 1679 <sup>409</sup>
Arnoldstein	Erdbeeren		9 Kreuzer	1680 <sup>410</sup>
Arnoldstein	Birnen	2 Maß	20 Kreuzer	Herbst 1680 <sup>411</sup>
St. Paul	Äpfel		34 Kreuzer	Jänner 1710
St. Paul	Äpfel		16 Kreuzer	Jänner 1711
St. Paul	Erdbeeren		19 Kreuzer	Mai 1712
St. Paul	Erdbeeren		1 Gulden 54 Kreuzer	Juni 1712
St. Paul	Äpfel		7 Kreuzer	August 1712 <sup>412</sup>
Friesach	Preiselbeeren		2 Kreuzer	16. Oktober 1690
Friesach	Zwetschgen	1 <i>schäffl</i> <sup>413</sup>	24 Kreuzer	30. November 1690
Friesach	Dörrzwetschgen	6 Pfund	12 Kreuzer	20. Februar 1692
Friesach	Erdbeeren		2 Kreuzer	1. Juli 1695
Friesach	Kirschen		8 Kreuzer	23. Juli 1697
Friesach	Schwarzkirschen	2 Körbe	1 Gulden	29. Juli 1697 <sup>414</sup>

Tabelle 24: Kauf von Obst in Arnoldstein, Friesach und St. Paul (vom Verfasser erstellt).

Außer beim letzten Beispiel aus St. Paul dürfte es sich um konservierte Äpfel handeln, da Äpfel erst im Herbst Saison haben. Die Bezeichnung *gränten* für Preiselbeeren ist noch heute in Kärnten bekannt. Die in Friesach am 23. Juli 1697 gekauften Kirschen wurden an die Tafel gereicht<sup>415</sup>. Uffenbachs *Kräuterbuch* verrät uns die medizinische Wirkung der Kirschen:

*„Die kirschen sind dem bauch gut / denn sie sänfftigen den stulgang / wenn sie frisch sindt / gedört aber stopffen sie. Das gummi / welches aus dem kirschbaum fleust / in wein zerlassen unnd getruncken / ist gut wider den langwirigen husten. Macht ein*

<sup>408</sup> Ernst (Transkription): "Item Erdtbör Gmüelß zumachen. /". In: Dückher Kochbuch (1654), Nr. 186.

<sup>409</sup> AT-KLA 445-A-361/I St (*Ausgab deß gelts incipiendo den 12. April 1679 inclusive*), 2v.

<sup>410</sup> AT-KLA 445-A-362/I St (*Ausgab deß gelts pro victualibus den 1. April 1680 inclusive incipiendo*), 2v.

<sup>411</sup> AT-KLA 445-A-362/IV St (*Ausgab deß gelts pro victualibus von 1. october 1680 biß 1. Jenners exclusive*), 3r.

<sup>412</sup> AT-StiAStP, 596/0 (*Küchen-Raitungen 1710-1716*), 3v, 35v, 82r, 181v, 186v, 202v.

<sup>413</sup> Auch für Früchte benutztes Hohlmaß. 1 Scheffel = 6 Metzen, 1 niederösterreichischer Metzen betrug 61,49 Liter. Vgl. Sandgruber, *Ökonomie*, 584.

<sup>414</sup> ADG, Dominikaner Friesach, Handschrift 15 (*Kassenjournal 1690-1703*), 14r, 15v, 45v, 142r, 180v, 181r.

<sup>415</sup> ADG, Dominikaner Friesach, Handschrift 15 (*Kassenjournal 1690-1703*), 14r, 180v.

*schöne farb / ein scharpff gesicht / unnd einen Lust zu essen. Dasselbige mit wein getruncken / ist auch gut wider den stein.*<sup>416</sup>

Äpfel dienten neben dem unmittelbaren Verzehr auch zum Zubereiten einer Soße für Wildbret:

*„Wann das wildprät gebührend gesotten / so röste viel kleingeschnittene zwibel / und dergleichen gute und saure äpffel / in schmaltz / oder butter mit wenig meel; gieß daran wenig brühe / wein / oder eßig / zucker / gewürtz mit zimmet / auch wenig saffran / mit wenig lemonischelffen / treibs durch / oder gib gleich also; nicht zu dünn über das wildprät / wann aber dise brühe durchgetrieben wird / so können auch näglein darein genommen werden.*<sup>417</sup>

Das Rezept für „Aepffel=Reindl=Koch“ zeigt, dass Äpfel auch beliebt für Desserts waren:

*„Man soll etliche säuerlichte äpffel braten / das weiche darvon abschneiden / darunter solle man thun eine handvoll kleingeschnittne mandel und semmelschmollen / die in guter milch geweicht ist / alles durcheinanderstossen / daß es glatt wird / zucker und zimmet darein / ein wenig schmaltz in ein reindel lassen warm werden / den zeug darein schütten / unten und oben glut geben / so laufft es auf.*<sup>418</sup>

Gemüse, speziell Hülsenfrüchte und Kraut, waren den Klostergewohnheiten und Ordensregeln zufolge, elementar für die Ernährung. Das Kraut, ohne symbolischen Charakter wie der Fisch (Zeichen der Christen), hat in der Ernährung der Mönche eine lange Geschichte, schon die frühen Asketen plädierten für dessen Konsum. Das in den Wirtschaftsquellen aufscheinende Kraut beschreibt das Kohlgemüse, das sich gut lagern und konservieren ließ, weshalb es über Jahrhunderte in den Quellen genannt wird. Durch die sättigenden Hülsenfrüchte, die sich auch optimal konservieren ließen, wurde der Eiweißbedarf gedeckt.<sup>419</sup>

Eine Küchenrechnung aus Seckau belegt den Gebrauch von Gemüse vom 1.-31. März 1689:

*„Khraudt, Sallath, ander Sallath, grober Sallat, Spinath, Petersill, Spargl, Maurachen [Morcheln], grine Aerbsen, Sauerranfer, Khärvioll, ain Kranz Zwifel, Miß Pödt Sallat [Mistbeet-Salat], Robinzel Sallat [Rapunzelsalat], Arbesen, Petersüllwürzten und Khreidlich [Petersilgrün], Khren, Linsen, Khell [Kohl], Rueben, süesse Rueben,*

<sup>416</sup> Uffenbach, Kräuterbuch, 73.

<sup>417</sup> Hagger, Kochbuch, Bd. 3, Buch 1,7. Kapitel, 175, Nr. 10.

<sup>418</sup> Hagger, Kochbuch, Bd. 4, Buch 2, 3. Kapitel, 39, Nr. 4.

<sup>419</sup> Fritsch, Refektorium, 43-44, 53.

*Khollraby, Rättich, khlein Rattich, schwarzer Rattich, tüehrn Rossenmarin [getrockneter Rosmarin], Vysolen, Seller, Erdtäpfel, weisse Pahren [Bohnen], Zigory Sallat [Chicoreesalat], Züsserdl [Kicherebsen].*<sup>420</sup>

Viele Hülsenfrucht- und Gemüsesorten tauchen auch in Neuberg/Mürz auf, so Spinat, Gelbe Rüben, Zichorie, Endiviensalat, Kraut, Kren, Kohl, Kresse und Karfiol sowie die folgenden:

Gemüsesorte	Menge	Preis	Datum
Artischocken	3 Stück	36 Kreuzer	Jänner 1644
Gurken	1000 Stück	2 Gulden 38 Kreuzer	September 1785
Knoblauch		45 Kreuzer	September 1646
Krautkopf	700 Stück	5 Gulden 57 Kreuzer	Dezember 1785
Möhren	2 Pfund	2 Gulden 30 Kreuzer	nach 1785
Petersilienwurzel	24 Kreuzer		April 1785
Sauerkraut	3 Eimer	3 Gulden	Oktober 1667
Sellerie		9 Kreuzer	März 1677
Spargel	2 Büschel	54 Kreuzer	Juli 1785
Süßes Kraut		1 Gulden 6 Kreuzer	Juli 1666
Pilze		14 Kreuzer	Juli 1770
Pilze		23 Kreuzer	August 1770
Linsen	3 Scheffel <sup>421</sup>	15 Kreuzer	1. Februar-4. Mai 1770
Linsen	1 Maß	6 Kreuzer	Oktober 1781
Linsen	½ Metzen	2 Gulden 30 Kreuzer	Februar 1785
Fisolen	½ Metzen	1 Gulden 30	Juni 1785
Erbsen		4 Kreuzer	1. August-30. Oktober 1770 <sup>422</sup>

Tabelle 25: Kauf von Hülsenfrüchten und Gemüse in Neuberg/Mürz (vom Verfasser erstellt).

In den Kärntner Klöstern ergibt sich dieses Bild des Konsums von Gemüse.

Ort	Gemüsesorte	Menge	Preis	Datum
Arnoldstein	Morcheln		9 Kreuzer	April 1678
Arnoldstein	Artischocken	12	19 Kreuzer	Mai 1678 <sup>423</sup>

<sup>420</sup> Haslinger, Klosterküche, 126.

<sup>421</sup> 1 Scheffel = 6 Metzen, 1 niederösterreichischer Metzen betrug 61,49 Liter. Vgl. Sandgruber, Ökonomie, 584.

<sup>422</sup> Zeiringer, Nahrung, 174-183.

<sup>423</sup> AT-KLA 445-A-360 St (Ausgab des gelts für khuchlnoturfft incipiendo den 10. April 1678), 1r, 1v, 2r.

Arnoldstein	süße Rüben	1 Korb	8 Kreuzer	Juni 1679 <sup>424</sup>
St. Paul	Morcheln		24 Kreuzer	Mai 1702
St. Paul	Salat		12 Kreuzer	März 1702 <sup>425</sup>
Friesach	Feldsalat		3 Kreuzer	9. März 1691
Friesach	Artischocken	½ Lot	12 Kreuzer	8. Februar 1694
Friesach	Kohlrabi	½ Lot	3 Kreuzer	8. Februar 1694 <sup>426</sup>

Tabelle 26: Kauf von Gemüse in Arnoldstein, Friesach und St. Paul (vom Verfasser erstellt).

Im Stift Kreuzlingen wurde im Advent an jedem Montag, Mittwoch und Freitag Fasttag gehalten und zum Abendessen nur eine Zwiebelsuppe serviert. Als *ordinari speiß* erhielten Knechte und Mägde mittags am Montag, Dienstag, Mittwoch, Freitag und Samstag eine Suppe und *zugemieß* (verschiedene Beilagen, auch Gemüse).<sup>427</sup> Bezüglich der Petersilienwurzeln und Gelben Rüben sowie der Zwiebeln ist anzumerken, dass diese im Mondseer Kochbuch des 15. Jahrhunderts nicht bzw. selten erwähnt werden und wohl den Würzkräutern zugerechnet wurden.<sup>428</sup> Die Speisezetteln aus Mondsee nennen in allen Jahren Kraut und Rüben sowie Erbsen als elementaren Bestandteil der Ernährung, in den Jahren 1632 und 1730 wurden Artischocken und Karfiol serviert. Dem Abt stand 1730 ein erweitertes Repertoire aus Spargel, Rettich, Kohl, Spinat und Fisolen zur Auswahl.<sup>429</sup>

Manche in den Rechnungen aus Neuberg/Mürz selten genannten Obst- und Gemüsesorten wurden in den Klostergärten angebaut und geerntet.<sup>430</sup> Im Hochbarock galten Artischocken als Standardgemüse auf herrschaftlichen Tafeln, diese wurde auch für das Mahl anlässlich der Wahl des Schlierbacher Abts 1715 eingekauft. Ein Lot entsprach dem Tageslohn eines Maurers (ca. 15 Kreuzer). In Kremsmünster wurde diese schon seit 1620 gezogen.<sup>431</sup> In den Jahren 1690-1740 kostete Seitenstetten ein Lot Artischocken 15 Kreuzer.<sup>432</sup>

Hülsenfrüchte wurden in Altenburg im Winter oft verspeist. An Fleischtagen wurde die mittels einer Mehlschwitze mit tierischem Fett zubereitete Linsensuppe gegessen, welche an

<sup>424</sup> AT-KLA 445-A-361/I St (*Ausgab deß gelts incipiendo den 12. April 1679 inclusive*), 3r.

<sup>425</sup> AT-StiAstP, 594/0 (*Empfang des gelts anno 1692 von 20. February und ausgaben vor die kuchl 1692 und 1702*), 22r.

<sup>426</sup> ADG, Dominikaner Friesach, Handschrift 15 (*Kassenjournal 1690-1703*), 22v, 109r.

<sup>427</sup> *Mente*, Küchenbuch, 230, II, 24, 41.

<sup>428</sup> *Nauwerck*, Kochbuch, 81.

<sup>429</sup> *Kaltenberger*, Speisezettel, 60.

<sup>430</sup> *Zeiringer*, Nahrung, 356.

<sup>431</sup> *Etzlstorfer*, *Wagner*, Artischockenwahn, 75-76.

<sup>432</sup> *Sitar*, Klostergeheimnisse, 29.

Fasttagen mit pflanzlichem Öl gekocht wurde.<sup>433</sup> Linsen haben bei Abraham a Santa Clara keinen guten Ruf. Zunächst führt er aus, dass manche nur zwecks der Eitelkeit ein frommes Verhalten pflegen, um dann auf Esau – einen *unverständigen limmel* – in der Bibel zurückzukommen, der *sein majorath umb ein linsenkoch*<sup>434</sup> *verhandlet habe* und dieses so *stattliche prärogativ umb eine schlechte baurenspeiß gibt*. Somit sei ein Linsennarr weitaus ehrloser als ein *habernarr*. Dem Prediger zufolge wäre ihm *kein so grosser spott* widerfahren, wenn es Mandelkoch gewesen wäre und er betrachtet es als *die größte Torheit umb etliche löffel voll Linsen ein solche würdigkeit zu verkauffen*.<sup>435</sup>

Erzherzogin Maria Antonia wurden im April 1770 auf ihrem Weg zur Hochzeit mit dem Dauphin in Paris in Lambach gewöhnliche Viktualien wie auch junges Frühlingsgemüse – Spinat, Spargel, Kochsalat, Kohlrüben, gelbe Rüben und Jungzwiebel – serviert.<sup>436</sup>

Die Beliebtheit der Kartoffel [und anderer Gemüse aus Amerika wie Kürbis, Paprika und Tomaten] in der Gegenwart war im 16. und 17. Jahrhundert in Europa undenkbar, vor dessen Etablierung als Alltagsspeise waren viele Vorurteile im Umlauf. In alten Büchern wird die Kartoffel unter den Namen Erdnüsse, *Batatas*, *Tartuffeln*, *Papas Americanum*, *Erdöpfel*, *Erd-Artschocken* u.a. erwähnt. Zu Mitte des 16. Jahrhunderts gelangte die Kartoffel von Peru über die Kanaren nach Spanien, die weitere Verbreitung in Europa ist unklar. Die Vorurteile ignorierte Kaspar Plautz, von 1610-1627 Abt in Seitenstetten, zu Beginn des 17. Jahrhunderts und zeigte sich experimentierfreudig.<sup>437</sup> Bereits 1621 wurde im Klostersgarten in Seitenstetten die Kartoffel als Nutzpflanze angebaut<sup>438</sup>, wenn man dem Werk *Nova Typis Transacta Navigatio* (1621) glauben will<sup>439</sup>.

Dieses Buch beschreibt auf Lateinisch die zweite Amerikareise des Christoph Kolumbus mit Beschreibungen über Land und Leute in Amerika, Kupferstichen – darunter zwei Bilder von in Europa unbekanntem Pflanzen – sowie zwei Rezepten für Kartoffelspeisen. Ein belgischer Gärtner aus Antwerpen gab Plautz einige Exemplare der *Papas Indorum* genannten Kartoffelpflanze, die er im Stiftsgarten einsetzte. Ferner werden die Kartoffelpflanze und ihre

---

<sup>433</sup> Haslinger, Klosterküche, 126.

<sup>434</sup> Linsenkoch ist die Bezeichnung für ein Linsengericht. Vgl. Linsenkoch. In: *Lexer*, Handwörterbuch, 1928.

<sup>435</sup> Abraham a Santa Clara, Judas der Ertzschelm, Bd. 1, 473.

<sup>436</sup> Haslinger, Klosterküche, 73.

<sup>437</sup> Brandhuber, Koll, Kartoffel, 88, 92.

<sup>438</sup> Hofmann, Köstlichkeiten, 140.

<sup>439</sup> Weis, *Nova Typis Transacta Navigatio novi Orbis Indiae occidentalis*, 8.

Knolle beschrieben, worauf er zwei Rezepte anführt<sup>440</sup>, Kartoffelsalat und Folienkartoffeln<sup>441</sup>. Letztere werden laut Buch so zubereitet:

*„Siede diese Rapas oder Papas in gewöhnlichem Wasser oder wickle sie in Papier und brate sie in Asche, bis sie weich werden; dann ziehe ihre rote Haut ab. Wasche es dann rein; dann erhältst du ein sehr weißes Fleisch. Zerstoße es dann und mische etwas Zucker und Rosenwasser sowie Zimtgewürz bei. Füge noch Butter hinzu, backe es, und wenn du es in Mehl einschließest, dann hast du eine Torte oder ein Bescheidessen von königlichem Geschmack.“*<sup>442</sup>

Die Ausdrücke „*si farine incluseris*“ bzw. „*wenn du es in Mehl einschließest*“ verweisen wohl auf das Verkneten und Vermengen mit Mehl, wodurch dies wohl auch ein erstes Rezept für süße Kartoffelpuffer ist. Kartoffelsalat wird wie folgt zubereitet:

*„Salat kannst du aber aus den Knollen auf folgende Weise herstellen: Nimm diese Baracas oder Papas, reinige sie, koche sie weich und schneide sie in Scheiben. Füge Öl, Essig, Pfeffer, Salz oder Zucker hinzu und koste.“*<sup>443</sup>

Dem Buch ist auch eine medizinische Anwendung für zu entnehmen:

*„Wenn du magersüchtige Menschen oder Schwindsüchtige heilen und dick machen willst, dann reinige diese Papas und koche sie mit dem Fleisch von Kapaunen, Hennen oder Hammeln. Suppe und Brühe davon bilden eine sehr nützliche und heilsame Nahrung.“*<sup>444</sup>

In der *Nova Typis Transacta Navigatio* wurde über den Anbau der Kartoffel im Stiftsgarten und die Anwendung in der Küche berichtet.<sup>445</sup> Jedoch gibt dieses keinen Beleg über das Servieren von Kartoffelgerichten im Refektorium. Später gibt es weitere einzelne Belege für den Gebrauch und Umgang mit Kartoffeln. Nördlich der Alpen bestanden ungünstige Anbaubedingungen, weshalb diese Ackerfrucht im 17. Jahrhundert nicht sehr verbreitet war. Aber Paul Jacob Marpergers kulinarischem Wörterbuch des Jahres 1716 ist zu entnehmen, dass diese zu dieser Zeit „*nunmehr zimlich gemein bey uns*“ sei und in der Küche viele Gerichte aus dieser zuzubereiten sind. Ebenso sind dem Nürnberger Kochbuch Rezepte für

---

<sup>440</sup> Hofmann, *Köstlichkeiten*, 140, 142.

<sup>441</sup> Brandhuber, *Koll*, Kartoffel, 92.

<sup>442</sup> Hofmann, *Köstlichkeiten*, 143.

<sup>443</sup> Hofmann, *Köstlichkeiten*, 143.

<sup>444</sup> Hofmann, *Köstlichkeiten*, 143.

<sup>445</sup> Hofmann, *Köstlichkeiten*, 143.

Kartoffelsalat oder gedünstete und gebratene Kartoffeln zu entnehmen, Hagers Salzburger Kochbuch enthält jedoch keines dieser Rezepte. Die Knolle war auch zu Beginn des 19. Jahrhunderts noch kein Grundnahrungsmittel und die Salzburger Gebirgsbauern weigerten sich, diese auf ihren Feldern anzusetzen.<sup>446</sup>

In Neuburg/Mürz wurden Erdäpfel, bezeichnet als *grunpirn*, im Oktober 1785, gekauft: 600 Stück für neun Gulden und 700 Stück um acht Gulden 45 Kreuzer<sup>447</sup>, der Begriff Grundbirne ist heute noch in der Steiermark (und anderswo) gebräuchlich.

Auch Kürbisse waren in den Kochhandschriften der Barockzeit noch nicht sehr weit verbreitet, die am meisten verbreitete Sorte war der Flaschenkürbis, dessen volle Reife von viel Sonne und guten Sommern abhing.<sup>448</sup> Deren Heilwirkungen waren schon bekannt, diese *sänfftigen die geschwer und geschwulst, ferner külen die hitze der augen / unnd sänfftigen die schmerzen des podagrams* und bei Fieber soll der Leib *nützlich damit angestrichen* werden.<sup>449</sup> Der Kürbis fand auch Eingang in die Kochbücher:

*„Diese suppe wird gantz auf die Art der jetztbeschriebenen kimmerlingsuppe gemacht: man schneidet sie nemlich in stücklein / setzet sie in einer fleischbrüh zu / thut eyer / kás und pfeffer daran / und richtet sie über weisses Brod; dann wird ein wenig peterlein oder petersilien in öl oder butter geröstet / und darauf gestreuet.“<sup>450</sup>*

Die Ernährung an Obst und Gemüse war vielfältig und bot eine gute Alternative in der Fastenzeit. Je nach Saison konnte auf bestimmte Sorten zurückgegriffen werden. Der Verzehr von Importgemüse wie Kürbis und Erdäpfel wurde ab dem 18. Jahrhundert häufiger.

### 3.8. Kräuter, Gewürze und Südfrüchte

*„O süssester nahmen JESUS! kein geruch kan die nasen / kein stimm kan die ohren / kein farb kan die augen / kein speiß kan die Zungen / kein schatz kan die hand also ergötzen / wie du das hertz der menschen; Der zimmet von Zailon, die nágele von Moluza, die muscatnuß von Molucha, der bisam auß Bego, der weyhrauch auß Arabia, der zucker auß Camdia ist unendlich nit so lieblich / wie der süsseste nahmen JESUS / welchen der ertzengel Gabriel von dem himmel gebracht.“<sup>451</sup>*

<sup>446</sup> Brandhuber, Koll, Kartoffel, 92-93.

<sup>447</sup> Zeiringer, Nahrung, 182.

<sup>448</sup> Ammerer, Brauer, Ernst, Adelskochbuch, 130.

<sup>449</sup> Uffenbach, Kräuterbuch, 114.

<sup>450</sup> Endter, Nürnbergisches Kochbuch, Teil 01, Nr. 076.

<sup>451</sup> Abraham a Santa Clara, Judas, Bd. 2, 205.

In Klöstern waren ebenso wie auf den Tafeln des Adels teure, ausländische und fremde Lebensmittel hochgeschätzt, hierzu lässt sich auch eine Linie zu den bei spätmittelalterlichen Oberschichten gebräuchlichen luxuriösen Speisegewohnheiten ziehen. An Fasttagen aß man heimische Gemüsesorten und Spezereien, doch auch Gewürze und exotische Lebensmittel finden sich in den Quellen als *vastenspeisen*<sup>452</sup>, soweit sie für die Fasternahrung geeignet waren und an Fasttagen die Basis des Gerichts oder eine Ergänzung für die einmalige Sättigung darstellten<sup>453</sup>. Diese Lebensmittel sind signifikant für gehobene Tischkultur im Spätmittelalter (und der Frühen Neuzeit). Die Qualität eines Fastenensens hob dessen mindere Quantität. Innerhalb eines Klosters existierten wie schon mehrfach angesprochen diverse Küchen und Tafeln für den Abt, Konvent, Gäste, Kranke, wobei diese Spezereien im Speiseplan für die Abtküche und für die Bewirtung einflussreicher Gäste bedeutend waren.<sup>454</sup>

Gewürze sind bis heute Pflanzenprodukte, die oft über globale Handelslinien nach Europa transportiert werden und in der Weltwirtschaft als Konsumgut und Handelsgut bedeutend sind.<sup>455</sup> Die große Zahl an bekannten und im Gebrauch befindlichen Gewürzen und Kräutern erhielten die Klöster der Vormoderne z.B. über den (Fern-)Handel mit Venedig ebenso wie aus heimischen Gärten, Wäldern und Feldern. Dazu zählten Pfeffer, Zimt, Nelken, Safran, Kardamom, Ingwer, Ambra, Moschus, Lorbeerblatt, Anis, Muskatnuss, Fenchel, Basilikum, Kümmel, Thymian, Majoran, Rosmarin, Wacholderbeeren, Salbei, Knoblauch und Kren. Beliebte als Gewürze im weiteren Sinn waren auch Senf und Kapern sowie Rosenwasser, Rosenöl und Rosenessig, Essenzen, Viola, Saft und Schale von Pomeranzen und Zitronen, Bittermandelöl und kleine Mengen des Rohrzuckers.<sup>456</sup>

Die Kirche besaß im Hochmittelalter vielfach das Monopol über das Salz, das wichtigste Gewürz der Menschheit, in der Form von Salzzöllen und Salzbergwerken. Salz war essentiell im sakralen Bereich und wurde geweiht oder geschenkt. Bei vielen Rezepten war die geschmacklich starke Würzung mit Salz vonnöten, weshalb das Schlusswort lautete: *und versalz es nit!*<sup>457</sup> Am 2. Juni 1723 notierte Hieronymus Übelbacher, der Propst des Stifts Dürnstein, den Kauf von insgesamt 246 *stöckh* Salz zum stattlichen Preis von 470 Gulden.<sup>458</sup> In Friesach bezahlte man zehn Gulden sieben Kreuzer und zwei Pfennige für anderthalb *sämb*

---

<sup>452</sup> Jaritz, Sachkultur, 153-154.

<sup>453</sup> Jaritz, Alltagskultur, 557.

<sup>454</sup> Jaritz, Sachkultur, 153-154.

<sup>455</sup> Mahn, Gewürze, 11.

<sup>456</sup> Horn, Pfarrküchen, 35.

<sup>457</sup> Horn, Pfarrküchen, 35.

<sup>458</sup> 1 Stock bzw. Fuder als Zählmaß für Salz beträgt 100 bis 115 Pfund. Penz, Übelbacher, 262, 440.

Salz.<sup>459</sup> Das Dominikanerinnenkloster in St. Andrä/Lavanttal kaufte jährlich Salz um 125 Gulden.<sup>460</sup> In Neuberg/Mürz wurden 1733 für 25 Pfund drei Gulden ausgegeben und 1770 zwei Gulden 33 Kreuzer für 33 Pfund.<sup>461</sup>

Man würzte aus Abwechslung, zur Überdeckung übler Gerüche bei verdorbenen Speisen, erkennbar an der Phrase „*im Pfeffer*“, und zur Anregung der Verdauung. Bei festlichen Anlässen wurden als Dessert heimische wie exotische Früchte, Nüsse, Torten, Eierspeisen, Lebzelten, Marzipan und Quittenpaste aufgetischt.<sup>462</sup> Mit Gewürzen demonstrierte man seinen Reichtum. Besonders hochgeschätzt wurden teure ausländische Gewürze. Salz und Senf waren quasi Produkte des Alltags. Kräuter und Kren wuchsen auch in klostereigenen Kräutergärten wie im Stift Mondsee.<sup>463</sup>

Villach diente als Drehkreuz für den Handel von Spezereien aus italienischen Häfen in den Norden, z.B. nach Graz und in das Stift Admont.<sup>464</sup> Die Waren wurden von den Säumern in den Norden transportiert. Es bestanden viele Routen für den Saumtransport von den Gebieten nördlich des Alpenhauptkammes gen Süden. Im Westen der Ostalpen führte eine Verbindung von Augsburg aus über den Fern- und Reschenpass nach dem oberen Etschtal, die andere benutzte den Weg über Innsbruck und den Brenner. In den östlichen Alpen bestanden noch zwei Wege. Die Salzburger Route – die „Untere Straße“ – führte von Nürnberg über Regensburg und Augsburg über den Tauernpass und die Katschberghöhe nach Spittal, Villach, Tarvis und Venedig. Weniger häufig wurde die „Obere Straße“ über die Heiligenbluter Tauern und über den Plöckenpass genutzt.<sup>465</sup> Einen zeitgenössischen Beleg für den Bezug von exotischen Pflanzen aus Venedig liefert uns Abt Pagl aus Lambach am 22.4.1713: „*Abends hab ich 43 gattungen von Indianischen blumen- und gemüsesamen in die erde gelegt. Hab solche von Venedig bekommen.*“<sup>466</sup>

Es lässt sich leider nicht nachweisen, woher das Stift Kreuzlingen in der Schweiz seine Gewürze bezog. Aus dem Küchenbuch wird der Kauf von Pfeffer, Ingwer, Salz und Lorbeer

---

<sup>459</sup> ADG, Dominikaner Friesach, Handschrift 15 (*Kassenjournal 1690-1703*), 79r; Das österreichische Handelsgewicht Saum betrug 275 Pfund. Der Begriff Saum beschrieb im Grunde die Maximalbelastung eines Lasttieres. Vgl. Saum. In: Krünitz, Bd. 137,672.

<sup>460</sup> *Naschenweng*, Dominikanerinnen, 208.

<sup>461</sup> *Zeiringer*, Nahrung, 317.

<sup>462</sup> *Horn*, Pfarrküchen, 35; *Kaltenberger*, Speisezettel, 65.

<sup>463</sup> *Kaltenberger*, Speisezettel, 65.

<sup>464</sup> *Hasitschka*, Klosterkochbuch, 127.

<sup>465</sup> *Kellenbenz*, Wirtschaft, 201.

<sup>466</sup> *Eilenstein*, Pagl, 60.

ersichtlich, die als teure Gewürze Eingang darin fanden und deren Gebrauch einer Regelung unterworfen war, u.a. dem sozialen Status der Klostereinwohner entsprechend.<sup>467</sup>

Aus St. Paul sind solche *fastenspeissen* bzw. *wellichen sachen* überliefert. Dazu zählten 30 Pfund *feigen*, 25 Pfund *ziwewen* (Rosinen), 15 Pfund *reis*, 25 Pfund *mandl*, 26 Pfund *weinperl* (Rosinen), zwölf *cittrony* und 24 *pomerantschen* (Orangen), empfangen im März 1710.<sup>468</sup>

Gemäß der Benediktinerregel waren die Mönche auch zur Krankenpflege verpflichtet, woraus sich die Klostermedizin im Abendland entwickelte. Die Bettelorden machten sich durch den Besitz von Apotheken in der Arzneibereitung verdient.<sup>469</sup> Die Küche und die Stiftsapotheke nutzten den Kräutergarten gemeinsam. Im Barock musste der Stiftsapotheker Wurzeln graben, Kräuter anbauen, diese abnehmen und mischen sowie auf den Wochenmärkten Arzneien und Gewürze kaufen.<sup>470</sup> Die Arzneipflanzen wurden aus dem Garten oder von Kräutersammlern bezogen oder als exotische und mediterrane Drogen wiederum aus Venedig importiert. Kärntens Klostermedizin nutzte primär pflanzliche Arzneien, darunter solche mit milder Wirkung ebenso wie solche mit starker Wirkung wie Tollkirsche oder Eisenhut und auch viele schon in antiken Quellen belegte und als Kochzutat und/oder Arzneidroge genutzte Gewürze und Spezereien wie Aloe, Myrrhe, Zimt, Pfeffer, Anis, Ingwer, Kardamom, Lorbeer, Safran, Süßholzwurzel und Pomeranze.<sup>471</sup> Die Speise- und Trinkgewohnheiten beriefen sich vom Mittelalter bis ins 18. Jahrhundert auf die antike Lehre der Humoralpathologie, die Symbiose von Kochen und Medizin war jahrhundertlang alltägliche Praxis. Sogar Conrad Hagger schrieb im Vorwort seines Kochbuchs, dass die Küche *„der Apotheck correspondire, und der Koch den Herren Medicum gleichsam secundire“*.<sup>472</sup> Für den Konvent und die Untertanen ließ Maximilian Pagl, der Abt des Stifts Lambach, 1724 im Stiftshof eine Apotheke einrichten und einen Apotheker samt Offizin aus Tirol kommen. Hierzu notierte er am 24. Februar 1724:

*„Zur consolation meines lieben convents habe ich mich entschlossen, im closter eine apotheken aufzurichten, diesem nach hab ich den Franz Sailer, gewesten apotheker zu Kitzbühel, aufgenommen.“*<sup>473</sup>

Diese Apotheke wurde 1794 in die Stiftstaverne verlegt.<sup>474</sup>

---

<sup>467</sup> *Mente*, Küchenbuch, 63.

<sup>468</sup> AT-StiAStP, 596/0 (*Küchen-Raitungen 1710-1716*), 18v.

<sup>469</sup> *Piendl, Kartnig*, Klostermedizin, 310.

<sup>470</sup> *Etzlstorfer*, Kloster, 34.

<sup>471</sup> *Piendl, Kartnig*, Klostermedizin, 308, 310; *Kartnig, Piendl*, Arzneipflanzen, 88-91.

<sup>472</sup> *Koll*, Schätze, 114.

<sup>473</sup> *Eilenstein*, Pagl, 10, 170.

Neun Kärntner Ordensniederlassungen besaßen eine Stiftsapotheke: die Benediktinerinnen in St. Georgen am Längsee, die Benediktiner in St. Paul im Lavanttal, die Dominikanerinnen in St. Andrä im Lavanttal, die Elisabethinen, Ursulinen und Kapuziner in Klagenfurt, die Jesuiten in Millstatt und Klagenfurt sowie die Serviten in Maria Luggau. Maria Luggau besaß einige als Lehrbuch gebrauchte Handschriften (*Pharmakopoea Regia* 1675, „*Granatapfel*“ 1708/1745 sowie *Medicina Consultatoria* 1756) und Zeichnungen der Arzneipflanzen Hirschzunge, Holunderknospe, Manna, Sennesblätter<sup>475</sup>, Wermut, Weinbeeren, Weinblatt.<sup>476</sup> In den Klöstern mit Apotheke oder Spital wurden die Arzneien von ausgebildetem Personal sowie in anderen Niederlassungen ohne Apotheke von Ordensleuten mit entsprechenden Kenntnissen hergestellt. Man versuchte antiken Vorbildern nachzueifern oder diverse volkstümliche Salben, Extrakte oder Destillate herzustellen. Medizin wurde als Pulver, als Drogenauszug oder Klistier in weiniger oder wässriger Form zu inneren Anwendung sowie als Bäder, Packungen, Einreibungen oder Umschläge zur äußeren Anwendung verabreicht. In den Apotheken wurden wohl Standardzubereitungen – Purgiermittel und Kräftigungsmittel – sowie individuelle Einzelzubereitungen nach Rezept hergestellt.<sup>477</sup> Aus dem Servitenkloster Kötschach ist ein Arzneirezept für Wind- und Gallpulver erhalten:

„*Sennetblätter sauber geklaubt zwei loth, aneis, fenichl, zimet jedes ein quintl*<sup>478</sup>, *weisser imber ein halbes quintl, pomeränzenschöller ein quintl, magiert* [?]: *jalappa ein halbes loth, weissen zugger condi dreieinhalb loth, cordemom ein halbes quintl, cübeben ein halbes quintl. Dises mues alles zu Pulver gemacht und untereinander gemischt werden.*“<sup>479</sup>

Zitronen und andere Zitrusfrüchte gingen in der Barockküche als neue Lebensmittel ein. Das in Salzburg bestehende nördliche Klima war der Grund, dass Südfrüchte wie Zitronen nicht für jeden käuflich waren. Die in Salzburg erhältlichen Zitrusfrüchte stammten deshalb aus der Region um den Gardasee. Im 13. Jahrhundert begannen die Franziskaner nahe Gargnano an der Westküste des Gardasees, Zitrusfrüchte anzubauen. Bedeutend für den Anbau und Handel mit Zitronen war die Ortschaft Limone, hier wurden in den neuen Zitronenhäusern unter günstigen Voraussetzungen qualitativ hochwertige Zitronen produziert und dank der Nähe zu

---

<sup>474</sup> Eilenstein, Pagl, 170.

<sup>475</sup> Botanischer Name *Cassia angustifolia*. Vgl. Kartnig, Piendl, Arzneipflanzen, 91; Die für eine abführende Wirkung bestimmten Blätter stammen vom Sennesbaum. Vgl. Deutsches Wörterbuch von Jacob Grimm und Wilhelm Grimm, Bd. 10, 1, 579.

<sup>476</sup> Kartnig, Piendl, Arzneipflanzen, 87; Piendl, Kartnig, Klostermedizin, 302, 308.

<sup>477</sup> Piendl, Kartnig, Klostermedizin, 312.

<sup>478</sup> Das Quintlein war ein Gewichtsmaß und betrug 4,3 Gramm. Vgl. Penz, Übelbacher, 440.

<sup>479</sup> Piendl, Kartnig, Klostermedizin, 306.

den Märkten im Norden der Alpen dorthin verkauft. Ein weiteres beliebtes Handelsgut waren die Zitronen aus Genua.<sup>480</sup> Die Vielfalt an Rezepten mit Zitronen in Hagers *Saltzburger Kochbuch* und dessen Nonnbergschen Auszüge belegen, dass es diese in der Handelsstadt Salzburg häufig zu kaufen gab. Die Zitrone und der Zitronensaft galten schon damals als gesundheitsfördernd, Fischgerichten wurde der Saft beigegeben, um durch die Säure eine leichtere Verdaulichkeit zu gewährleisten. In Nonnberg waren Zitronen bei der fischreichen Ernährung sehr dienlich. Zitronen scheinen oft als „*Gardasee limoni*“ in den Rezepten auf.<sup>481</sup> Bei den Orangen muss zwischen den Bitterorangen bzw. Pomeranzen (*Citrus aurantium*) und der Apfelsine bzw. Süßorange (*Citrus sinensis*) unterschieden werden. Die Araber brachten wohl um 1000 die Pomeranze in die Mittelmeerregionen.<sup>482</sup> Der Zeitpunkt der Ankunft und die Verwendung süßer Orangen in Europa lassen sich nicht genau eruieren. Von Portugal aus kamen die ersten süßeren Sorten nach Zentraleuropa, doch erst Mitte des 17. Jahrhunderts kamen über China und Italien die „richtig“ süßen Orangen nach Mitteleuropa.<sup>483</sup>

Auch in den Kärntner Klöstern waren Zitrusfrüchte ein beliebtes Produkt.

Ort	Sorte und Menge	Preis	Datum
Arnoldstein	12 Pomeranzen, 8 Zitronen	23 Kreuzer	27. April 1678
Arnoldstein	10 Zitronen	30 Kreuzer	20. Mai 1678 <sup>484</sup>
Arnoldstein	24 Pomeranzen	24 Kreuzer	1. Dezember 1682 <sup>485</sup>
St. Paul	60 Pomeranzen	1 Gulden	13. März 1702
St. Paul	50 Zitronen	7 Gulden	13. März 1702 <sup>486</sup>
St. Paul	16 Pomeranzen	24 Kreuzer	Februar 1710
St. Paul	30 Limonen	1 Gulden 10 Kreuzer	Sommer 1715 <sup>487</sup>
Friesach	2 Zitronen	10 Kreuzer	20. Juni 1695
Friesach	4 Zitronen, 4 Pomeranzen	24 Kreuzer	7. März 1696
Friesach	3 Zitronen	27 Kreuzer	15. Jänner 1697 <sup>488</sup>

Tabelle 27: Kauf von Zitrusfrüchten in Arnoldstein, Friesach und St. Paul (vom Verfasser erstellt).

<sup>480</sup> Ammerer, Brauer, Ernst, Adelskochbuch, 59, 106; Lawatsch-Melton, Nonnberg, 42-43; Zum Konsum von Zitrusfrüchten im Stift St. Peter vgl. Schrott, Limoni Koch und Pomeranzen Krenn, 77-94.

<sup>481</sup> Ammerer, Brauer, Ernst, Adelskochbuch, 106; Lawatsch-Melton, Nonnberg, 42-43.

<sup>482</sup> Küster, Gewürze, 176-177.

<sup>483</sup> Ammerer, Brauer, Ernst, Adelskochbuch, 59.

<sup>484</sup> AT-KLA 445-A-360 St (Ausgab des gelts für khuchlnoturfft incipiendo den 10. April 1678), 1v, 2v.

<sup>485</sup> AT-KLA 445-A-364 St (Ausgaben von 1682 den 24. November an den 24. February 1683), 1r.

<sup>486</sup> AT-StiAStP, 594/0 (Empfang des gelts anno 1692 von 20. February und ausgaben vor die kuchl 1692 und 1702), 21r.

<sup>487</sup> AT-StiAStP, 596/0 (Küchen-Raitungen 1710-1716), 9r, 299r.

<sup>488</sup> ADG, Dominikaner Friesach, Handschrift 15 (Kassenjournal 1690-1703), 141r, 152v, 167r.

Eine andere Bettelordensniederlassung, das Franziskanerkloster Salzburg, erhielt Naturalabgaben aus St. Peter sowie „Hofalmosen“ zum Aderlass sowie in den Fastenzeiten vor Ostern und Weihnachten. Dadurch genossen die Franziskaner Spezereien wie Rosinen, Feigen, Wacholderbeeren, Mandeln, Weintrauben, Zucker, Pfeffer, Salz, Muskatblüte, Zimt, Safran und Ingwer.<sup>489</sup>

Von Hagger erfahren wir die Methode der Herstellung von Zitronat aus einfachen Zitronen:

*„Man nimmt citronen, und schneidet die gelbe schalen hinweg, und aus dem weissen schneidet man breite blätlein, aber ganz dünn, bis auf das Saure, schneide alsdann das kräutlein schön, so klein du es haben willst, und wirf das kräutlein in ein frisches wasser... Läutere den zucker gar schön, alsdann lasse ihn überkühlen, und gieß ihn über das kräutlein ab, je schöner der zucker ist, je schöner wird das kräutlein... Dieses kräutlein ist schön zu allerley tortenfüllen, und zu den süssen saläten.“<sup>490</sup>*

Teure Gewürze aus fernen exotischen Ländern waren des Barockkochs tägliches Handwerk. Im 17. Jahrhundert besaß England das Monopol auf den gegenüber dem Mittelalter verbilligten Gewürzhandel, weshalb sich etwa die Admonter Stiftsküche viele exotische Gewürze leisten konnte. Dennoch kosteten sie, verglichen mit den Grundnahrungsmitteln, viel mehr als heute. Für den Konsum von 600 Pfund Zucker zu Beginn des 18. Jahrhunderts zahlte Admont 320 Gulden. Eine Preisliste des Jahres 1713 zeigt den Preis pro Pfund für Gewürze:

- |                   |               |                           |
|-------------------|---------------|---------------------------|
| • „Safferan       | (Safran)      | 40 Gulden                 |
| • Muscatplie      | (Muskatblüte) | 6 Gulden, 45 Kreuzer      |
| • Nägl            | (Nelken)      | 4 Gulden                  |
| • Muscatnuss      | (Muskatnuss)  | 4 Gulden                  |
| • Zimmet          | (Zimt)        | 3 Gulden, 30 Kreuzer      |
| • Pfeffer         | (Pfeffer)     | 45 Kreuzer                |
| • Zugger          | (Zucker)      | 32 Kreuzer                |
| • dürre rossmārin | (Rosmarin)    | 22 Kreuzer <sup>491</sup> |

Der Pfeffer erscheint hier als das billigste Gewürz, der Safran als das teuerste, obwohl in mehreren Regionen des heutigen Österreich schon im Spätmittelalter reger Safranbau betrieben wurde. Der hohe Preis dürfte in diesem Fall weniger weiten Importwegen als der

<sup>489</sup> Brandhuber, Franziskanerjahr, 68.

<sup>490</sup> Hasitschka, Klosterkochbuch, 117.

<sup>491</sup> Hasitschka, Klosterkochbuch, 31.

arbeitsintensiven Gewinnung der Fäden geschuldet sein. Der Vorrat an zwei Pfund Safran reichte im Stift Admont für ein Jahr.<sup>492</sup>

Zucker ist eher ein Pflanzenrohstoff als ein Gewürz. Die Griechen unter Alexander erfuhren auf den Feldzügen von der aus Südostasien stammenden Zuckerrohrpflanze, die von Indien über Persien und die Araber nach Europa kam und ob der Kälteempfindlichkeit importiert werden musste, weshalb Zucker im Mittelalter ein Luxusgut war. Amerikanisches Zuckerrohr war am Weltmarkt der Neuzeit billiger als europäisches. In Europa entstand ein Bedarf an Zucker für die Produkte Schokolade, Tee, Kaffee und Limonade.<sup>493</sup> St. Paul zahlte 51 Kreuzer für ein halbes Pfund im Dezember 1711 und empfing einen Zentner im September 1710, vier *stökh*<sup>494</sup> bzw. zwölf Pfund im Oktober 1710 für die Apotheke und vier *stökh* mit 15 Pfund ¼ Lot im April 1715.<sup>495</sup>

Ein Admonter Rechnungsbuch des Jahres 1713 listet die Preise für Südfrüchte wie folgt:

• „ <i>Citroni</i> (Zitronen)	<i>10 Kreuzer pro Stück</i>
• <i>Pomeranzen</i> (Bitterorangen)	<i>6 Kreuzer pro Stück</i>
• <i>Lemoni</i> (grüne Limonen)	<i>6 Kreuzer pro Stück</i>
• <i>Cedri</i> (Zitronat)	<i>48 Kreuzer pro Pfund</i>
• <i>Rosin</i>	<i>10 Kreuzer pro Pfund</i>
• <i>Weinpär</i> (Weinbeeren)	<i>9 Kreuzer pro Pfund</i>
• <i>Feign</i>	<i>9 Kreuzer pro Pfund</i>
• <i>Pignolli</i> (Pinienkerne)	<i>27 Kreuzer pro Pfund</i>
• <i>Mandl</i>	<i>28 Kreuzer pro Pfund</i>
• <i>Capri</i> (Kapern)	<i>26 Kreuzer pro Pfund</i>
• <i>Murggen vässl</i> (Essiggurken im Fass)	<i>2 Gulden pro Fässchen</i>
• <i>Kleine vässl senff</i>	<i>10 Kreuzer pro Fässchen</i> <sup>496</sup>

In Arnoldstein kosteten 1680 zwei Fässer Senf 24 Kreuzer, ein Fässchen 12 Kreuzer.<sup>497</sup>

Das Stift Admont erwarb 1713 für 100 Gulden 210 Pfund Mandeln, womit diese wie das Olivenöl und der Zucker zu den drei kostspieligsten „*Wällischen wahr[en]*“ zählten.<sup>498</sup>

<sup>492</sup> *Hasitschka*, Klosterkochbuch, 31.

<sup>493</sup> *Küster*, Gewürze, 297-299.

<sup>494</sup> Stock war laut Penz eine Verschleißeinheit für Salz = 100-115 Pfund. Vgl. *Penz*, Übelbacher, 440.

<sup>495</sup> AT-StiAStP, 596/0 (*Küchen-Raitungen 1710-1716*), 59v, 65v, 132r-132v, 287v.

<sup>496</sup> *Hasitschka*, Klosterkochbuch, 127.

<sup>497</sup> AT-KLA 445-A-381/II St (*Empfang und ausgab des gelts von wein und victualien pro anno 1680*), 5r.

Bezogen auf den Stückpreis erscheinen hier die Zitronen als die teuerste Südfrucht, hinsichtlich des Pfundpreises war das Zitronat am teuersten. Der Import von Kapern war aus dem Mittelmeerraum möglich.<sup>499</sup> Friesach bezahlte im Juni 1700 die stattliche Summe von 29 Gulden für einen Zentner Olivenöl.<sup>500</sup> Vergleichen wir die Preise für Südfrüchte und Gewürze zwischen 1690-1740 anhand von Quellen aus Seitenstetten:

- *„Parmesan (1 Pfund) 24-27 Kreuzer*
- *Rohrzucker (1 Pfund) 33-37 Kreuzer*
- *Reis (1 Pfund) 8-9 Kreuzer*
- *Pfeffer (1 Pfund) 36-40 Kreuzer*
- *Orangen (1 Stück) 4-5 Kreuzer*
- *Zitronen (1 Stück) 3-10 Kreuzer*
- *Rosinen (1 Pfund) 9-12 Kreuzer*
- *Mandeln (1 Pfund) 17-29 Kreuzer*
- *Muskatblüten (1 Pfund) 8-9 Gulden*
- *Muskatnüsse (1 Pfund) 3-4 Gulden*
- *Zimt (1 Pfund) 3-4 Gulden“<sup>501</sup>*

Als teuerstes Gewürz erscheint hier nach dem Preis pro Pfund die Muskatblüte, nach dem Stückpreis war eine Zitrone am teuersten. Das Dominikanerinnenkloster St. Andrä/Lavanttal kaufte 1716 Zucker, Honig, Baumöl (Olivenöl), Gewürze und welsche Früchte, was dem Kloster noch zusätzliche Schulden zu den bereits zu begleichenden bescherte.<sup>502</sup> Friesach erwarb am 25. August 1699 acht Pfund Reis um einen Gulden zwölf Kreuzer, am 1. Mai 1700 zwei Pfund *weinberl* für 28 Kreuzer und einen Pfund Ingwer für 34 Kreuzer.<sup>503</sup>

Die Heimat des Pfefferstrauchs ist in Indien zu verorten. Durch Alexander den Großen kam der Pfeffer nach Westen. Der Pfefferhandel spielte sich an Südarabiens Küsten, Unterägypten, Rom, später in Genua und Venedig sowie im mittelalterlichen Nürnberg und Augsburg ab; später wurde dieser von Portugal, den Niederlanden und Großbritannien dominiert.<sup>504</sup> Pfeffer helfe gegen Verdauungsstörungen, Husten, Brustbeschwerden und Halsentzündungen:

---

<sup>498</sup> *Hasitschka, Klosterkochbuch, 127.*

<sup>499</sup> *Ammerer, Brauer, Ernst, Adelskochbuch, 138.*

<sup>500</sup> ADG, Dominikaner Friesach, Handschrift 15 (*Kassenjournal 1690-1703*), 261r.

<sup>501</sup> *Sitar, Klostergeheimnisse, 29.*

<sup>502</sup> *Naschenweng, Dominikanerinnen, 208.*

<sup>503</sup> ADG, Dominikaner Friesach, Handschrift 15 (*Kassenjournal 1690-1703*), 236v, 258r.

<sup>504</sup> *Küster, Gewürze, 192-195.*

*„Der pfeffer / er werde geschluckt oder eingetruncken / ist gut wider den husten und alle gebrechen der Brust. Die halßgeschwer / die man anginas nennet / werden bequemlich angestrichen / mit pfeffer under honig vermischet. [...] pfeffer mit frischen lorbeerblättern getruncken / vertreibt das grimmen deß bauchs.“<sup>505</sup>*

In St. Paul wurden elf Pfund Pfeffer im Februar 1702 empfangen.<sup>506</sup>

Im Barock war Zimt von den Antillen, aus China oder Ceylon ein wichtiges Gewürz.<sup>507</sup> Heute sind der Cassia- und Ceylon-Zimt bekannt. Uffenbachs Kräuterbuch verrät: *„Der cimmetrinden [...] sind vielerley geschlecht / und werden gemeinglich genennt / ein jede mit dem namen deß lands / da sie inn wächst.“<sup>508</sup>* Ferner werden die Heilwirkungen beschrieben:

*„Alle cimmetrinden haben die natur daß sie wärmen / weychen / kochen / zeytigen / dauwen / und den harn treiben. [...] Die cimmetrinden sind gut wider den husten / wider die flüsse / so vom haupt herab fallen in die undere glieder / wider die wassersucht / wider die gebrechen und weythumb der Nieren.“<sup>509</sup>*

Die Zimtrinden wurden auch Salben beigemengt sowie auch zu Pulver gestoßen *und mit wein zu küchlein formirt* und zum Trocknen in den Schatten gelegt, damit sie lange ihre Kräfte behielten.<sup>510</sup> In St. Paul kam im März 1702 Zimt in die Küche und in die Apotheke.<sup>511</sup>

Die Urheimat der Ingwerpflanze war Südostasien, von China und Indien wanderte er in die ostafrikanischen Tropengebiete. Nach Mitteleuropa kam er mit den Kreuzfahrern.<sup>512</sup> Ingwer wurde laut Uffenbachs Kräuterbuch in jedem Hafen Italiens gehandelt. Durch die dem Pfeffer ähnelnde Geschmacksnote wird der Ingwer auch für Arzneien gebraucht.<sup>513</sup> In St. Paul wurde Ingwer im März 1702 in die Apotheke und im April 1692 in die Küche gegeben<sup>514</sup>, im August 1710 wurden zehn Pfund Ingwer empfangen.<sup>515</sup> Offenkundig haben sich die Köche und Apotheker des Stifts auf die Erkenntnisse des Dioscurides bezogen, wonach der Ingwer

---

<sup>505</sup> Dioscurides, Kräuterbuch, 131; Wiethold, Gewürze, 212.

<sup>506</sup> 1 (Wiener) Pfund = 0,56001 kg. 1 Tiroler Pfund = 0,566 kg = 56 dag. Vgl. Sandgruber, Ökonomie, 585; AT-StiAStP, 594/0 (Empfang des gelts anno 1692 von 20. February und ausgaben vor die kuchl 1692 und 1702), 34r.

<sup>507</sup> Ammerer, Brauer, Ernst, Adelskochbuch, 170.

<sup>508</sup> Dioscurides, Kräuterbuch, 9.

<sup>509</sup> Dioscurides, Kräuterbuch, 10.

<sup>510</sup> Dioscurides, Kräuterbuch, 10.

<sup>511</sup> AT-StiAStP, 594/0 (Empfang des gelts anno 1692 von 20. February und ausgaben vor die kuchl 1692 und 1702), 35r.

<sup>512</sup> Küster, Gewürze, 93.

<sup>513</sup> Dioscurides, Kräuterbuch, 132.

<sup>514</sup> AT-StiAStP, 594/0 (Empfang des gelts anno 1692 von 20. February und ausgaben vor die kuchl 1692 und 1702), 35v.

<sup>515</sup> AT-StiAStP, 596/0 (Küchen-Raitungen 1710-1716), 49r.

*erwärmet / hilft der dauwung / weycht den bauch sänffiglich / ist dem magen gut / unnd kräftig wider alles / was die gesicht verfinstert.*<sup>516</sup> Friesach erhielt im April 1700 um 34 Kreuzer einen Pfund Ingwer.<sup>517</sup>

Der Safran war im 14. Jahrhundert das teuerste Gewürz der Welt, damals hatte ein Pfund Safran den Preis von einem Pfund Pfennig. Safran fand regelmäßige Verwendung in der Küche als Gewürz, Färbemittel und Heilmittel und wurde in relativ großen Mengen erworben, obwohl dieser so teuer war.<sup>518</sup> Die wilde Safranpflanze wuchs wohl im Vorderen Orient oder in Griechenland, kultiviert wurde sie indes seit dem Spätmittelalter auch nördlich der Alpen. Für ein Pfund waren zwischen 20.000 bis 200.000 Blüten zu sammeln.<sup>519</sup> Aus Uffenbachs Kräuterbuch erfahren wir:

*„Der saffran wird nützlich vermischet zu den geträncken / welche bereydet werden zu den innerlichen gebrechen. [...] Angestrichen / vertreibt er den rotlauff oder die rose. Unter die arzneyen der ohren wird er nützlich vermischet. [...] Die wurtzeln deß saffrans treiben den harn / wann sie mit süßem wein getruncken werden. [...] Damit der saffran leichtlich klein zu machen und zu reyben sey / pflegt man ihn in heysser sonnen / in einem irrden gebacken gefäß zu dörren / unnd schnell unnd offft umbzuwenden.“*<sup>520</sup>

Safran war auch für die Kärntner Klöster ein beliebtes Gewürz.

Ort	Menge	Preis	Datum	Anmerkung
Arnoldstein	2 Lot	1 Gulden 20 Kreuzer	31. Oktober 1681	einzigste Nennung <sup>521</sup>
St. Paul	4 Lot		Juni 1702	in die Küche gereicht <sup>522</sup>
St. Paul	8 Lot		Dezember 1711	empfangen <sup>523</sup>
Friesach	2 Lot		21. September 1696	Österreichischer Safran
Friesach	1 Lot	52 Kreuzer	28. Oktober 1696	Wienerischer Safran <sup>524</sup>

Tabelle 28: Kauf und Empfang von Safran in Arnoldstein, Friesach und St. Paul (vom Verfasser erstellt).

<sup>516</sup> *Dioscurides*, Kräuterbuch, 132.

<sup>517</sup> ADG, Dominikaner Friesach, Handschrift 15 (*Kassenjournal 1690-1703*), 258r.

<sup>518</sup> *Fritsch*, Refektorium, 77-78.

<sup>519</sup> *Küster*, Gewürze, 224.

<sup>520</sup> *Dioscurides*, Kräuterbuch, 18.

<sup>521</sup> AT-KLA 445-A-362/IV St (*Ausgab deß gelts pro victualibus von 1. october 1680 biß 1. Jenners exclusive*), 2r.

<sup>522</sup> AT-StiAStP, 594/0 (*Empfang des gelts anno 1692 von 20. February und ausgaben vor die kuchl 1692 und 1702*), 36v.

<sup>523</sup> AT-StiAStP, 596/0 (*Küchen-Raitungen 1710-1716*), 132v.

<sup>524</sup> ADG, Dominikaner Friesach, Handschrift 15 (*Kassenjournal 1690-1703*), 161r, 162v.

Die Safranplantagen des *Crocus austriacus* befanden sich im nördlichen Niederösterreich und galten dem Autor zufolge als die beste Sorte des Safrans, die am Simonimarkt (28. Oktober) in Krems an der Donau verkauft wurde.<sup>525</sup> Über den Safran schrieb Abraham a Santa Clara: „Gut ist der saffran / dann je mehr man ihn auf den kopf tritt / je weniger erzürnet er / ja so gar vor die ihm zugefügte Schmach pflegt er noch besser und häufiger zu wachsen.“<sup>526</sup>

Der Muskatbaum wuchs ursprünglich in den Molukken, die Inseln Ambon und Banda sind als Gewürzinseln bekannt. Das Gewürz kam durch die Araber über die Gewürzstraßen und das Mittelmeer nach Europa. In der Neuzeit hatten zunächst die Portugiesen, dann die Niederländer das Monopol über die Gewürzinseln. Die Muskatnuss weist eine nicht so starke Würzkraft wie die Muskatblüte auf, weil letztere mehr ätherische Öle beinhaltet und dadurch einen höheren Preis erzielt.<sup>527</sup> Frühe Kochbücher sind die einzige Quelle, die die wichtige Rolle der Muskatnuss und Muskatblüte in der mittelalterlichen und frühneuzeitlichen Küche belegen.<sup>528</sup> Auffallend für St. Paul ist, dass das Stift überwiegend die Muskatblüte empfing und nur in wenigen Fällen die Muskatnuss.

Gewürz	Menge	Datum	Anmerkung
Muskatnuss	½ Pfund	Frühling 1713	empfangen
Muskatnuss	½ Lot	Frühling 1713	durch Kauf
Muskatnuss	4 Lot	Herbst 1714	in Apotheke gereicht
Muskatblüte	1 Pfund	Jänner 1710	
Muskatblüte	11 Pfund	September 1710	
Muskatblüte	1 Pfund	September 1712	
Muskatblüte	16 Lot	Februar 1715	
Muskatblüte	13 Lot	März 1715	
Muskatblüte	5 Lot	Mai 1715 <sup>529</sup>	

Tabelle 29: Empfang von Muskatnuss und -blüte in Arnoldstein, Friesach und St. Paul (vom Verfasser erstellt).

Die Mandeln stammen vom Mandelbaum, dessen Anbau nördlich der Alpen im Frühmittelalter begann.<sup>530</sup> Schon die Rezepte der mittelalterlichen Küche nennen bittere und süße Mandeln, die auch wichtig für die Krankenküche waren.<sup>531</sup>

<sup>525</sup> Mayerhofer, Ernährungskunde, 899.

<sup>526</sup> Abraham a Santa Clara, Judas, Bd. 3, 311.

<sup>527</sup> Küster, Gewürze, 160-162.

<sup>528</sup> Wiethold, Gewürze, 214. Siehe mehr in Kapitel 4. „Archäologie“.

<sup>529</sup> AT-StiAStP, 596/0 (Küchen-Raitungen 1710-1716), 19r, 59v, 214v, 263v, 264r, 275v, 281v, 284v, 292r.

<sup>530</sup> Küster, Gewürze, 141, 143.

Abraham a Santa Clara prangerte stets die *ausländischen bissel* und fremden Gerichte an. Die Köche seien stets gefordert gewesen auf die neuesten kulinarischen „Trends“ zu reagieren und entsprechende Speisen zusammenzustellen. Laut ihm wären deutsche Speisen nur noch einer Bauernhochzeit würdig, ferner seien die favorisierten Indianer und Kapaune als Schustervögel nicht so vortrefflich wie Fasane und Rebhühner. Den Kapaunen müssten Biskotten und Pistazien gefüttert werden, Sardellen seien in spanischem Wein zu beizen, von den Kanarischen Inseln müsste *der stoff für die torten* importiert werden, wo anstelle der Eiszapfen der Kandiszucker von den Dächern hänge.<sup>532</sup>

### 3.9. Süß- und Nachspeisen

Durch die Entwicklung von Rezepten für Lebkuchen, Kekse und andere Bäckereien strebten die Mönche danach, sich die zahlreichen Fasttage zu versüßen.<sup>533</sup> Gewisse Nahrungsmittel, besonders Süßspeisen, wurden stets als Besonderheiten behandelt, vor allem weil sie auch sehr selten serviert wurden. In den Göttweiger Rechnungsbüchern des 15. Jahrhunderts taucht z.B. das zu besonderen Anlässen gereichte *confect, tragee* oder Anis- und Korianderkonfekt in geringer Quantität auf.<sup>534</sup>

Aus dem Stift Melk ist ein Rezept für „*triet*“ erhalten, ein von Mönchen hochgeschätztes Dessert. Dafür eignen sich Zwieback oder alte Semmeln, welche man zuvor in Scheiben schneiden und „toasten“ muss. Pro Person wurde eine größere Kompottschüssel oder tiefer Teller gerechnet. In diese legte man vier Scheiben Zwieback oder sechs Semmelschnitten hinein und übergoss diese eine halbe Stunde vor dem Servieren mit gezuckertem Weißwein, sodass die Scheiben bedeckt waren. Nach dem Kaltstellen und kurz vor dem Servieren wurden diese großzügig mit Zimt bestreut.<sup>535</sup> Das „*driet*“ wurde auch in Arnoldstein am 28.2.1682, am 2.3.1682 sowie bei der Spätmahlzeit am 9.3. und 3.4.1682 aufgetischt.<sup>536</sup>

Auch im Stift Admont verzehrte man „*triet*“, als Dessert an Festtafeln oder in der Fastenzeit an Samstagen. Für die Zubereitung als Festdessert gebrauchte man einen besseren als den Koch- oder Gesindewein, laut den „*Culinarischen Notizen*“ handelt es sich um Glühwein. Der „*triet*“ wurde im Refektorium *angemacht*, worunter man das Mischen des kräftig gezuckerten

---

<sup>531</sup> *Etzlstorfer*, Kloster, 36.

<sup>532</sup> *Loidl*, Barock, 297-298.

<sup>533</sup> *Haslinger*, Klosterküche, 58.

<sup>534</sup> *Jaritz*, Sachkultur, 155.

<sup>535</sup> *Haslinger*, Klosterküche, 99.

<sup>536</sup> AT-KLA 445-A-384 St (*Ausgabe des Weins*, 28. Februar bis 10. Mai 1683), 1v, 2v, 5r.

Glühweins mit Zitronenschalen, Gewürznelken und Zimtstangen verstand, dieser fand auch Gebrauch in der Apotheke, wo dem Glühwein Aromen und Kräuter beigemischt wurden.<sup>537</sup>

Konfekt war ein in der Barockzeit geschätztes, aber teures Dessert, dessen ursprüngliche Bedeutung „in Zucker eingemacht“ war. Für diesen Nachtschiff eignen sich alle Arten von Blättern, Blüten und Früchten. In jeweils einem Teller wurden Eiklar gut verrührt sowie Kristallzucker verteilt. Nachdem die Blüten und Früchte in das Eiklar eingetaucht wurden, wurden diese im Zucker gewendet und anschließend getrocknet.<sup>538</sup> Dieses „confect“ bildete in Mondsee ab 1730 den letzten Gang eines Festmahls. Jedes aus Zucker hergestellte und oft aus fernen Ländern importierte Erzeugnis wurde ab dem 17. Jahrhundert als luxuriöses Genussmittel befunden. Zuckerfrüchte und ästhetisch gestaltetes Backwerk bildeten den Kern eines *Konfektgangs*, der infolge des Imports des billigen Rohrzuckers eingeführt wurde.<sup>539</sup>

Manche Desserts eigneten sich auch für die Fastentafel, anders als die im Zisterzienserstift Lillienfeld als „süße Pofesen“ oder „Arme Ritter“ bezeichnete Süßspeise. Denn diese wurden in Rinderschmalz herausgebacken. Dazu wurden alte Semmeln oder Weißbrotscheiben in Scheiben geschnitten, mit Marmelade bestrichen, in kaltes Obers gelegt und in zerklopftem Ei gewendet und schließlich in heißem Rindsschmalz herausgebacken sowie mit Staubzucker und Zimt bestreut.<sup>540</sup> Auch in Friesach genoss man diese Speise, denn am 29. Mai 1695 wurden um drei Kreuzer erworbene Semmeln zu Pofesen in die Küche gereicht.<sup>541</sup>

Schon vom Meistersinger Hans Sachs wurden Krapfen als Faschingspeise gelobt. Dieses Gebäck wurde in Rinderfett (Unschlitt) herausgebacken und diente ausgelassenen Völlereien am Faschingsdienstag.<sup>542</sup> Im März 1715 wurden in St. Paul zehn Pfund *inslet* bzw. siebeneinhalb Pfund *schmer* in den Meierhof explizit für das Backen von Krapfen gegeben.<sup>543</sup>

Aus Admont sind die namhaften „*marzizoni*“ überliefert, ein Mandel- bzw. Marzipangebäck. 1708 notierte der spätere Abt Anton von Mainersberg in den „*Culinarischen Notizen*“:

---

<sup>537</sup> *Hasitschka*, Klosterkochbuch, 134-135.

<sup>538</sup> *Haslinger*, Klosterküche, 43.

<sup>539</sup> *Kaltenberger*, Speisezettel, 65.

<sup>540</sup> *Haslinger*, Klosterküche, 85.

<sup>541</sup> ADG, Dominikaner Friesach, Handschrift 15 (*Kassenjournal 1690-1703*), 140r.

<sup>542</sup> G'sund & Lei-Lei, 19.

<sup>543</sup> AT-StiAStP, 596/0 (*Küchen-Raitungen 1710-1716*), 283r, 283v; Aufgrund des zum Backen benutzten Fetts waren die Krapfen nicht konform für die Fastenzeit.

„*Marcizoni* werden in der *fasten pro V. Conventu* gegeben zu der *collation* anstatt einer *extraspeiss* in festo SS. *Benedicti* et raro in festo S. *Josephi ad directionem P. Archimagini*.“<sup>544</sup>

Die *marcizoni* wurden auf Geheiß des Abts nur an den Abenden des 19. und 21. März serviert.<sup>545</sup> Schmarren war ein sättigendes und köstliches Dessert und für die Fastenzeit bedeutend.<sup>546</sup>

Das Küchenbuch des Stifts Kreuzlingen enthält keine Angaben über Süßungsmittel wie Honig und Zucker, nennt aber die *faßnachtkiechl*, die den *extraordinari Speisen* zugerechnet wurden. Das zu späterer Zeit angelegte *Kastnerleihandbuch* erwähnt Kaffee und Zelten, ein festliches Kuchengebäck aus Weißmehl mit eingearbeiteten Früchten.<sup>547</sup> In Friesach wurden am 4. September 1695 um zwei Kreuzer *lezelten* (Lebkuchen) als Beigabe zu Wildbret erworben und am 25. September 1695 um einen Kreuzer *lezelten* in die Küche gereicht.<sup>548</sup>

Der exotische, für die Herstellung von Schokolade benötigte Kakao, hat seinen Ursprung in Mittelamerika bei den Azteken, die die Kakaopflanze seit dem 14. Jahrhundert kannten. Die Azteken nutzten die Kakaobohnen als Zahlungsmittel und als Basis für ein aus Wasser, Mais, Vanille, Kakao und Cayennepfeffer hergestelltes Getränk mit würzig-herbem Geschmack, dessen Name sich vom Gott Xocóatl ableitet. Nach Europa kam das Getränk durch die Eroberer der Neuen Welt. Erst im 17. Jahrhundert kam Kakao in den deutschsprachigen Raum und war nur in Apotheken als magenstärkende, blutverdünnende und schmerzlindernde Arznei erwerbbar. Die (Trink-)Schokolade wurde nur beim Adel zu einem Modegetränk.<sup>549</sup>

Bei der Einführung der Trinkschokolade in Europa stellte sich die Frage, ob der Genuss gegen die Fastengebote verstieß, was Papst Pius V. 1569 verneinte<sup>550</sup> mit den Worten: „*Schokolade bricht das Fasten nicht*.“<sup>551</sup>. Also genoss auch der Klerus dieses neue Getränk bzw. Produkt,

---

<sup>544</sup> *Hasitschka*, Klosterkochbuch, 128-129.

<sup>545</sup> *Hasitschka*, Klosterkochbuch, 128-129.

<sup>546</sup> *Haslinger*, Klosterküche, 51.

<sup>547</sup> *Mente*, Küchenbuch, 63.

<sup>548</sup> ADG, Dominikaner Friesach, Handschrift 15 (Kassenjournal 1690-1703), 145r, 145v.

<sup>549</sup> *Etzlstorfer*, Küchenkunst, 116; Zur Kulturgeschichte der Schokolade in der Vormoderne, vgl. *Graf*, Adelige(r) Luxus und städtische Armut.

<sup>550</sup> *Menninger*, Genuss, 358.

<sup>551</sup> Biber, Bier und Schokolade: Beliebte Fastentricks. In: religion.orf.at, online unter: <https://religion.orf.at/v3/stories/2634401> (26.10.2021).

z.B. im Stift Neuberg/Mürz, das im September 1785 anderthalb Pfund *schokolad* um zwei Gulden 15 Kreuzer und im Juni 1795 sechs Pfund eingemachte *ciocolad* erwarb.<sup>552</sup>

Hieronymus Übelbacher kaufte zwölf Lot Schokolade am 4. Jänner 1732, am 20. März 1732 schrieb er Doktor *Gewey*, Frau Anna Pichsenmaister solle zehn Pfund Schokolade *pro finali machen lassen*. Vom November 1733 ist eine Spezifikation für hergestellte Trinkschokolade überliefert.

„1. cacau 16 lb. per 1 fl. 6 kr., f(aci)t	16 fl. 36 kr.
2. zuckher 8 lb. a 20 kr., f(aci)t	2 fl. 40 kr.
3. vanillia 6 loth a 1 fl. 18 kr., f(aci)t	7 fl. 48 kr.
4. zimmet, kohlen, papier	40 kr.
5. macherlohn fur das lb. 9 kr.	3 fl.
S(umm)a	31 [!] fl. 44 kr., <sup>553</sup>

Übelbacher konnte als Propst von Dürnstein seine Netzwerke am Kaiserhof nutzen und von dort die kostbare Trinkschokolade beziehen. Es entbrannte auch ein Streit über die Zulassung von Schokolade zwischen den im Kakaohandel tätigen Jesuiten und Dominikanern, die gegen dessen Genuss eintraten.<sup>554</sup> Im 18. Jahrhundert war neben Trinkschokolade auch die Verarbeitung zu Süßspeisen, zu Eis und zu Backwerk bekannt. Ein handgeschriebenes, an die Oberschicht gerichtetes Kochbuch von 1785 enthält Rezepte für Schokoladekoch, -sultz, -milch, -eis, -suppe und -torte<sup>555</sup> In Kremsmünster wurde Schokoladenmilch durch die Herstellung mit teuer zugekaufter Schokolade nur an Festtagen serviert.<sup>556</sup> Abraham a Santa Clara schrieb über die Schokolade:

*„Aber was machen die chocolatenarren? Sie fressen sich fast an denen chocolateziegeln zu todt / nur damit sie ihre verderbte natur wieder zu rechten stand bringen [...]. Gleichwie nun alle solche narren in dem thée-, caffè- und chocolatetrinken ihnen heßlich die zungen verbrennen / so brennen sie auch dabey ihren verstand an.“*<sup>557</sup>

---

<sup>552</sup> Zeiringer, Nahrung, 328.

<sup>553</sup> Penz, Übelbacher, 401, 403, 424; Anna Pichsenmaister war eine der Hoffräulein unter Kaiserinwitwe Amalia.

<sup>554</sup> Biber, Bier und Schokolade: Beliebte Fastentricks. In: religion.orf.at, online unter: <https://religion.orf.at/v3/stories/2634401> (26.10.2021).

<sup>555</sup> Koll, Schokolade, 166.

<sup>556</sup> Haslinger, Klosterküche, 67.

<sup>557</sup> Abraham a Santa Clara, Narren-Nest, Bd. 3, 74, 76.

### 3.10. Getränke: Wein und Bier

Wein hatte im Alltag für (Benediktiner-)Kloster im Mittelalter und der Neuzeit einen hohen Stellenwert in diversen Bereichen. Erstens war er für den Konvent ein Alltagsgetränk, aber auch als Festtagstrunk von großer Bedeutung. Zweitens wurde er allgemein als Heilmittel bzw. als medizinische Nahrung an Kranke zur Stärkung gegeben. Bedürftige in den Spitälern erhielten schlechten Wein als Almosen. Für die Klöster war der Wein auch in der Wirtschaftsführung als indirektes und direktes Zahlungsmittel sowie in der Liturgie als Messwein für die Eucharistiefeyer wichtig. Der Liturgiewein (Messwein) unterlag besonderen Reinheitskriterien, die sich optimal durch Eigenbau erzielen ließen. Klosterangestellten wurde ein Teil des Lohns als Wein ausgegeben und das Kloster konnte seine Einnahmen durch den Verkauf von Wein steigern. Der Besitz von Weingärten befähigte die Klöster, weitgehend unabhängig vom Weinmarkt und den finanziellen Schwierigkeiten, die damit verknüpft waren, zu sein. Damit der Eigenbedarf an Wein gedeckt war, bemühten sich Klöster um den Kauf von Weingütern oder Weinbezugsrechten. Der Zehent wurde von den Klosteruntertanen oftmals in Naturalien, z.B. Wein entrichtet. Wein war aber auch ein Konsumartikel.<sup>558</sup> Klöster verbrauchten weitaus mehr Wein als andere Weinkonsumenten, zu allen Zeiten war hier die Nachfrage an Wein hoch. Bedeutsam waren auch die aus Wein hergestellten Nebenprodukte Branntwein und Essig. Mittels Weinessig konnte man Speisen würzen und beizen sowie diesen als Ingredienz zum Kochen von Fleisch und Fisch benutzen sowie damit Lebensmittel einkochen, um diese haltbar zu machen und als Heilmittel zur Fiebersenkung benutzen.<sup>559</sup>

Die Erwähnung von Wein in der Benediktinerregel belegt dessen Bedeutung für die Klöster. Die Kapitel 39-41 regeln die Ernährung und die Tagesration des Konvents an Brot und Wein.<sup>560</sup> Maßloser Alkoholgenuss wurde von der Kirche verurteilt, obwohl mäßiges Trinken stets sündenfrei war. Die spätantiken Kirchenväter Basilius von Caesarea und Chrysostomos beschworen den achtsamen Weinkonsum. Die Mönche sollten laut Benedikt von Nursia besser auf Wein verzichten, weil dieser ungeeignet für sie sei, doch werden diesen mit Rücksicht auf die Bedürfnisse der Schwachen pro Tag beim *prandium* oder *cena* eine Hemina – wohl etwas mehr als ein Viertelliter (0, 274 Liter) – gewährt, weil manchen ein völliger Verzicht schwerfallen könnte.<sup>561</sup> Die Inspektion im August 1617 im Dominikanerinnenkloster

---

<sup>558</sup> Schwendinger, Weinrechnungen, 12-14; Malli, Wein, 360-361.

<sup>559</sup> Schwendinger, Weinrechnungen, 12, 14; Malli, Wein, 361.

<sup>560</sup> Schwendinger, Weinrechnungen, 12.

<sup>561</sup> Schwendinger, Weinrechnungen, 12; Malli, Wein, 358-360; Fritsch, Refektorium, 92.

Graz bewies, dass die Nonnen den Konsum der Tagesration von einem Viertel Wein tatsächlich befolgten.<sup>562</sup>

Jene Klöster wie Klosterneuburg, Göttweig und Melk, die in Weingegenden angesiedelt sind, maßen der Weinwirtschaft stets eine hohe Bedeutung zu. Vor dem 17. Jahrhundert wiesen die im Waldviertel gelegenen Stifte nur geringe, beinahe gänzlich für den Eigenbedarf gebrauchte, Weinvorräte auf. Zwischen 1650 und 1780 ist für diese Region eine Aufwärtsentwicklung zu beobachten. Viele Klöster entwickelten Pläne, über den Hausbedarf hinaus Erträge bei der Weinproduktion zu erzielen und dem öffentlichen Markt mit hohen Gewinnen diese Überschüsse zuzuführen. Klostereigene Weine wurden in von den Stiftsherrschaften betriebenen Tavernen ausgeschenkt.<sup>563</sup> Das Stift Klosterneuburg war im Besitz von Lesehöfen, Wirtschaftsgebäuden zum Zweck der Verwaltung und Bewirtschaftung des Weingartenbesitzes in der Region, in Krems zur Bewirtschaftung und für den Ausschank in Wien und Enns. In Ottakring besaß das Stift viele Weingärten. In der Stadt Klosterneuburg hatten auch andere Klöster Lesehöfe, z.B. die Augustiner vor dem Schottentor (1648-1669), das Zisterzienserkloster Baumgartenberg (1559-1786) und Mondsee (1470-1786).<sup>564</sup> Das Stift St. Paul besaß ein Haus in Klagenfurt, das als Taverne genutzt wurde.<sup>565</sup> Im Mai 1692 zahlte Friesach sechs Kreuzer für *kellerrecht*.<sup>566</sup>

Das Augustiner-Chorherrenstift Dürnstein besaß Weingärten zu Klosterneuburg, Brunn und Engabrunn. Propst Übelbacher wickelte selbst die Weinverkäufe des Klosters ab und notierte auch die Bezahlung der Arbeiter, den Zustand der Weingärten und den Anbau des Weins.<sup>567</sup> Das Stift Lambach hatte ausgedehnten Besitz an Weingärten u.a. zu Krems, Brunn, Mödling, Weißenkirchen, Langenlois und Klosterneuburg. 1665 besaß das Stift laut dem Grundbuch 104 Viertel.<sup>568</sup> Das Stift besaß 88 Tagwerke Weingärten in Niederösterreich, wie aus einer Relation an die Regierung aus dem Jahr 1785 ersichtlich ist. Der Besitz an Weingärten zu Weißenkirchen umfasste laut Pagls Begehung am 27.9.1708 exakt vier Viertel, jener auf dem

---

<sup>562</sup> *Unaquaque monialium ad prandium et coenam habet mensurae vini quartam partem*. Vgl. Naschenweng, Visitation, 56, Nr. 39'.

<sup>563</sup> Malli, Wein, 360-361, 362, 377.

<sup>564</sup> Holubar, Mazakarini, Klosterneuburg, 58-61.

<sup>565</sup> Fresacher, Weinausschank, 152-153.

<sup>566</sup> ADG, Dominikaner Friesach, Handschrift 15 (*Kassenjournal 1690-1703*), 53v; Kellerrecht war Recht, auf fremdem Grundstück einen Keller zu besitzen. Vgl. Kellerrecht. In: Meyers Konversations-Lexikon, Bd. 10, 826.

<sup>567</sup> Penz, Übelbacher, 82-83, 382.

<sup>568</sup> Eilenstein, Pagl, 72; Das Viertel war das geläufige Maß für Weingärten, ein ganzer Weingarten entsprach vier Vierteln. Im Wiener Umland und im Weinviertel umfasste 1 Viertel Weingarten etwa 0,25 ha. 1 Viertel Weingarten betrug in der Wachau, in Krems und Langenlois ca. 0,125 ha. Das südliche Wiener Becken – z.B. Mödling – rechnete für 1 Pfund Weingarten ca. 0,025 ha (80 Quadratklafter). Vgl. Sandgruber, Ökonomie, 584.

Wachtberg bei Krems 28 Viertel und jener auf dem Weinzierlberg 16 Viertel.<sup>569</sup> Stift Gurk besaß Weingärten in Tresternitz bei Marburg, die der Dompropst Wolfgang Andreas von Gösel im Oktober 1678 besuchte und lesen ließ, ebenso reiste er im Oktober 1679 zur Weinernte an.<sup>570</sup>

In der zweiten Hälfte des 17. Jahrhunderts bis in die erste Hälfte des 18. Jahrhunderts verlief der Weinanbau im Kärntner Unterland und im Lavanttal relativ konstant. Die Zahl der Orte, an denen Wein angebaut wurde, war verglichen mit dem 16. und frühen 17. Jahrhundert etwas geringer, doch verblieb er in höherem Stand als in früheren Jahrhunderten. Zu dieser Zeit wurden aber keine neuen Flächen für den Anbau von Wein erschlossen. Um 1700 verschlechterte sich das Klima, weshalb der Weinbau in der gesamten Habsburgermonarchie eine Krise erfuhr und sich ab dem frühen 18. Jahrhundert ein geringer Rückgang vollzog. Hinsichtlich der Größe der Erträge aus dieser Zeit lassen sich nur Schätzungen aufstellen, an das Augustiner-Chorherrenstift Eberndorf entrichtete Abgaben bezeugen die Produktion von ca. 37.000 Litern Wein auf dessen Ländereien.<sup>571</sup>

Der Wein in Klöstern wurde nicht nur selbst angebaut, sondern auch importiert. Teure Weine aus Südeuropa wie Italien oder Griechenland waren hochgeschätzt. Im Zuge des langen Transports war dieser Wein bei der Ankunft im Kloster oft sauer oder gebrochen und verlor durch die versuchte Verbesserung durch Kräuter und Honig seine ursprüngliche Geschmacksnote.<sup>572</sup> Die Säumer brachten den *Welschwein*, der als Terminus ab 1300 Süßweine aus Friaul und Norditalien beschrieb, über die Alpen nach Norden. Man verstand unter Friauler bzw. Süßwein auch jene Sorten aus der Levante wie Malvasia und Romania, welche aber in der Neuzeit nicht mehr von Bedeutung waren. Dieser Friauler Wein kam aus Friaul und der Grafschaft Görz sowie Innerkrain und Österreichisch-Istrien.<sup>573</sup> Im Mittelalter war der Reifal der Inbegriff für italienischen Wein aus Görz, neben dem Malvasia war dieser der beliebteste Süßwein. Weitere Reifal-Sorten waren der aus Prosecco nahe Triest stammende Prosegger sowie der Muskateller.<sup>574</sup> Diese sowie der Cividin wurden laut Valvasor in Innerkrain angebaut.<sup>575</sup>

Aus Maximilian Pagls Memoiren und den Quellen sind die Preise für Welschwein bekannt.

---

<sup>569</sup> Eilenstein, Pagl, 38, 72.

<sup>570</sup> Obersteiner, Kalendernotizen, 509-511.

<sup>571</sup> Hanisch-Wolfram, Geschichte Kärntens, Bd. 3,1, 105.

<sup>572</sup> Schwendinger, Weinrechnungen, 14.

<sup>573</sup> Klein, Saumhandel, 67.

<sup>574</sup> Klein, Saumhandel, 67-69.

<sup>575</sup> Valvasor, Crain, Bd. 1, 270.

Ort	Weinsorte	Menge	Preis	Datum	Anmerkung
Lambach	<i>Suggo di Moscato</i>	1 Lägel	16 Gulden	1. Februar 1708	von Dr. Werloschnig gekauft
Lambach	<i>Cividin</i>	1 Lägel	8 Gulden 30 Kreuzer		von Dr. Werloschnig gekauft
Lambach	<i>Prosegger</i>	1 Lägel	11 Gulden 30 Kreuzer <sup>576</sup>		von Dr. Werloschnig gekauft
St. Paul	<i>wälisch[er] wein</i>	¼	11 Gulden	28. August 1692	verkauft <sup>577</sup>
Friesach			24 Kreuzer	18. November 1696	von frau von Piechl konsumiert <sup>578</sup>

Tabelle 30: Kauf und Verkauf von italienischen Weinen in Lambach und Friesach (vom Verfasser erstellt).

Der Wein aus der Steiermark hieß Marchwein, ebenso wissen wir von Valvasor, dass der in Unterkrain wachsende Wein Marchwein genannt wurde, wobei jener ob des regen Konsums in Krain nicht exportiert wurde.<sup>579</sup> Friesach verkaufte eine ungenannte Menge von *mahrwein* für fünf Gulden 28 Kreuzer im März 1719.<sup>580</sup> Das Stift Gurk besaß u.a. Weinberge in den slowenischen Orten Tresternitz und Luttenberg<sup>581</sup>, in Friesach wurde im Februar 1695 der Weinvorrat mit einer halben Startin<sup>582</sup> Luttenberger-Wein aufgefüllt und drei Halbe zu Pettau erkaufte. Friesach zahlte dem Prior von Neukloster<sup>583</sup> 20 Gulden für 25 Eimer Wein.<sup>584</sup> Das Amt Marburg war für das Zisterzienserstift Viktring der größte Weinlieferant.<sup>585</sup>

Auch beim Weinkonsum kannten die Klöster eine hierarchische Ordnung. Prälatenwein kam dem Abt und seinen Gästen zu, Konventwein den Konventualen und mindere Jahrgänge den rangniedereren Personen. Auch im Benediktinerstift Lambach bestand eine Verbindung von Qualität und Rang. Der Abt und ranghohe Personen tranken Abzugwein, der Konvent und hohe Angestellte des Stifts Konvent- und Tafelwein und Bedienstete den Bedientenwein

<sup>576</sup> Eilenstein, Pagl, 36.

<sup>577</sup> AT-StiAStP, 594/0 (*Empfang des gelts anno 1692 von 20. February und ausgaben vor die kuchl 1692 und 1702*), 3r.

<sup>578</sup> ADG, Dominikaner Friesach, Handschrift 15 (*Kassenjournal 1690-1703*), 163v.

<sup>579</sup> Klein, Saumhandel, 64; Valvasor, Crain, 192, 352.

<sup>580</sup> ADG, Dominikaner Friesach, Handschrift 10 (*Kassenjournal 1705-1723*), 107r.

<sup>581</sup> Obersteiner, Weinbergbesitz, 170.

<sup>582</sup> Weinmaß, in bambergischen Besitzungen ca. 580 Liter. Vgl. Swatek, Verwaltung, 341; 1 Startin betrug nach Tiroler Maß 566 Liter. Vgl. Scheutz, Weiß, Spital, 318.

<sup>583</sup> Dominikanerkloster Neukloster (Novi Kloster) nordwestl. von Cilli, Slowenien. Vgl. Höfer, Visitationen, 309.

<sup>584</sup> ADG, Dominikaner Friesach, Handschrift 15 (*Kassenjournal 1690-1703*), 123r, 134r.

<sup>585</sup> Kreuzer, Stifte, 82.

sowie die Knechte und Spitalsinsassen den Gesindewein. Der Abzugwein wird als „*Abstich, bei dem der Wein zum 1. Mal vom Bodensatz getrennt wird*“ definiert und galt so als Qualitätswein. Das Benediktinerstift Altenburg trennte den Wein anno 1783 in *Gebürgwein*, Konventwein und Landwein. Der Konventwein bestand aus länger gelagerten und aus diversen Lagen stammenden Landweinen, die am häufigsten im Kloster ausgegeben wurden und zu einer „Cuvée“ vermischt wurden. Die Klosterbediensteten erhielten den Lagerwein.<sup>586</sup>

Auch im Zisterzienserstift Rein war der Wein das Alltagsgetränk, hier wurde ebenso zwischen Wein für den Abt und die Gäste, Wein für den Konvent, Leutetrunk für das Gesinde und Messwein differenziert. Die teuren Weine aus dem Süden wie Romaner und Malvasier sowie Traminer genossen hohe Beliebtheit. Weitere Getränke waren Most, Met und Bier<sup>587</sup>, letztere zwei galten im Benediktinerstift St. Peter im 15. Jahrhundert als Besonderheit und wurden primär in der Fastenzeit getrunken<sup>588</sup>.

Im Benediktinerinnenstift St. Georgen am Längsee wurde ein Drittel der jährlichen Ausgaben für Lebensmittel in Wein investiert, dieser kam gemäß Brauch der Äbtissin und den Klosterschwestern zu, jedoch unterlag die Verteilung des Weins einer strengen Hierarchie. Der gute italienische Wein war das Privileg der Äbtissin, die Nonnen durften nur den sauren, wohl wie Essig schmeckenden, Launsdorfer Wein trinken. Dagegen erhielten die Priester, Laienschwestern, Novizinnen und das Personal Bier, auch hier wurde die Verteilung nach sozialer Herkunft vorgenommen, folglich durfte der Kontrolleur der Wasserleitungen des Klosters Herrenbier trinken.<sup>589</sup>

Im 17. Jahrhundert wurde den Dienstboten des Stifts Arnoldstein täglich ein Quart (Viertel)<sup>590</sup> Wein (ca. 1,2 Liter) ausgeschenkt. Der Konvent trank jeden Tag ca. einen halben Liter Wein. Der Abt konsumierte ein Maßl (wohl ca. 0,4 Liter) an Wochentagen und an Sonntagen drei Maßl (1,2 Liter)<sup>591</sup>, samstagsabends am 6. Jänner 1680 ließ sich der Abt anderthalb Maßl Wein auf sein Zimmer bringen.<sup>592</sup> Der Kellermeister war zu Genauigkeit und Sparsamkeit verpflichtet, denn der Jahresverbrauch Arnoldsteins belief sich auf ca. 150 Yhren (11.700

---

<sup>586</sup> Schwendinger, Weinrechnungen, 15.

<sup>587</sup> Haslinger, Klosterküche, 110.

<sup>588</sup> Jaritz, Alltagskultur, 559.

<sup>589</sup> Schwendinger, Weinrechnungen, 15, 17.

<sup>590</sup> Zu den Weinmaßen: 1 Maßl entsprach ca. 1,42 Litern. Vgl. Penz, Übelbacher, 440; 1 Mässl betrug im Lavanttal 0,42 Liter; 1 Viertel entsprach 1,65 bzw. 1,68 Litern. Vgl. Zelothe, Weinbau, 263; 1 Halbe entsprach per Berechnungen des Verfassers 2,4 Liter.

<sup>591</sup> Zelothe, Weinbau, 259.

<sup>592</sup> AT-KLA 445-A-381/I St (*Empfang und Ausgabe des Geldes von Wein, Getreide und Viktualien*) 2r.

Liter)<sup>593</sup>. Allen im Stift St. Paul beschäftigten Hofhandwerkern, Hausdienern, Messnern, Organisten etc. wurde Wein täglich oder zumindest an Sonntagen ausgeschenkt. Die Tagesration des Schulmeisters betrug ein Viertel Wein täglich, jene des Gehilfen eine Halbe Wein am Sonntag.<sup>594</sup> An die Konvents- und Abtstafel wurden täglich große Mengen an Tischwein gereicht.<sup>595</sup> Es belegen auch die Rechnungen aus Arnoldstein die hierarchische Stellung bei der Verteilung des Weins, wobei sich ein anderes Bild als in der Literatur eröffnet. Zuweilen erfolgte die Vergabe entsprechend den Ansichten des Hl. Benedikt.<sup>596</sup>

Konsument	Weinsorte	Menge	Datum	Anmerkungen
Abt		2 <i>maßl</i>	1. Jänner-31. März 1680	Tagesration
Konvent		2/4, 1 <i>maßl</i> , 3 Becher	1. Jänner-31. März 1680	Tagesration <sup>597</sup>
Abt		2 <i>maßl</i>	April-Juli 1681	Tagesration
Konvent		2/4, 4 Becher	1.-23. April 1681	Tagesration
Abt		6/4	24. April 1681	Extragabe mit Gästen
Abt	<i>terrent</i> <sup>598</sup>	4/4	23. April 1681	
Abt		2/4	27. April 1681	Extragabe an Sonntag mit Rentmeister
Abt	Kräuterwein	2 <i>maßl</i>	10. Mai 1681	Extragabe
2 Kapuziner		2/4, 2 <i>maßl</i>	6. Mai 1681	an Abtstafel getrunken
Konvent		2/4, 1 <i>maßl</i> , 3 ½ Becher	24. April-27. Juli 1681	Tagesration <sup>599</sup>
Kaplan		1 <i>maßl</i>	4. Mai 1677	
Hofrichter		1 <i>maßl</i>	18. Mai 1677	
Konvent		¾	29. Juli 1677	
Kammerdiener		½	1. Mai 1677	
Klostermüller		¼	6. Juni 1677	
Kaplan und Hofrichter		½	14. Mai 1677	

Tabelle 31: Vergabe von Wein in Arnoldstein (vom Verfasser erstellt).

<sup>593</sup> Weinmaß, nach Tiroler Maß entsprach 1 Yhre 78,43 Liter. Vgl. *Scheutz, Weiß, Spital*, 318.

<sup>594</sup> *Zeloth, Weinbau*, 259, 260.

<sup>595</sup> *Malli, Wein*, 361.

<sup>596</sup> *Rosenberger, Tageslicht*, 191.

<sup>597</sup> AT-KLA 445-A-381/I St (*Ausgab des weins vom 1. Jenner inclusive incipiendo*), 1r-21r.

<sup>598</sup> In Wippach in Innerkrain angebauter Wein. Vgl. *Valvasor, Crain*, 270.

<sup>599</sup> AT-KLA 445-A-382/III St (*Ausgab deß weins von 1. April 1681 bis 1 July exclusive*), 1r-13v.

Beispiele für barocken Weinkonsum erhalten wir aus den Abteien Arnoldstein, Friesach und St. Paul. In St. Paul wurde am 12. Juni 1712 ein *dreiling*<sup>600</sup> vor den nachdich gereicht, davon erhielten die Jäger etliche *schäffer*<sup>601</sup>. Am 12. Juli 1712 wurden dem Stift sogar drei *triling* (*dreiling*) verkauft.<sup>602</sup> In Arnoldstein wurden am 18.2.1681 zur *daffl und extra* sieben Flaschen Wein gereicht, insgesamt 21 Viertel Wein.<sup>603</sup> Friesach erwarb um 97 Gulden 30 Kreuzer 3 *stärtn* Wein.<sup>604</sup>

Im Stift Lambach erhielten die Küche und die Küchenmeisterei Kochwein, dabei handelte es sich um Gesindewein.<sup>605</sup> Wein wurde nicht nur getrunken, sondern in der Küche zu Gerichten weiterverarbeitet. Der Prior des Stifts Arnoldstein erhielt am 19. Juli 1680 aus einem *maßl* einem halben *pecher* Wein zu Mittag, Weinsuppe und *driet*.<sup>606</sup> In Arnoldstein wurde auch *brandtwein* (Schnaps) hergestellt und an Gäste ausgeschenkt<sup>607</sup>, dieses in der Frühneuzzeit beliebte und sehr alkoholhaltige Getränk wurde aus Weintrebern destilliert<sup>608</sup>. Es erfolgte auch wöchentlich die Aufzeichnung von *opfferwein* bzw. *communionwein*.

Datum	Menge	Gebrauch	Anmerkungen
18. April 1683 (Ostersonntag)	2/4	Opferwein	in Frühling stets 2/4
21. März 1683 (Fest Hl. Benedikt)	¼, 2 maßl	Kommunionwein	in die Kirche
28. März 1683 (Fastensonntag Lätare)	3 maßl	Kommunionwein	
Frühjahr 1683	2/4	Vespertrunk	Tagesration des Konvents
9. März	¼, 4 Becher	Vespertrunk <sup>609</sup>	

Tabelle 32: Aufzeichnungen von Opfer-, Kommunion- und Vesperwein in Arnoldstein (vom Verfasser erstellt).

Eine tägliche Ration Wein war auch für die Beamten und Stiftsbediensteten vorgesehen.<sup>610</sup>

Konsument	Menge	Datum	Anmerkung
Metzger <i>Pierbaumer</i>	¼	11. Jänner 1680	Leitkauf auf Befehl des Abts

<sup>600</sup> Ein Dreiling entspricht 1358 Litern. Vgl. *Sandgruber*, Ökonomie, 584.

<sup>601</sup> Wohl auch für Wein genutztes Hohlmaß. 1 Scheffel = 6 Metzen, 1 niederösterreichischer Metzen betrug 61,49 Liter. Vgl. *Sandgruber*, Ökonomie, 584.

<sup>602</sup> AT-StiAStP, 596/0 (*Küchen-Raitungen 1710-1716*), 153r.

<sup>603</sup> AT-KLA 445-A-382/II St (*Ausgab des weins von 1. Jener 1681 biß 1. April exclusive*), 10r.

<sup>604</sup> ADG, Dominikaner Friesach, Handschrift 15 (Kassenjournal 1690-1703), 53v.

<sup>605</sup> *Schwendinger*, Weinrechnungen, 85-86.

<sup>606</sup> AT-KLA 445-A-381/III St (*Ausgab des weins von 1. Juli 1680 inclusive bis 1. September exclusive*), 5r.

<sup>607</sup> AT-KLA 445-A-362/III St (*Empfang deß gelts von wein und victualien oder von Ihr Gnaden von 1. Octobris 1680 biß 1. Jenner exclusive*), 3r.

<sup>608</sup> *Schwendinger*, Weinrechnungen, 10.

<sup>609</sup> AT-KLA 445-A-384 St (*Ausgabe des Weins, 28. Februar bis 10. Mai 1683*), 2r, 2v, 3v, 4v, 5r, 6v.

<sup>610</sup> *Malli*, Wein, 361-362.

Metzger <i>Pierbaumer</i>	1 <i>maßl</i> ½ Becher	12. Jänner 1680 <sup>611</sup>	
Klosterbäcker	2 <i>maßl</i>	8. April 1681	gegen Bezahlung
Klosterbäcker	¼	25. Mai 1681	
in der Brückenmaut <sup>612</sup>	2 <i>maßl</i>	29. April 1681	<i>terrent</i> [Wein]
Maler Jörgen	1 <i>maßl</i> ½ Becher	6. Mai 1681	gratis erhalten <sup>613</sup>

Tabelle 33: Vergabe von Wein an Stiftsbedienstete in Arnoldstein (vom Verfasser erstellt).

Bier war für Klöster ein wesentlicher Bestandteil der Fastenkost, denn das kalorienreiche Fastenbier – das „flüssige Brot der Mönche“ – war ein guter Ausgleich in der Fastenzeit, z.B. in den 40 Tagen vor Weihnachten. Klöster betrieben schon seit dem Hoch- und Spätmittelalter das Bierbrauen, um später das Bier zu verkaufen oder in Tavernen zum Ausschank anzubieten. 1621 wurde von den Salzburger Augustiner-Eremiten eine Klosterbrauerei eingerichtet und das Bier an der Klosterpforte verkauft, als Stätten zum Ausschank des eigenen Bieres dienten die anno 1642 angekaufte Taverne *am Bach* sowie ab dem Jahr 1683 das Bärenwirtshaus.<sup>614</sup> Am 3. Juni 1679 kaufte Arnoldstein ein *ihrn pier von Villach*<sup>615</sup>, vermutlich aus einer von 20 historischen Kleinbrauereien in Villach.<sup>616</sup>

Große Mengen an Wein wurden auch an Pilger und Gäste sowie an Arme, Kranke und Hilfsbedürftige im Spital ausgeschenkt.<sup>617</sup> Insassen, die in Weinbauregionen gelegenen Spitälern einquartiert waren, erhielten vergleichsweise viel Wein zum Mahl. Im Klosterspital Lambach wurde an Feiertagen stets ein Seitel Wein gereicht.<sup>618</sup> In Arnoldstein kehrten oft Angehörige anderer Ordensniederlassungen ein.

Konsument	Menge	Datum	Anmerkung
Abt mit 2 Kapuzinern	2/4, 2 <i>maßl</i>	6. Mai 1681	
Abt mit 2 Kapuzinern	2/4	7. Mai 1681	
1 Barmherziger Bruder	1 <i>maßl</i> 1, ½ <i>pecher</i>	15. Mai 1681	
4 Dominikaner	¼, 1 <i>maßl</i> , 1 ½ <i>pecher</i>	15. Mai 1681	

<sup>611</sup> AT-KLA 445-A-381/I St (*Ausgab deß weins von 1. April 1680 inclusive incipiendo*), 3r, 3v,

<sup>612</sup> 1334 schenkte der Bamberger Bischof eine Brückenmaut über die Gailitz. Vgl. *Grabmayer*, Arnoldstein, 318.

<sup>613</sup> AT-KLA 445-A-382/III St (*Ausgab deß weins von 1. April 1681 bis 1 July exclusive*), 2v, 3r, 7v, 9r, 13r.

<sup>614</sup> Vgl. *Ammerer, Brauer, Ernst*, Adelskochbuch, 153.

<sup>615</sup> AT-KLA 445-A-361/I St (*Ausgab deß gelts incipiendo den 12. April 1679 inclusive*), 2v.

<sup>616</sup> *Neumann*, Bier, 93. Die Bozener Yhre (1 Yhre = 78 Liter = 42 Viertel) galt auch in Villach. Vgl. *Zeloth*, Weinbau, 263.

<sup>617</sup> *Malli*, Wein, 362.

<sup>618</sup> *Scheutz*, Weiß, Speisepläne, 130, 135. Zum Wein wurden Weißbrot und ½ Pfund Jungfleisch gereicht. Seidel ist ein Weinmaß und entspricht 0,3535 Litern. Vgl. *Sandgruber*, Ökonomie, 584.

4 Dominikaner	$\frac{1}{4}$ , 1 <i>maßl</i> , 1 $\frac{1}{2}$ <i>pecher</i>	16. Mai 1681	mittags u. abends <sup>619</sup>
2 Serviten aus Maria Luggau	3 <i>maßl</i>	11. Jänner 1683	<i>in collectura</i> <sup>620</sup>
der Guardian von Villach	3 <i>maßl</i>	20. März 1683	mittags u. abends <sup>621</sup>

Tabelle 34: Vergabe von Wein an auswärtige Ordensangehörige in Arnoldstein (vom Verfasser erstellt).

Die Weinwirtschaft erfuhr von der Mitte des 17. bis zur zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts eine Blüte, wogegen danach die Produktion von Bier jene von Wein übertraf<sup>622</sup>, weitere Gründe für die Trendumkehr waren der billige Bierpreis und der nunmehr unwirtschaftlichere Weinbau, was sich aus den ansteigenden Kosten für die Bewirtschaftung der Weingärten erklären lässt sowie der Wettbewerb mit ausländischen Weinen, die wachsende Bedeutung von Obstmost, Branntwein und Bier und die Konkurrenz von Tee, Kakao und Kaffee<sup>623</sup>. Die stetigen Kriege in Europa – auch mit Österreichs Beteiligung – waren ein weiterer Grund für die Krise des österreichischen Weinbaus im 17. Jahrhundert, die Kosten des Dreißigjährigen Kriegs wurden z.T. von den Kärntner Weinbauern in Form von Steuererhöhungen getragen, dieser Krieg hatte auch einen Rückgang der Bevölkerung sowie Verarmung zur Folge, wodurch die Nachfrage nach Wein sank. Doch wurden Branntwein und Obstmost – Branntwein wurde aus Italien importiert und Obstmost auf den Bauernhöfen vergoren – sowie Bier als Alltagsgetränke zunehmend beliebter als der verteuerte Wein, die Steuerbelastungen waren weniger ein Grund für die Krise. Der Rückgang des Weinbaus vollzog sich aus finanziellen und strukturellen Gründen wie auch die Klimaveränderung und extreme Wetterereignisse ihren Teil dazu beitrugen. Ab 1600 war Europa von Jahren mit Missernten bei Wein und Getreide geprägt.<sup>624</sup>

Ein Beispiel für wiederkehrende Ausfälle der Weinlieferungen erhalten wir aus dem Benediktinerstift St. Peter. Aus dem Tagebuch Edmund Sinnhubers, Abt des Stifts St. Peter, wissen wir, dass das Stift anno 1675 die Trauben seiner Weinberge ob der schlechten Qualität „zu Dornpach [in Wien] gar nit lesen“ ließ. Erst im September 1681 gelangte wieder Wein an St. Peter aus den in Österreich gelegenen Herrschaften, da eine in den Jahren 1679 und 1680 grassierende Pestepidemie die Lieferung verhinderte. 1683 fand ob der Zweiten Wiener

<sup>619</sup> AT-KLA 445-A-382/III St (*Ausgab deß weins von 1. April 1681 bis 1 July exclusive*), 4v, 9r, 11r, 11v,

<sup>620</sup> AT-KLA 445-A-383/IV St (*Castens und keller Conto von 1682 den 24. November an den 27. Februar 1683*), 7r.

<sup>621</sup> AT-KLA 445-A-384 St (*Ausgabe des Weins, 28. Februar bis 10. Mai 1683*), 3v.

<sup>622</sup> Schwendinger, Weinrechnungen, 14.

<sup>623</sup> Malli, Wein, 377, 390.

<sup>624</sup> Zelothe, Weinbau, 56, 63, 68, 69.

Türkenbelagerung auch keine Weinernte aus den Weinbergen in Dornbach und Hernals statt, da diese *verprent* und *völlig in die aschen khomen* waren.<sup>625</sup>

Bis zum Ende des 16. Jahrhunderts war eine Stagnation des Verhältnisses von Preisen heimischer und ausländischer Weine zu beobachten, die Kärntner Weinordnung von 1614 belegt, dass italienischer Wein nur noch das Dreifache der inländischen Weine kostete; im Weinpreispatent 1640 wurde dieses Preisverhältnis ebenso fixiert. Der Abstand zwischen den Preisen ausländischer und heimischer Weine verringerte sich bis ins 18. Jahrhundert hinein, laut einer Mautordnung des Jahres 1739 hatte Wolfsberger Wein denselben Preis wie steirischer Wein. Ob der Absenz eines Weinmarkts waren Preisregelungen vernünftig, die Weinwirte hoben zu Beginn des 17. Jahrhunderts bei schlechten Ernten die Preise an, gute Ernten führten zu nicht nachfrageinduzierten Preisen, was auf das Gleichbleiben des Preises zurückzuführen war. Teuerungen wurden durch die unflexiblen Weinpreisordnungen (z.B. 1613) abgewendet, das Verhältnis von Angebot und Nachfrage sowie Preis drifteten auseinander, weshalb auch das Interesse der führenden Weinbautreibenden abhandenkam. Am Ende des 17. Jahrhunderts trennten sich die Grundherrschaften wie das Stift Eberndorf von ihren dominikalen Weingärten, das Stift Millstatt beendete schon anno 1599 aus ökonomischen und klimatischen Gründen den Weinbau, der als Nebenerwerb den Bauern verblieb.<sup>626</sup>

Im 17. Jahrhundert wurden in Europa die neuen Heißgetränke Tee, Kaffee und Schokolade eingeführt. Im Europa des 17. und 18. Jahrhunderts wurde – wie bereits oben angedeutet – Schokolade als Heißgetränk in der höfischen Gesellschaft konsumiert. Das Sinnbild für Noblesse und feines Geschirr war der Tee. Als von 1720-1730 der direkte Handel mit China begann, stieg der Teekonsum in Europa sprunghaft an, parallel dazu wurde in einzelnen Ländern der Tee schon als Massengetränk angesehen.<sup>627</sup> Die österreichischen Jesuiten fungierten als Kontaktmänner zwischen Österreich und dem chinesischen Kaiserhof. In den Kaffeehäusern wurden alle luxuriösen wie Getränke Kaffee, Tee, Limonade, Punsch, Schokolade angeboten.<sup>628</sup> In Neuberg/Mürz wurden im 17. und 18. Jahrhundert (wohl) Kaffeebohnen gekauft, z.B. im Jahr 1666 eine ungenannte Menge für einen Gulden 20 Kreuzer und 25 Pfund für 20 Gulden 1746.<sup>629</sup>

---

<sup>625</sup> Brandhuber, St. Peter, 64.

<sup>626</sup> Zelothe, Weinbau, 56, 58.

<sup>627</sup> Sandgruber, Einleitung, 3. Zum Schokoladegenuss im Klerus vgl. Kapitel 3.9.

<sup>628</sup> Sandgruber, Tee, 53-54.

<sup>629</sup> Zeiringer, Nahrung, 203.

### 3.11. Feste

Ebenso wie der Adels- und Bauernstand hat auch der Klerus seine eigene Festkultur geprägt. Speziell für den Orden der Benediktiner sind in der Barockzeit drei verschiedene Gruppen von Feiern zu nennen, erstens jene des ordentlichen und zweitens des außerordentlichen Kirchenkalendariums sowie drittens jene anlässlich von Professen und Primizen. Das außerordentliche Kalendarium umfasst jene Tage, die in einem Kloster als Festtage gelten, wie die Gedenktage des Klostergründers oder des Klosterpatrons und seiner Kirche. Feste infolge von Primizen und Professen verknüpfte man bewusst mit regulären Kirchenfeiertagen, um ihnen einen erhöhten Festcharakter zu verleihen, wobei organisatorische Gründe für diese Zusammenlegung mitzudenken sind. Gäste, die zu Hochfesten eingeladen wurden, waren dabei nur einmal einzuladen und zu verpflegen.<sup>630</sup> Weitere Festanlässe waren Geburtstage, die Einkehr von Wallfahrern, die Jubiläumsprofessen von Konventualen sowie im Frühjahr und Herbst die Maßnahme des Aderlasses, wobei die Mönche ein vergünstigtes Mahl erhielten.<sup>631</sup> Eine Schröpfkur erhielten im Augustinerstift Kreuzlingen die *Herren* (Abt, Dekan und die Konventualen), Handwerker, Knechte und Klosterangestellten sowie die Bauern.<sup>632</sup> Der Abt und der Bader erhielten am 28.8.1680 zwei *maßl* Wein nach dem *schrepfen*<sup>633</sup>, am 19.4.1681 genoss nur der Abt anderthalb *maßl* Wein.<sup>634</sup>

Wahltag des Abts und die jährlichen Elektionstage, die an die Wiederkehr des Wahltags erinnerten, waren keine kirchlichen Feiertage. Die kirchliche Messfeier mit Messliturgie als Basiselement klösterlicher und kirchlicher Hochfeste besuchten das einfache Volk sowie der Abt als Jubilar. Bei den Festen des Klosterpatrons Blasius im Stift Admont wurde es zum Brauch, an die Armen Räucherfleisch dreier geschlachteter Schweine sowie einen Korb mit Broten zu verteilen. Im geschlossenen Kreis feierten die Mönche das auf die Messe folgende Festmahl. An Festtagen mit weltlichen und weiblichen Gästen wurde das Festessen getrennt eingenommen, im Refektorium speisten die Konventualen und in der Tafelstube die Gäste mit dem Prälaten<sup>635</sup> sowie der Abt, der zwischen zehn und zwölf Speisen wählen konnte.<sup>636</sup> Gewisse Festtage wurden nach dem Liturgiekalender als *festum Prioris* oder *festum Abbatis* – Festtage zu Ehren des Priors oder des Abts – bezeichnet, diese Bezeichnung wurde im Speisebuch des Stifts St. Peter aufgenommen. Die Dienste des Offiziators und Hebdomadars

---

<sup>630</sup> *Ahlgrimm-Siess, Feste*, 174.

<sup>631</sup> *Etzlstorfer, Kloster*, 133.

<sup>632</sup> *Mente, Küchenbuch*, 109-110.

<sup>633</sup> AT-KLA 445-A-381/III St (Ausgab des weins von 1. Juli 1680 inclusive bis 1. September exclusive), 14r.

<sup>634</sup> AT-KLA 445-A-382/III St (Empfang und Ausgabe des Geldes von Wein, Getreide und Viktualien), 5r.

<sup>635</sup> *Ahlgrimm-Siess, Feste*, 174.

<sup>636</sup> *Etzlstorfer, Kloster*, 133.

bei den Gottesdiensten (Hochamt und Vesper) wurden vom Abt und Prior als Obere des Klosters versehen. Die eigentliche sakrale Handlung wurde im Refektorium durch das Gebet und die Lesung bei Tisch sowie die Speisenfolge erweitert.<sup>637</sup>

Bei Festen wurden je nach Zahl der Gäste bedeutende Mengen an Speisen und Getränken aufgetischt. Auch das Tafelgeschirr und die Tafelsitten veränderten sich. Erst im 18. Jahrhundert wurden Gabeln und Servietten eingeführt sowie das noch junge Tafelgeschirr aus Porzellan, das jenes aus Metall oder Holz verdrängte. Man trank aus Gefäßen wie Humpen, Bechern, Kelchen und Römerglas. Neue Genussmittel waren das Fruchteis aus Italien, Sekt, Liköre, Limonaden, Tee und Kaffee. Eingedenk der pompösen Tischkultur wird heute ein üppiges und aufwendig gestaltetes Buffet als „barocke Tafel“ bezeichnet.<sup>638</sup> Feste in Klöstern, z.B. anlässlich eines Jahrestages, erstreckten sich bisweilen über mehrere Tage und beinhalteten Bankette für hunderte Gäste, Operetten- oder Theaterauftritte und Feuerwerke.<sup>639</sup>

Am Gründonnerstag 1713 fand in Admont anlässlich der ersten Fußwaschung ein Apostelesen für 13 bedürftige Männer statt. Im Band „*Culinarische Notizen 1708-1770*“ ist folgender Eintrag zu lesen:

*„Anno 1713 haben Ihro Hochwürden und Gnaden Herr Abt Anselmus angefangen, 13 armen männern in der kirchen nach vollendter abkleidung der altäre die füße zu waschen. Welche hernach in den saal bei Hof traktiert worden folgendermaßen: Nach der zahl der armen personen wurden auch 13 speisen auf drei mal aufgesetzt. Selbige trugen die bedienten von der kuchl bis vor die tür des saals und setzten es auf einen tisch, der alldort bereit war. Allwo ihre Hochwürden und Gnaden und die R. R. Patres Officiales, so alle mit aufwarttüchern umgürtet, die speisen abgeholt, auf die tafel getragen, geteilet und denen armen vorgeleget haben. Was über verblieben, wurde in 13 gleiche teil abgeteilet und denen armen mit nacher haus gegeben. Aus gnädigem befehl wurden nur gemeiner speisen aufgesetzt. Nämlich die brezensuppe, stockfisch in der milch, kraut, hering, hausenpasteten, nudelkoch, bachfisch, gughlupf, pfeffer, wwetschkentorte, reis, triet, krapfen. Die dazumalen anwesenden gäst und weltliche bediente haben auch aufgewartet. Anno 1715 ist alles portionsweise aufgetragen worden.“<sup>640</sup>*

---

<sup>637</sup> Kolb, Speisenbuch, 572.

<sup>638</sup> Ahlgrim-Siess, Feste, 175.

<sup>639</sup> Lehner, Monks, 38.

<sup>640</sup> Hofmann, Köstlichkeiten, 90-91.

In St. Peter wurden am Gründonnerstag 1728 im Sinne der 40-tägigen Fastenzeit vor Ostern sehr viele Fische und Wassertiere konsumiert: Krebsuppe, Stockfische, Hechte, gesottene Fische, Saiblinge, Forellen, Grundeln, Schildkröten, Aale, Lachse, Frösche und Bratfisch. Daneben gab es Gemüse wie Kraut und Salat sowie Früchte wie Pistazien und Limonenmus. Dagegen war die Kost für den Kantor, den Provisor, den Hausknecht und die Apostel sehr getreidehaltig. Doch war das Menü des Konvents verglichen mit jenem des Abts mit den Gästen weniger üppig<sup>641</sup>. In Admont bestand die Kost aus Fisch- und Getreidegerichten.

Am Namenstag des Hl. Benedikt – dem 21. März 1683 – wurden in Arnoldstein zu Mittag die Gäste, Diener und die *knaben* mit drei Viertel Wein verköstigt. Für den Festgottesdienst an diesem Tag wurden für die Kommunion ein Viertel zwei *mäßl* Wein sowie für den wöchentlichen Opferwein zwei Viertel ein *mäßl* Wein gebraucht. Nach der österlichen Beichte erhielten 22 Meierhofbedienstete fünf Viertel zwei *mäßl* Wein. Am Abend erhielt der Konvent drei Schüsseln Suppe und ein Viertel zwei *mäßl* Wein.<sup>642</sup>

Am 21. März 1728 wurden zugleich der nachgeholt Benedikttag, der sechste Fastensonntag, der Palmsonntag sowie der Festtag des Abts Placidus Mayrhauser gefeiert.<sup>643</sup>

Widmen wir uns den Getreidegerichten. Ritschert ist eine Mischspeise, bei der *gerollte Gerste, Erbsen, und bisweilen auch Linsen, einzeln gekocht, untereinander gemenet werden*<sup>644</sup> und zählt noch heute in Kärnten zur Hausmannskost. *Semmelmus* war ein aus Semmelmehl oder Semmeln zubereitetes Mus.<sup>645</sup> Als *Strauben* bezeichnet man ein Gebäck aus einem Teig aus Mehl, Zucker und Weißwein, der durch einen Trichter in eine Pfanne mit siedendem Öl gegossen und herausgebacken wird.<sup>646</sup> *Weinmus* war ein Gericht aus Mehl, Wein und Eiern<sup>647</sup>, das Rezept erfahren wir aus dem Kochbuch des Carolus Robekh (1679):

*„Nimb bähte schnitl, geuß gueten wein drauf, laß sieden, schlags / durch ein sibl, thues in ein häferl, gilbs und zuggers, laß an die / stat sieden, wan dus schier anrichten wilt, nimb drei äyrdoter, / zerschlags, rührs darein, gibs warmb, magst weinpörl, zukher, / oder mandl drauf sträen.“*<sup>648</sup>

---

<sup>641</sup> Kolb, Speisenbuch, 580.

<sup>642</sup> AT-KLA 445-A-384 St (*Ausgabe des Weins, 28. Februar bis 10. Mai 1683*), 3v-4r.

<sup>643</sup> Kolb, Speisenbuch, 572, 579-580.

<sup>644</sup> Der Ritscher. In: *Höfer*, Wörterbuch, Bd. 3, 40.

<sup>645</sup> Semmelmus. In: Deutsches Wörterbuch von Jacob Grimm und Wilhelm Grimm, Bd. 10, 1, 565.

<sup>646</sup> Strauben. In: Meyers Konversations-Lexikon, Bd. 15, 380.

<sup>647</sup> Weinmus. In: *Campe*, Wörterbuch, Bd. 5, 650.

<sup>648</sup> *Kempinger, Kardum* (Transkription): "Wein Mueß.". In: Kochbuch des Carolus Robekh (1679), 258.

Auch in St. Peter servierte man den importierten Stockfisch und Hering sowie die als *plateisl* titulierte Scholle und den Koppen, einmalige Erwähnung finden hier der *siedfisch*<sup>649</sup>, die Brasse (*Brachsen*) und der nicht näher erklärte *Bachfisch*. Der „*pachfisch*“ bezeichnet wohl gebackenen Karpfen; Backfisch war eine Speise für Feiertage<sup>650</sup>. Unklar ist auch, ob hier das *eingereisch* von Fischen oder Huftieren gemeint ist; an einem Fastensonntag wurden wohl die Innereien eines Fisches verzehrt<sup>651</sup>. Die Platteise (gemeine Scholle) ist an den Küsten von Frankreich über Irland bis in die Ostsee beheimatet, im Norden wurde sie getrocknet, gesalzen und auch geräuchert, in Frankreich, den Niederlanden, Deutschland und England größtenteils frisch gegessen und teils geräuchert<sup>652</sup>. Nach Österreich wurde die Brasse als getrocknetes Produkt importiert. Diese zählt zu der Fischgattung aus der Ordnung der Edelfische und der Familie der Karpfen und ist in tieferen Seen und Flüssen in Europa bis zu den Alpen sowie im Rhônegebiet heimisch. In weit entfernte Gebiete wurde sie exportiert, geräuchert und gesalzen, den Forellen dient sie in der Teichwirtschaft als Futter<sup>653</sup>. *Pannfisch* ist eine Speise, bei der Zwiebeln und fein gehackter Stockfisch geschmort und mit Kartoffelpüree vermischt wurden<sup>654</sup>, aus dem Endprodukt wurde wohl ein Salat zubereitet und gereicht.<sup>655</sup>

Vergleichend sei hier das Menü des 21.3.1730 aus dem Benediktinerstift Mondsee angeführt. Der Abt und der Konvent aßen nur eine Mahlzeit an diesem Tag, das Abendmahl (*caenam*). In beiden Stiften war das Menü sehr fischreich: Austern, Stockfisch, Backfisch, Pastete mit Rutten, Hausen, geselchte Reinanken, gesottener Fisch und Bratfisch bzw. Hering, Koppen, Brachsen, Scholle und Krebse. In St. Peter war die Kost sehr reich an Getreidegerichten, Weinmus, Semmelmus, Ritscher, Brezelsuppe, Reismus und Strauben, in Mondsee wurden nur die Mandeltorte, Milchreis und eine ungenannte Mehlspeise serviert. Dafür wurden in Mondsee Früchte serviert, Äpfel und der Zitronensalat.<sup>656</sup>

In St. Peter war das Menü am 28. März 1728, dem Ostersonntag und Festtag des Abts, sehr opulent.<sup>657</sup> Im Stift Mondsee war das Menü am 9. April 1730, dem Ostersonntag vergleichsweise bescheiden.<sup>658</sup> In Mondsee kam der Konvent ausnahmsweise in den Genuss von Wildfleisch (*wildpräd*t und *rehschlö*glen), das Abendessen aber unterscheidet sich außer

---

<sup>649</sup> Bezeichnung für gesottene Fisch. Vgl. Siedfisch. In: *Lexer*, Handwörterbuch, Bd. 2, 912.

<sup>650</sup> *Haslinger*, Klosterküche, 84.

<sup>651</sup> *Kolb*, Speisenbuch, 573.

<sup>652</sup> Schollen. In: *Konversations-Lexikon*, Bd. 14, 595-596.

<sup>653</sup> Brasse. In: *Konversations-Lexikon*, Bd. 3, 346-347.

<sup>654</sup> Pannfisch. In: *Konversations-Lexikon*, Bd. 12, 654

<sup>655</sup> *Kolb*, Speisenbuch, 572, 579-580.

<sup>656</sup> *Kaltenberger*, Speisezettel, 116.

<sup>657</sup> *Kolb*, Speisenbuch, 581.

<sup>658</sup> *Kaltenberger*, Speisezettel, 118.

dem geweihten Fleisch nicht von dem an anderen Tagen. In St. Peter wurde gar kein Wildbret verspeist, als einziges Gemüse taucht der Salat auf. Doch wurden hier mehr Getreidegerichte als in Mondsee serviert, die *biskotenherzl*, Gerste und *panadel*, letzteres ist eine Suppenbeilage aus Ei und Weißbrot<sup>659</sup>. In St. Peter wurden dem Abt und Konvent mehr Geflügel – Pastete mit Huhn, Schnepfen, Tauben, Kapaune, Henner – serviert, das sie seit dem 10. Februar, dem Faschingsdienstag, wieder genießen konnten, die Fastenregeln wurden sehr strikt eingehalten. In der Fastenzeit bestand die Kost regelkonform nur aus Fisch, Gemüse, Obst und Getreide<sup>660</sup>. Dagegen wurde in Mondsee Hecht gegessen. Laut den Küchenrechnungen aus St. Paul wurden am 16. April 1713, dem Ostersonntag<sup>661</sup>, 44 Pfund *extra* [Rind-]fleisch ins *Mayrhaus* gegeben.<sup>662</sup>

Zu Beginn des Barock konnte auch der strenge Zisterzienserorden mit einer Festtagsküche aufwarten. Anno 1613 wurden auf einer Tafel des Abts diese Speisen aufgetischt:

*„ein Truthahn, drei Haselhühner, ein Kapaun, drei Hühner, Krammetsvögel, Kalbsbraten, Lammbügel und ‚ander Jungfleisch‘, Kalbssulz, Donaukarpfen, Pasteten und Torten, fünfzig Schnecken, Kapern, Oliven, Konfekt, Obst und diverse Gewürze (Safran, gemahlene Nelken, Zimt, Muskatblüte, Koriander, Lorbeer, Ingwer, Pfeffer, Anis).“*<sup>663</sup>

Der Koch konnte, auf ein großes Repertoire zurückgreifend, erlesenste Gerichte kochen.<sup>664</sup>

Die Dominikaner, die nach der Augustinerregel lebten<sup>665</sup>, feierten am 7. März den Todesstag des Thomas von Aquin<sup>666</sup>, zur Vorbereitung auf das Fest kaufte Friesach am 16. Februar 1696 um acht Kreuzer Salzzitronen und einen Hasen um 15 Kreuzer, 44 Kreuzer für vier Limonen und vier Zitronen, die an die Tafel gereicht wurden, im März 1697 sowie 14 Pfund Karpfen für drei Gulden zwei Kreuzer im März 1699.<sup>667</sup> Am 5. August feierten die Dominikaner den Todes- und Gedenktag ihres Ordensgründers, des Hl. Dominikus<sup>668</sup>, wofür Friesach am 1.8.1697 Spezereien wie sechs Pfund Reis (ein Gulden), ein Pfund Mandeln (34 Kreuzer), 19

---

<sup>659</sup> Kolb, Speisenbuch, 574; Eine *panada* ist eine Brotsuppe. Vgl. *Bunsmann-Hopf*, Wörterbuch, 19.

<sup>660</sup> Kolb, Speisenbuch, 577-581.

<sup>661</sup> *Grotefeld*, Zeitrechnung, 194.

<sup>662</sup> AT-StiAStP, 596/0 (*Küchen-Raitungen 1710-1716*), 259v.

<sup>663</sup> *Haslinger*, Klosterküche, 110-111.

<sup>664</sup> *Haslinger*, Klosterküche, 111.

<sup>665</sup> *Panagl-Holbein*, Ordenslandschaft, 230.

<sup>666</sup> *Grotefeld*, Zeitrechnung, 102.

<sup>667</sup> ADG, Dominikaner Friesach, Handschrift 15 (*Kassenjournal 1690-1703*), 151v, 152r, 171v, 222v.

<sup>668</sup> *Grotefeld*, Zeitrechnung, 48.

Limonen (57 Kreuzer) und zwölf Pomeranzen (18 Kreuzer) sowie zwei *spenfakhen* (40 Kreuzer) einkaufte und am 4. August 1699 Eier für 33 Kreuzer erwarb.<sup>669</sup>

Abraham a Santa Clara hatte seine Meinung bezüglich der Festmähler an Feiertagen:

*„Was ist der festtag? O leider! ein freßtag. [...] Nicht um ein haar besser seynd wir christen bey jetziger zeit / dann man allerseits wahrnimmt / daß die fest und feyertag nit anderst celebrirt und begangen werden / als mit freylassung alles muthwillens und übels. Am feyertag butzen wir die kirchen besser auf / aber verschleudern anbey die guten sitten. [...] Am feyertag ist nichts als feuer / und zwar das feuer der gailheit und unzucht. Am feyertag ist nichts als feuer / und zwar das feuer des zorns / feuer im dach. Am feyertag ist nichts als feuer / und zwar das feuer zum Sieden und Braten. Wie? wo? wann schlemmt und schwärmt man mehrer / als am feyertag?“*<sup>670</sup>

---

<sup>669</sup> ADG, Dominikaner Friesach, Handschrift 15 (*Kassenjournal 1690-1703*), 181v, 234r.

<sup>670</sup> Abraham a Santa Clara, Judas, Bd. 3, 172, 178, 179.

#### 4. Archäologische Quellen als Zeugen der Ernährung

Klöster waren führende Institutionen der Wissenschaften wie auch der Speisenzubereitung bzw. Ernährung, die aber durch kirchliche Fastengebote eingeschränkt wurde. Neben den in dieser Arbeit bislang herangezogenen schriftlichen Quellen können auch materielle Funde wie Tierknochen als klösterliche Speisereste herangezogen werden. Tierknochen belegen, welche Tierarten und Fleischsorten von den Mönchen verspeist wurden. Das Gros der Tierreste, welches in Grabungen als Abraum zu Tage gefördert wurde, ist als gewöhnlicher Speiseabfall einzustufen, der beim Schlachten und Zerlegen, in der Küche oder am Tisch anfallen kann. „Abfallvergesellschaftungen“ von großem Umfang formierten sich in Gebäuden oder im Umfeld, wenn in Latrinen, Keller und Brunnen Bauschutt, Hausmüll oder Speisereste angehäuften wurden. Die Produktion, der Verzehr von Fleisch oder Gewerbe und die folgende Zusammenführung im Rahmen der Entsorgung sind wesentliche Faktoren für die Auswertung von Knochenfunden.<sup>671</sup> Das mittelalterliche Augustinerkloster in Wien war nahe der Stadtmauer errichtet worden, wo sich ein neu erbauter Befestigungsturm mit einer Latrine darin befand. Durch Forschungen in den Abfällen dieser Latrine wurden Schaf-, Rinder- und Ziegenknochen mit Hackspuren, Katzen, Hasen und Hunde, Skelettelemente von Gans und Huhn, Fragmente von Hühnereiern, Knochen von weiteren Vogelarten, Überreste von Karpfen und Hecht sowie auch Reste von Obst, Gemüse und Getreiden gefunden.<sup>672</sup>

In der Kartause Aggsbach erfolgten im 17. Jahrhundert Umbauarbeiten, bei denen im Ost- und Nordtrakt mehrere Zellen abgerissen wurden und danach der Weg in den Garten über einen Begleitgang zum Kreuzgang erfolgte. Aus einer gemauerten Latrine am Ende dieses Flurs wurden in den Jahren 2008-2010 Glas und Keramik sowie sieben Schildkrötenpanzer und Reste von Fischen und Muscheln geborgen. 2009 wurden in der Kartause Gaming bei Fußbodenarbeiten in einer Mönchszelle Keramik und Tierknochen von Rind, Ziege, Schaf, Gans, Rothirsch und Reh, datierbar ins Spätmittelalter sowie in die Frühneuzeit, gefunden.<sup>673</sup>

Aus der Anhäufung von Tierknochen sind durch Erkenntnisse der Bauforschung und Archäologie eine genaue Definition des Entstehungszeitraums und des Verbrauchers möglich. Durch Vorbereiten, Kochen und Verspeisen des Fleisches fielen viele Knochen an, die auf verschiedene Arten entsorgt wurden und das Gesamtbild einer Probe stark beeinflussen

---

<sup>671</sup> *Kunst, Galik, Speiseabfälle*, 247, 249.

<sup>672</sup> *Fritsch, Augustinerkloster*, 189-191.

<sup>673</sup> *Wilding, Winkelbauer, Kartausen*, 15-16.

können.<sup>674</sup> Die im Zuge der Ausgrabungen im Stift Mondsee aus einer Jauchenkiste gehobenen Knochen können in drei Kategorien eingeteilt werden:

1. Beim Schlachten anfallende und dann nicht mehr gebrauchte Körperteile und Knochen – Extremitäten und Schädel – erwachsener Wildwiederkäuer, Schafe und Rinder.
2. Vor der finalen Zubereitung vom Koch ausgelöste und für Suppen und Sulzen benutzte Knochen mit Fleisch, die nicht an die Tafel kamen.
3. Gewöhnlich mit dem fertigen Gericht an die Tafel gereichte Knochen von Kälbern, Lämmern und Schweinen inklusive der Fuß- und Schädelknochen, die Reste jeglichen Geflügels sowie auch Hirsch- und Rehrücken, welche erst bei Tisch tranchiert wurden.<sup>675</sup>

Doch ist eine endgültige Kategorisierung des in Mondsee ausgegrabenen Fundgutes, speziell bei den Knochen von Schweinen, Wildwiederkäuern und Schafen, unmöglich. Kaltenberger erkannte die dominante Präsenz der Funde der zweiten Kategorie, hier überwiegen hochwertige Teile des Rindfleisches. Speisereste fanden sich nur wenige, denen gegenüber primäre Schlachtabfälle überrepräsentiert sind. Die Schlachtung und nachfolgende Verarbeitung von Tierkörperteilen in der Klosterküche hing direkt mit der Entsorgung der ausgegrabenen Knochen zusammen. Bisweilen wurden Rinder vor Ort im Kloster geschlachtet. In den ausgegrabenen Funden finden sich nur wenige Knochen von dem bei der Abtstafel verzehrten Geflügel und Wildbret sowie dem an Fasttagen verspeisten Fischen, weshalb die Tischabfälle aus der Wohnung des Abts und dem Refektorium wohl an einem anderen Ort abgelagert wurden.<sup>676</sup>

Die Kartause Mauerbach brachte aus dem frühen 17. Jahrhundert sehr aussagekräftige Knochenkomplexe hervor, als das Kloster eine neue barocke Umgestaltung erfuhr und viel Erde bewegt wurde, die günstig für Ablagerungen war. Überreste von Tieren – Knochen, Zähne, Weichtierschalen, Horn, Leder – aus Innenräumen sind gut erhalten, weil diese vor Witterung und Hunden geschützt waren. Bei Befundungen in Klöstern ist oft eine genaue Definition der den Abfall verursachenden Personengruppe mit potentiellen Rückschlüssen auf deren Ethnizität und Status möglich.<sup>677</sup>

---

<sup>674</sup> *Kunst, Galik, Speiseabfälle*, 249.

<sup>675</sup> *Kaltenberger, Jauchenkiste*, 140-141.

<sup>676</sup> *Kaltenberger, Jauchenkiste*, 141-142.

<sup>677</sup> *Kunst, Galik, Speiseabfälle*, 249.

Bisher sind nur ansatzweise Hinweise für eine intentionale, lokal begrenzte Müllentsorgung in Mauerbach verfügbar. Einige Proben lassen sich als gemeinsam entsorgter Abfall ansehen, weil gewisse Proben geschlossen vorliegen (Zusammensetzbarkeit von Fragmenten oder Skeletteilen, gleichartig behandelte Tierreste). Eine zeitliche oder saisonale Präferenz von bestimmten Gruppen liegt ob des häufigeren Auftretens mancher Tierreste nahe. Die vier Proben von Tierknochen stammen aus verschiedenen, östlich der Kirche im Bereich der Küche und des Refektoriums gelegenen Schuttschichten des 17. und 16. Jahrhunderts. Für die Knochenproben ergibt sich ein prozentualer Anteil von 17% bis 99% von als Fastentierresten deutbaren Arten, dieser Anteil hängt auch mit dem Umfang von Resten von Wirtschaftstieren zusammen. Somit liegen einzigartige Werte für die in Österreich bearbeiteten Vergesellschaftungen von Tierknochen der Neuzeit vor.<sup>678</sup>

Bei den 1999 vom Verein ASINOE durchgeführten Grabungen in der Kartause Mauerbach konnten aus dem gehobenen Knochenmaterial nun Tierarten nachgewiesen werden, die heute in Mitteleuropa aus Gründen des Artenschutzes und der mangelnden Verfügbarkeit nicht mehr verspeist werden.<sup>679</sup> Archäologen fanden bei den Grabungen in Mauerbach Fischotter- und Biberknochen, wobei viele Zerlegungsspuren in Form von groben Schnitt- und Hackmarken aufweisen und somit als Nahrungsreste gelten. Der Biber besiedelte noch um 1700 alle großen Flusssysteme Österreichs und Mitte des 19. Jahrhunderts erfolgte die Ausrottung der Biber in den Donauauen Niederösterreichs und Wiens sowie weiten Teilen Europas, womit der Konsum von Biberfleisch de facto endete. Der primäre Grund für die Verfolgung der Tiere war die Jagd auf Biberpelze, aber auch die Anwendung in der Volksmedizin und die Nutzung als Fastenspeise – auch in den Kartausen – waren dafür mitverantwortlich.<sup>680</sup> Viele archäologisch befundete Tierarten lassen sich den Fastentieren – kaltblütige Tiere wie Schildkröten, wasserlebende Säugetiere, diverse Wirbellose und Fische – zuordnen, womit diese Knochenfunde als Sachquellen für die Speisevorschriften der Kartäuser eingestuft werden können, jedoch aufgrund nachträglicher Befundstörungen eher als schlaglichtartige Bilder für bestimmte Phasen denn als konsistenter Beleg für die Entwicklung der Ernährung zu betrachten sind.<sup>681</sup> Die Fundproben enthalten allesamt Reste der Fastentiere und Knochen der üblichen Wirtschaftstiere Schwein, Kleinwiederkäuer und

---

<sup>678</sup> Galik, *Kunst*, Tierreste, 672-673.

<sup>679</sup> Galik, *Kunst*, Tierreste, 671.

<sup>680</sup> Galik, *Kunst*, Tierreste, 677-678.

<sup>681</sup> Galik, *Kunst*, Tierreste, 671-672.

Rind. Eine geringe Menge stammt aus gewerblicher Knochenzerlegung und ist eher als Speiseabfall von Personen, die vom Fleischverbot befreit waren, anzusehen<sup>682</sup>, z.B. Kranke.

Die Bauform der aus der Abfallgrube in Mondsee gehobenen Rinderknochen ist uneinheitlicher Natur. Massive Tiere reihen sich an kleine, zart gebaute Individuen, das im Kloster verzehrte Schlachtvieh stammte teils aus der Region (Dachsteinmassiv) und wurde teilweise auch importiert, z.B. aus Ungarn. Die heute gezüchteten Steinschafe sind den aus der Jauchenkiste gehobenen Knochen kleinwüchsiger Schafe sehr ähnlich. Die gegenwärtigen heimischen Rehe und Hirsche entsprechen den wenigen Knochenfunden dieser Tiere.<sup>683</sup>

Die Grabungen in Mauerbach brachten auch zwei Knochen eines ganz jungen Feldhasen oder Hauskaninchens zutage. Aus dem klosterzeitlichen Fundmaterial liegen nur untergeordnete Mengen von Hausgeflügel wie Huhn, Ente, Gans, Truthuhn sowie Einzelfunde von Wildvögeln und mehrere Knochenreste des Rohrhuhs vor, da der Konsum mancher fischfressender Vogelarten bzw. Wasservögel erlaubt war.<sup>684</sup>

Viele Fischfunde können aus geistlichen Ausgrabungsstätten wie Klöstern, z.B. der Kartause Mauerbach, gehoben werden. Bei fehlenden historischen Notizen von Teichwirtschaft spielen archäologische Befunde eine große Rolle. Mithilfe der Funde unterschiedlicher Fischknochen in Ausgrabungsstätten in Klöstern lässt sich die Fischzucht des Klosters rekonstruieren. Viele Fischknochen sind sehr fragil gebaut und starken Zerstörungsprozessen ausgesetzt, wodurch ein sehr geringer Bestandteil an Knochen erhalten geblieben und eine Rekonstruktion der ursprünglich verzehrten Fischmengen schwierig ist. Überdies ist der Abfall von Fastenspeisen wie Fisch kaum von jenem fernab der Fastentage zu trennen. Die kleinen Knochen mancher Fischarten sind nur durch Sieben der Sedimente nachweisbar. Die Akten aus der Zeit der Klostersauflösung belegen die Vorratshaltung von Stockfisch und Sardellen, die Knochen der Sardellen sind fragil, sehr klein und verrotten leicht. Erhaltene Reste sind bei der Ausgrabung mittels händischer Suche kaum zu finden und begehrte Fische wie Heringe und Sardellen deshalb selten nachweisbar. In Österreich gibt es bis dato ansatzweise keine Aufarbeitung der ökonomischen Bedeutung dieser Fische mittels archäozoologischer Nachweise.<sup>685</sup>

Fische waren jedenfalls auch außerhalb der Fasttage ein alltägliches Nahrungsmittel, stellten aber den Hauptanteil der Fastentiere, die Nachfrage musste durch Kauf größerer Mengen

---

<sup>682</sup> Galik, Kunst, Tierreste, 671.

<sup>683</sup> Kaltenberger, Jauchenkiste, 142-143.

<sup>684</sup> Galik, Kunst, Tierreste, 678.

<sup>685</sup> Galik, Kunst, Tierreste, 679; Galik, Fischreste, 204-205; Galik, Kunst, Mauerbach, 26.

gedeckt werden. Die Anlegung von Teichen zum Zweck der Fischzucht und dem Betrieb einer Fischwirtschaft war ein typischer Wirtschaftsbetrieb von Klöstern, auch der Kartause Mauerbach, in deren Umfeld sich Teichanlagen befanden. Unter den gehobenen Fischresten lassen sich die Arten Orfe, Wels, Hecht, Karpfen – zum Großteil aus der eigenen Teichwirtschaft stammend – und ein störrischer Fisch – gefangen im Flusssystem der Donau – feststellen, letzterer ist ein Beweis für den Zukauf von Fischen. Das Skelett von Stören besitzt relativ wenige erhaltungsfähige Hartteile. Der größte Vertreter der Störe ist der Hausen. Allesamt kleiner als der Hausen sind die Vertreter der echten Störe, wie der Waxdick, ein ökonomisch bedeutender Störfisch. Knochenreste von diesem und weiteren Störarten konnten aus dem Fundmaterial in Mauerbach gehoben werden, da sie ein Handelsgut auf den Fischmärkten waren. Die Knochen stammen von sehr großen Fischen, wobei für den Konsum wohl nur der ökonomisch wichtigste Fisch, der Hausen infrage kommt.<sup>686</sup>

Die Teichwirtschaft wurde auch von den Kartäusern in Mauerbach gepflegt, der bevorzugte Fisch war hier der Karpfen, der ökonomisch bedeutendste Süßwasserfisch. Die gezüchteten Exemplare stammen von dem im Donauebiet ansässigen Wildkarpfen ab. Mit dem Beginn der klösterlichen Teichwirtschaft im Frühmittelalter etablierte sich auch die Karpfenhaltung, auch die Schleie wurde gerne gezüchtet. In den Proben fanden sich Reste der karpfenartigen Orfen, die Knochen stammen wohl aus fließenden Gewässern, weil dieser kein üblicher Zuchtfisch ist.<sup>687</sup> Aus den Proben konnten auch die Reste zweier Raubfische – Welse und Hechte – ausgelesen werden. Der Hecht als beliebter Speisefisch wurde wohl auch in den Klosterteichen gehalten, wogegen der Wels aus Fließgewässern gefangen wurde. Aus kleinen umliegenden Gewässern wurden Karpfenartige wie auch Forelle oder Barsch, gefangen. Aus anderen Proben wurden die Reste von sehr großen Exemplaren gehoben, hier sind die Knochen sämtlicher Körperregionen – Wirbelsäule, Schädel und Schultergürtel – mit sichtbaren Zerlegungsspuren erhalten. Karpfen und Hecht gelten als klassische Speise- und Zuchtfische. Nur über den Fischhandel erhältlich waren dagegen große Fische wie Stör oder Wels, da diese nur aus großen Gewässern gefangen werden konnten.<sup>688</sup>

In den Proben waren auch Reste von Weichtierschalen vorhanden: massiert vorkommende Gehäuse von Weinbergschnecken, Schalenreste von Meeresmuscheln wie Austern und der Großen Teppichmuschel. Nach Mauerbach gelangten nachweislich komplette Muscheln und nicht bloß Schalenklappen der Großen Teppichmuschel, weil die paarweise

---

<sup>686</sup> Galik, *Kunst*, Tierreste, 679-680; Galik, *Fischreste*, 204-205.

<sup>687</sup> Galik, *Kunst*, Tierreste, 681.

<sup>688</sup> Galik, *Kunst*, Tierreste, 681; Galik, *Fischreste*, 204-205.

Zusammensetzung von 10 Stücken aus einer Probe von 13 Schalenklappen möglich ist. Diese Muschel lebt im Mittelmeer, der Nordsee und dem Atlantik und gelangte gemeinsam mit Austern per Fernhandel im frischen Zustand in den Wintermonaten nach Österreich. Auch Flusskrebse wurden in Mauerbach wahrscheinlich verzehrt.<sup>689</sup>

Inhalte von Latrinen- und Brunnenanlagen des Mittelalters und der Frühen Neuzeit besitzen exzellente Erhaltungsbedingungen für unverkohlte Pflanzenreste, weshalb sie oft untersucht werden und als fund- und artenreichste archäologische Funde gelten. Der Nachweis vieler Gewürzpflanzen ist aufgrund des feuchten Milieus, das die Luft beinahe oder fast abschließt, möglich, vor allem wenn man die Früchte und Samen zum Würzen benutzte. Die Funde stammen von importierten Pflanzen aus Indien, Südostasien und Westafrika sowie seit dem 17. und 18. Jahrhundert aus Amerika, was globale Verkehrs- und Handelsbeziehungen sowie die Wirtschaftskraft und den Stand des Konsumenten belegt. Selten lassen sich auch getrocknete Gewürze auffinden. Ebenso bedeutend sind die ungleiche Erhaltungsfähigkeit der Samen, Früchte, Knollen, Knospen, Wurzeln, Rhizome, Blätter, Blüten und Blütenteile für die Überlieferung der Reste und in weiterer Folge für den Nachweis. Die Safranfäden aus der Blüte der Krokusart *Crocus sativus* und Funde des Ingwers und der Nelke, die in zerkleinerter Form oder als Pulver eingesetzt wurden, konnten nicht aufgefunden werden. Durch die Pollenanalyse in Sedimenten von Latrinen ist die Nelke aber doch nachzuweisen, die Pollenkörner sind aber jenen der Myrte sehr ähnlich. Die Zubereitung der Gewürze spielt auch eine Rolle, ganze Pflanzenteile können besser befundet werden als gemörserte Gewürze, die Erhaltung von Blättern, Rhizomen und Wurzeln ist schlechter als jene der Früchte und Samen.<sup>690</sup>

Für den Pfeffer bzw. die Pfefferkörner bestehen nur spärliche archäologische Funde, denn die Körner zerkleinerte man üblicherweise bei der Zubereitung in der Küche im Mörser, weshalb sie im Vergrößerungsglas oft übersehen werden können. Der Fund von Pfefferkörnern ist kein Zufall, getrocknet sind sie nahezu unverderblich. Die günstigen Erhaltungsbedingungen in den Fäkalien der Kloaken und Brunnen lassen den Pfeffer primär an jenen Orten auffinden. Die zerstoßenen Pflanzenteile der Muskatnüsse können kaum nachgewiesen werden. Nur im spätmittelalterlichen Brunn und im polnischen Elbląg konnten ganze Muskatnüsse aufgefunden werden.<sup>691</sup>

---

<sup>689</sup> Galik, Kunst, Tierreste, 678-679.

<sup>690</sup> Wiethold, Gewürze, 207-208.

<sup>691</sup> Wiethold, Gewürze, 212, 214.

## 5. Zusammenfassung

Diese Arbeit befasst sich mit der Ernährung in den Klöstern des 17. und 18. Jahrhunderts im österreichischen Raum im Zeitalter des Barock. Als Quellen zur Erschließung dieses Themas dienen unedierte Rechnungsbücher aus drei Kärntner Klöstern, auch bereits publizierte Speisepläne, Diarien und Visitationsprotokolle sowie zeitgenössische und Sekundärliteratur.

Die Ausführungen des Einleitungskapitels haben gezeigt, dass Abt, Konvent, Arbeiter und Gesinde nach hierarchischer Abstufung von einem eigenen Koch betreut wurden und an getrennten Tischen saßen. Neben der Küche besaß ein Kloster auch Vorratsräume, eine Mühle, eine Bäckerei, eine Brauerei, eine Presse, einen Stall mit Nutztieren sowie einen Klostergarten. Als Kochstelle dienten ein großer oder mehrere kleinere gemauerte Herde mit offenem Feuer, wobei der Rauch über Kaminhauben abgelassen wurde. Der Küchenmeister und der Küchenschreiber übten das Küchenamt aus. Die Aufgabe des Küchenmeisters war die Aufsicht über die Küche und das Küchenpersonal, über die Produktion von Lebensmitteln auf den Meierhöfen, über die Getreidekästen und Speisekammern sowie die Verwaltung des Küchenbudgets und Speiseplans nach hierarchischer Ordnung und im Rahmen der Fastengebote; unter ihm standen der Küchenschreiber, die Köche und alle anderen Bedienten. Der Kellermeister hatte die Kontrolle der Weinvorräte zu besorgen. Der Küchenschreiber führte die Rechnungen über den Verbrauch an Lebensmitteln.

Als normative Quellen für die Ernährung gelten die Benedikt- und Augustinerregel. Die Regel des Hl. Benedikt verbietet den Mönchen an 130 bis 150 Fasttagen den Konsum des Fleisches von Huftieren, lediglich Kranke waren davon ausgenommen. Als erlaubte Speisen galten Geflügel, Ei- und Milchprodukte, Fische, Weichtiere, Meeresfrüchte, Gemüse und Obst. Gemäß der Benediktinerregel waren zwei Mahlzeiten pro Tag (*prandium* und *cena*) mit zwei gekochten Speisen erlaubt. Es stellte sich anhand der Visitationsprotokolle und Literatur heraus, dass Norm und Praxis differierten, aber oftmals die Gebote befolgt wurden. Ein Aspekt des Klosterlebens war die Zuwendung zu den Armen und deren Verpflegung. Für das Stift Mondsee stellte sich heraus, dass die Küche bis ins 17. Jahrhundert eher regional angehaucht und mittelalterlichen Küchentraditionen verhaftet war, während im 18. Jahrhundert eine Orientierung an die Wiener Küche erfolgte. Die hierarchische Abstufung monastischer Esskultur zeigte sich auch in unterschiedlichem Geschirr, jenes des Abts diente insbesondere der Repräsentation.

Die Unterkapitel behandelten den Konsum von Huftieren, Geflügel, Ei- und Milchprodukten, Getreide, Obst und Gemüse, Gewürzen, Südfrüchten sowie Wein und Bier. Der Eigenbedarf

aus den Viehställen genügte nicht, die Nachfrage musste durch Einkäufe gedeckt werden. Die Rechnungen aus Arnoldstein, St. Paul und Friesach belegen die präferierten Lebensmittel und die jeweils in Beziehung zueinander zu setzenden Preise, im Konsum der Benediktiner und Dominikaner waren nur geringe Unterschiede erkennbar. Die Abgaben von Rindern, Kälbern, Schafen, Geflügel, Butter und Schmalz an St. Paul belegen die Herrschaftsorganisation. Dem Abt standen die besseren Teile des Tieres und Wildbret zu, dem Konvent nur Innereien und Braten. Die Speisepläne aus Mondsee und St. Peter bezeugen intern und vergleichend die Zubereitungsarten von Fleisch, Fisch und Lebensmitteln, das opulente Menü an groß gefeierten Festtagen als Bestandteil des Kirchenjahres, die unterschiedlichen Fastenregeln vor Ostern und Weihnachten und die hierarchisch abgestufte Vergabe von Speisen, obwohl Abt und Konvent in St. Peter oft dieselben Gerichte aßen. Fische galten als Fastenspeise, die man aus den Klosterteichen oder von den Fischmärkten als frische oder importierte Ware bezog. Eine besondere Erkenntnis war der anhand der schriftlichen Quellen belegbare Fischreichtum in den Gewässern, z.B. Donau, Traun und Lavant.

Die importierten Fische, Meeresfrüchte, Südfrüchte und Gewürze kauften die Klöster aus Italien. Luxusgüter waren viele exotische Gewürze, die die Qualität einer Speise verbessern konnten. Kräuter und Gewürze waren auch in der Heilkunst bedeutend und fanden Eingang in medizinischen Anwendungen. Wichtig für die Barockküche auch der Klöster waren Zitrusfrüchte und später auch (Trink-)Schokolade, Erdäpfel und Kürbis. Süßspeisen besserten den Mönchen die Fasttagskost auf. Eigener sowie importierter Wein wurde als wichtiges Gut im Alltag und der Wirtschaft von Klöstern fassbar, auch hier erfolgte eine hierarchisch ungleiche Vergabe. Zentral war die Konservierung von Lebensmitteln, die entweder rasch verbraucht werden mussten oder zur Erhaltung in Wein, Unschlitt und Salz eingelegt wurden.

Funde von Tierknochen und Überresten von Gewürzen in Latrinen und Abfallgruben erlauben einen Rückschluss auf deren Herkunft und die Konsumationspraxis des Klosters, wobei die geringe Erhaltungsfähigkeit von gemahlene Gewürzen und Fischknochen eine Rolle spielt.

Die vorliegende Arbeit versucht, die bereits vorliegenden Forschungsergebnisse zu Admont, Mondsee und anderen Klöstern in Beziehung zu setzen mit den unpublizierten Quellen zur Ernährung in den drei Kärntner Klöstern Arnoldstein, Friesach und St. Paul, die aber freilich kein repräsentatives Gesamtbild der Kärntner Klosterlandschaft bieten. Künftige Studien werden sich dieses Themas in breiterer Perspektive annehmen müssen, um etwa den Vergleich mit Abteien in anderen Bundesländern oder zwischen unterschiedlichen Orden auszubauen.

## Anhang

### Edition

Die Edition folgt der Struktur der Handschrift. Es erfolgt eine konsequente Kleinschreibung, wie in der Forschung bei Handschriften vor 1750 üblich, außer bei Eigen-, Monats- und Ortsnamen, Überschriften und Titelbezeichnungen. Kürzungen werden stillschweigend aufgelöst. Die Schreibung der Wörter folgt dem originalen Buchstabenstand, die Lettern *i/j/u/w/v* werden nach dem Lautwert normalisiert, ein *y* im Sinne eines *ii* wird mit Doppel-*i* aufgelöst. Bei der *s*-Schreibung wird zwischen langem und rundem *s* nicht unterschieden, bei der Unterscheidung von *s* und *ß* folgt letzteres nur bei einem sichtbaren Knick in der Oberlänge, bei der Schreibung von *sß* wird auf *ss* vereinheitlicht. Dem modernen Usus folgt die Zusammen- und Getrennschreibung. Unsichere Lesungen werden mit der Lesart des Editors in geschwungene Klammern gesetzt. Abkürzungen wie *fl.* (Gulden) oder *k, kr.* bzw. *xr* und *x* für Kreuzer werden beibehalten. Die Interpunktion und Kommasetzung werden modernisiert. Foliozahlen werden in eckigen Klammern angegeben. Umlaute werden dem Bestand entsprechend wiedergegeben. Es folgen Editionen aus allen dreien Abteien: Arnoldstein, Friesach und St. Paul.

#### 1. Benediktinerstift Arnoldstein (A 360, *Ausgab des gelts für khuchlnoturfft incipiendo den 10. April 1678*)

	fl.	kr.	d.
[Ir]			
den 12. dito umb 2 äntl undt ain dreschele		9	
den 15. dito umb 1 fuxbalg per		30	
den 16. dito umb 30 pfund rintfleisch	1	30	
dito umb ayr		11	
dito dem Mathes Scherer tagwerk a conto geben		15	
den 21. dito umb ein khüz		18	
den 22. dito dem Thoni Däzl zörung geben nach Öllendt <sup>692</sup>		32	
den 23. dito umb ein khüzl per		16	
dito umb 15 röhen		41	
dito umb maurachen		9	
den 23. dito umb 67 pfund rintfleisch	3	21	
den 26. dito umb 3 mäßl khleesamb, das mäßl per 10 kr.		30	
summa	8	22	
[Iv]			
den 26. April umb ein äntl		4	
den 27. dito umb 12 pomerantschen sambt zwey cidroni		23	
den 28. dito umb maurachen		7	

<sup>692</sup> Maria Elend: Ortschaft in Gemeinde St. Jakob im Rosental. Vgl. Statistik Austria, Ortschaften, 34.

	den 29. dito umb 6 cidron pro festo Inventio Sanctae Crucis <sup>693</sup>		18	
	den 30. dito umb ein khüz neben 1 mäßl salz geben		10	
	dito umb 80 pfund rintfleisch	4		
	den andern Maii umb ein khorb enzian		37	
	dito umb ayr		12	
	dito umb zwey khüz		36	
	den 3. dito für erbauung einer kürchen Sancti Antonii de Padua almuesen geben		30	
	dito umb ayr		7	
	den 5. dito umb ein walthan	1	30	
	den 6. dito umb ein stainmader		18	
	den 7. dito umb ein khüzl		18	
	dito umb ayr		19	
	summa	9	29	
[2r]				
	den 8. dito umb ein khüz		18	
	den 10. dito umb ayr		5	
	den 11. dito umb zwey khüz		36	
	item umb 2 pfund wax		54	
	mer umb ein khüz		18	
	item dem buechbindter umb zwey grobs und schens buchpapirs		16	
	dito umb <sup>694</sup> 6 bocallkhriegl ains per 12 kr.	1	12	
	den 12. dito umb 12 artizokhy		19	
	den 13. dito der schuesterin 4 pfund gespünst neben ½ mäßl salz bezalt mit		15	
	dito umb ein khüz		18	
	den 15. dito umb ein haßen		8	
	dito 4 weiber für 16 tagwerk mit raumen in khreut neben 4 mäßl salz undt 1 lot brodt bezalt, ein tag per 7 kr. 2 d	1	12	
	dito umb 3 khörb scabiosen, ehrnbreiß undt mellissen		8	
	den 16. dito umb 3 paar hiendl das paar per 7 kr. 2 d		22	2
	summa	6	21	2
[2v]				
	den 16. dito umb ein waldthan neben victualien bezalt mit	1	6	
	dito umb ayr		8	
	den 17. dito einem khürchensambler		2	
	den 20. dito umb ½ pfund zwiern		8	
	dito umb 10 cidroni		30	
	den 21. dito dem Jori Mayr umb 80 pfund rintfleisch	4		
	item eidem zörung nach Villach		6	
	dito umb 3 khüz	1		
	mer umb 3 paar hierndl		18	
	item umb ein khalb per 20 ½ pfund neben 3 mäßl ponen		40	
	den 22. dito dem Mörtl nach Villach umb Ihr Gnaden medicin zörung geben		6	2

<sup>693</sup> Inventio Crucis wird am 3. Mai gefeiert. Vgl. *Grotefend, Zeitrechnung*, 68.

<sup>694</sup> *umb* wurde nachgetragen.

	den 24. dito umb 5 paar antl <sup>695</sup> sambt einer bruethenn	26	2
	den 25. dito von haffner zu Khellerweg <sup>696</sup> umb 3 große undt 3 khainers rain	18	
	dito umb 4 paar hiendl das paar 7 kr. 2 d	30	
	summa	9	19
[3r]	den 28. dito umb 14 heugabl, ains per 6 kr. neben 2 laib brodt	1	8
	den 30. dito dreyen weibern 30 tagwerk nach ansag des Paul Mayr neben 3/mäßl salz undt 1/lot nachdischbrot bezalt mit	3	17
	den 31. dito mer einem weib 5 tagwerk nach ansag Pauli Mayr neben 1/mäßl haidesmeell undt 1/lot bezalt		22
	dito umb ein groß khüz geben		24
	den 1. Junii umb 7/4 pier von Simon zu Pögga <sup>697</sup>		21
	den 3. dito dem Hansl Schmidten wegen gemachten eißenen thor undt gerichten khötten zum ziehbrunn neben 1/mäßl salz		14
	den 4. dito umb ein khalb per 20 ½ pfund undt das inkhraisch per 8 kr.	1	4
	dito umb 30 pfund rintfleisch	1	30
	item umb 4 schnehiendl	1	
	summa	9	20
[3v]	mer dem Jurii Vätterl á conto		6
	den 5. dito umb 100 khrepsen		14
	den 6. dito umb 40 pfund rintfleisch von Villach	2	
	item Stophl reitkhnecht zörung geben		6
	den 7. dito umb ein khalb per 32 pfund undt das inkhraisch {per pfund}	1	29
	den 11. dito umb 60 pfund rintfleisch nach Thörl <sup>698</sup>	3	
	dito umb khrepsen		8
	den 13. dito umb 2/mäßl cronibethsalsen		18
	den 15. dito der schuesterin wegen 9 tagwerk in jeten neben victualien hinaus geben		14
	dito umb 2 paar mitere hiendl		16
	den 16. dito der geigerin wegen etlicher tagwerk á conto geben		13
	item dem pader á conto geben		95
	den 18. dito dem Lauterspökh nach Villach umb fleisch völlig bezalt mit		15
	dito umb 9 hiendl neben victualien geben		15
	summa	9	18
[4r]	dito umb ein khalb per 22 ½ pfund undt das inkhraisch {per pfund}	1	5
	item umb ein jungen hasen		5
	mer dito dem Thoni Arnsoldt zu Neuhaus <sup>699</sup> auf ein khalb geben		6
	den 19. dito der Urschagößin á conto geben		3
	den 20. dito umb ayr		11
	mer umb ayr		7

<sup>695</sup> antl stand im Text, dann durchgestrichen und nachgetragen.

<sup>696</sup> Kellerberg, Ortschaft in Gemeinde Weißenstein. Vgl. Statistik Austria, Ortschaften, 36.

<sup>697</sup> Pöckau, Ortschaft in Gemeinde Arnoldstein. Vgl. Statistik Austria, Ortschaften, 32.

<sup>698</sup> Ortschaft Thörl-Maglern-Greuth in Gemeinde Arnoldstein, Vgl. Statistik Austria, Ortschaften, 32.

<sup>699</sup> Neuhaus/Gail, Ortschaft in Gemeinde Arnoldstein. Vgl. Statistik Austria, Ortschaften, 32.

	<sup>700</sup> den 30. dito umb 1/mäßl waizes mell <sup>700</sup>		8	
	den 1. Julii umb ayr		12	
	den 2. dito dem Stophl zörung nach Villach		6	
	item umb 4 ¼ pfund drägarn das pfund per 13 kr. 1 d		53	
	den 3. dito umb 9 hiendl das paar per 6 kr. 2 d		22	
	item umb ayr		18	
	den 5. dito umb 5 cidroni		15	
	den 6. dito umb 9 pfund mandl das pfund per 19 kr.	2	51	
	item umb 11 ½ pfund raiß das pfund per 6 kr.	1	9	
	summa	8	11	
[4v]				
	den 7. dito umb ayr		14	
	den 10. dito für ein rech geben	1		
	summa	1	14	
	Summa des völligen außgabs	61	35	2

Tabelle 35: Benediktinerstift Arnoldstein, Ausschnitt Küchenrechnungen ab 10. April 1678.

## 2. Benediktinerstift St. Paul (596/0, *Küchen-Raitungen 1710-1716*)

[280r]

### **Kuchlraittung von 24 Monaths Februari anno 1715**

**Empfang in Geldt** fl xr.  
 von Ihro Hochwürden und Gnaden in gelt 10

### **Volgen die Ausgaben**

ayr 1  
 sollath 26  
 1 par hennen 12  
 6 mässl öpffl 24  
 kleine vögl 13  
 summa 2 15  
 verbleibe zuerstatten schuldig 7 45

**Empfang in Rindfleisch und Insleth** centner pfund

[280v]

aus dem mayrhaus ein terzen mit 1 95  
 insleth 5  
 mehr ein terzen aus dem mayrhaus in die selch 1 78  
 summa 3 78

### **Ausgaben in Fleisch und Insleth**

dem hoffrichter 20  
 der thorwirthin 6  
 zum nachtlecht und kuchlinsleth 5  
 das ybrige ist in convent, hoff und mayrhaus verspeisst worden

<sup>700-700</sup> gestrichen.

	<b>Empfang in Kölbern von denen Unterthanen</b>		
	dieses monath in empfang genommen 6 mit	1	84 ½
	welches vor convent und hoff verspeist worden		
[281r]			
	<b>Empfang in Schmalz</b>	centner	pfund
	dem alten vorrath		50
	von denen unterthanen	1	16
	<b>Empfang in Fastenspeißen</b>		
	ein thunahäring		
	3 fässl lomprede		
	haussen		50
	ingesalzne höchten		50
	plateyssen 6 schokh mit 360		
	stokhfisch	5	6
	<b>Empfang in Edl- und gmein Fischen</b>		
	von hoffischer edlfisch		8
	gräthfisch		33
[281v]			
	<b>Empfang in Wälischen Frichten</b>		pfund
	weinpörl		9
	zitroni lemoni 20		
	ausstern 129		
	<b>Empfang in Paumöll</b>		
	alten vorrath in kuchlgwelb		60
	<b>Empfang in Zuker und Gwirz</b>		
	zukher 5 ½ stokh mit	20 ½	pfund
	muscatplir		16 lot
	nögelein		20 lot
	zimet		14 lot
	imber		2 pfund
	saffran	1 lot 3	quintl
	pfeffer		6 pfund
	<b>Ausgaben in Gwirz</b>		
	in die kuchl muscatplir		3 lo <sup>701</sup>
	zimet		2 lot
	nögelein		2 lot

Tabelle 36: Benediktinerstift St. Paul, Ausschnitt Küchenrechnungen Februar 1715.

<sup>701</sup> Hier *lot* gemeint, aber nicht vollständig ausgeschrieben.

### 3. Dominikanerkloster Friesach – HS 15 (*Kassenjournal 1690-1703*)

[120v]

		fl.	x.	d. <sup>702</sup>
<b>Exposita pro Mense Julii 1694</b>				
3 <sup>o</sup> .	<sup>703</sup> rindfleisch 50 pfund	2	30	
	kalbfleisch 50 pfund	2	30	
	flöckhen		12	
	4 peischl		30	
	7 pfund schofffleisch		17	2
	mer 1 kolberes peischl		7	
	summa	6	6	2 <sup>703</sup>
	weilen hieran abermahlen 1 kalb mit 34 pfund per 1 fl. 42 x und 5 peischl, so ihm vor unsern kölbern verbleiben, per 37 x 2 d abzuraithen, als gebürn dem mözger an obiger post noch		3	47
5.	zahle die contribution vor monath April, Maii et Junii lauth quittung da ich mit Patri Aegidio in negotiis conventus nach Weiniz <sup>704</sup> raiste in 3 tagen sambt pfert verzört		29	15
			1	
6.	für unsere knecht und die in madt anstatt der cost aus Wieserhöbl pier 2/4 des Pezenbauers weib und ainer andern id est 4 tag in krauthhauen			4
				24
7.	mer 3 tagwerchern in schoffscheren			9
8.	150 krebsen			12
	summa	34		51

[121r]

<b>Continuatio Julii</b>				
10.	ayr			19
	150 krebsen so grosse waren			14
	semel			4
	rindfleisch 62 pfund	3		6
	kölbers 64 pfund <sup>705</sup>	3		12
	flöckhen			6
	6 ingreisch			45
	1 zungen			9
11.	ayr			20
	semel auf mittag und abents pro Dignissimo et Magistro Socio			6
	2/4 pier			4
	2 zimerleithen beym stalldach ietz 6 tag			3
	ayr			4
	Administrator Reverendus Pater Prior hat in festo Sancti Petri et Pauli <sup>706</sup> zu Gurgg <sup>707</sup> trinkgelt außgelegt			18
12.	ayr			16
	3 hiendl			12
	73 döckhladen per 3 kreuzer	3		39

<sup>702</sup> Keine Anzeige der Währungen in Original, auf anderen Seiten schon, hier zum Verständnis eingefügt.

<sup>703-703</sup> separat von den übrigen Einträgen.

<sup>704</sup> Ort in der Gemeinde Sodražica in der vorm. Krain, Slowenien. Vgl. k. k. Zentralkommission, Ortschaften, 132.

<sup>705</sup> Hier *pfund* einzufügen, vom Schreiber vergessen.

<sup>706</sup> Petri et Pauli am 29. Juni. Vgl. *Grotefend*, Zeitrechnung, 88.

<sup>707</sup> Gurk in Kärnten. Vgl. Statistik Austria, Ortschaften, 18.

dem vorkhnecht an sein lohn	2	
dem rosknecht	36	
semel wie oben	6	
summa	18	36

[121v]

**Continuatio Julii 1694**

13. dem salva venia abdöckher für die umbgestandene kuehaut	25	
umb 6 par und 1 hiendl nacher Neumarkht <sup>708</sup> geschickt und sambt potten oder tragerlohn außgelegt	1	3
15. 22 pfund netto öhl lauth scheindl bezalt	4	52
dem fuhrman trinkhgelt	7	
ain pothen per Schöttlhoff <sup>709</sup> umb fisch zu bestellen und 11 tauben aus Krapfeldt <sup>710</sup> geschickt pro Dignissimo sambt pothenlohn außgeben	56	
dem holzhackher für 2 ½ tag per 4 x	10	
3 par hiendl	24	
semel für göst und kuchl in promotione Patris Magistri Socii	19	
4/4 pier	8	
erdtör	2	
18. 1 pfund forellen und äschen	10	
per Schöttlhoff umb fisch und krebsen	1	5
pothenlohn	14	
19. dem schneider an sein verdienst	1	
item der bruderschaft für ihme bezalt	4	
so auch an sein verdienst abgezogen worden		
summa	14	55

[122r]

**Continuatio Julii 1694**

20. bezalle das am 17. dits genomene fleisch als rindfleisch 60 pfund flöckhen	3	
3 inkhreisch	22	2
27 pfund kölberes	1	21
1 zungen	9	
der frau stüfftschafferin für 1 indianische henn	45	
21. ayr	15	
2 ½ pfund schaffkäss per 4 x	10	
dem Weixler 4 ½ tag dem mauerer zuzuraichen	18	
2 grosse kuchlmösser und 1 gabl verkaufft	33	
semel in kuchl und taffl	10	
7 hiendl par per 9 x	32	
2 mauerer beym stall an ein 6, dem andern 6 tagwerch bezalt per 15 x	2	45
dem tagwercher 6 tag per 4 x	24	
22. semel	8	
ayr	7	
3 par hiendl	24	

<sup>708</sup> Neumarkt in der Steiermark. Vgl. Statistik Austria, Ortschaften, 237.

<sup>709</sup> Ortschaft in Gemeinde Kappel am Krappfeld. Vgl. Statistik Austria, Ortschaften, 19.

<sup>710</sup> Heutige Gemeinde Kappel am Krappfeld. Vgl. Statistik Austria, Ortschaften, 19.

	für dem Amtmann und Wolgemuthin in die kuchl per 2/4	4	
	summa	11	39 2
[122v]	<b>Continuatio Julii 1694</b>		
	4 mässl weismell per 12 x	40	
	dem schlosser sein außzug yber vor empfangene 2 fl. bezalt mit	11	
	dem kupferschmidten sein außzügl	1	32
	ayr	6	
	semel für lessten tag ante discessum Dignissimi	8	
23.	umb ayr	10	
	dito umb 450 krebsen	32	
	Dignissimo Patri Magistro Provinciali viaticum	10	
	für das von Rom gebrauchte bild de Soriano <sup>711</sup>	6	
	Ex Patro Magistro Socio honorarium	6	
	dem reitknecht verehrt 2 fl. und wegen yberbringung des bild secundo	2	
	dem Pater Magister Provincial und Pater Magister Socium, cum famulo et equis		
	zu Weittenfeld <sup>712</sup> yber mittag zörung freygehalten alwo Administrator		
	Reverendus Pater Prior sambt pferdt außgelegt	2	30
	ain pothen bezalt ihnen von dort auß auf 2 meill den weg zu weisen	24	
	umb 1 mülchsübl	3	
	7 pfund fisch und dem fischer ½ pier	1	25
	summa	42	38
[123r]	<b>Continuatio Julii</b>		
24.	56 pfund rindfleisch	2	48
	50 pfund kalbfleisch	2	30
	4 peischl	30	
	flöckhen	6	
25.	dem Stöckhl für 6 von Salzburg ad Dignissimum gebrachte brieff postgelt per 6 x	36	
	umb 17 hiendl ad festum Sancti Dominici	1	10
26.	dem weixler fürs zusamentragen	7	
	mer für 4 abgeleiste brief ad Dignissimum	24	
	des Pezenbauers tochter in hey 3 tagwerch	9	
27.	ich verzöhrte zu Althenhofen <sup>713</sup> in negotiis conventus ½ marwein	8	
28.	der satlerinwittib ihr außzügl befridiget	1	22
	für ain grosse schaiden und riemb zum küchlmessern	15	
	150 krebsen	12	
	mer 100	9	
29.	mer 200 deto	16	
31.	dem Wolgemuth auf die weinfuhrn von Neukloster per 25 Emer	7	
	Administratori Reverendo Patri Priori zu Neukloster a conto der 25 Emer wein		
	per 1 fl. 15 x	20	
	summa	37	42

Tabelle 37: Dominikanerkloster Friesach, Ausschnitt Kassajournal, Juli 1694.

<sup>711</sup> Stadt Soriano in der italienischen Gemeinde Viterbo. Vgl. *Willkomm*, Handbuch. Bd. 3,2, 955.

<sup>712</sup> Gemeinde Weitensfeld im Gurktal. Vgl. Statistik Austria, Ortschaften, 24.

<sup>713</sup> Heutige Gemeinde Althofen in Kärnten. Vgl. Statistik Austria, Ortschaften, 16.



Abbildung 1: Holzschnitt des Stifts St. Paul 714.

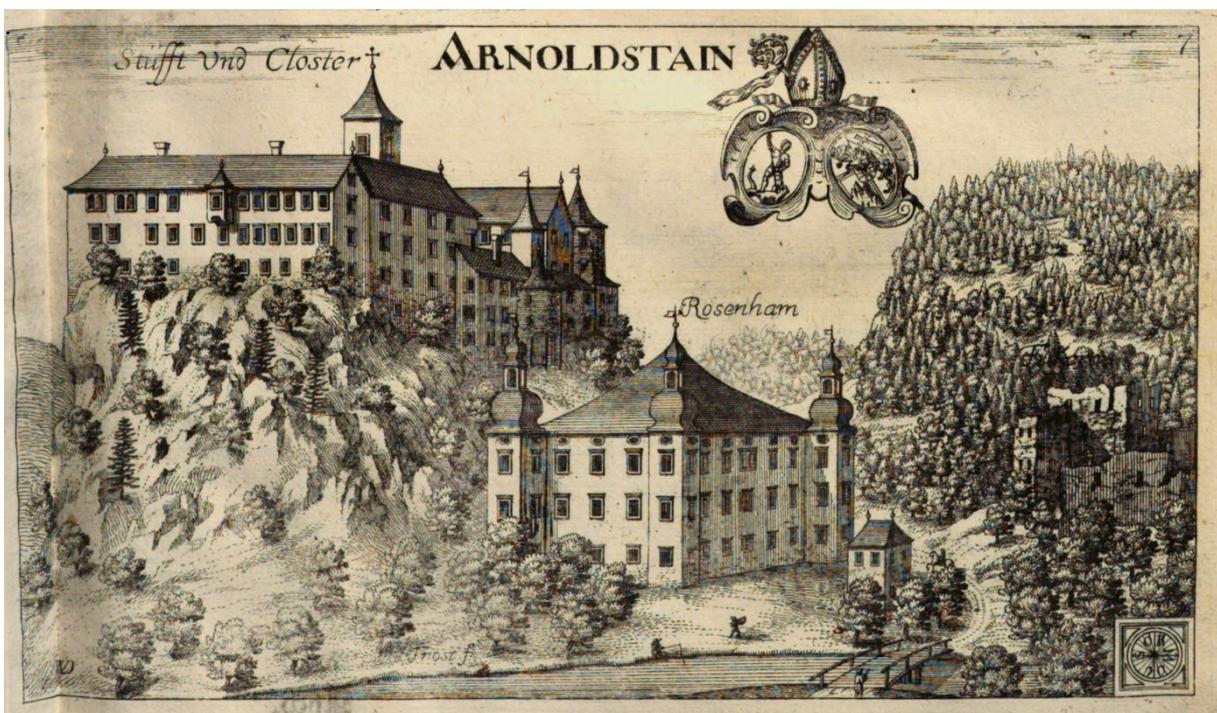


Abbildung 2: Holzschnitt des Stifts Arnoldstein 715

<sup>714</sup> Valvasor, Carinthiae, 166.

<sup>715</sup> Valvasor, Carinthiae, 14.

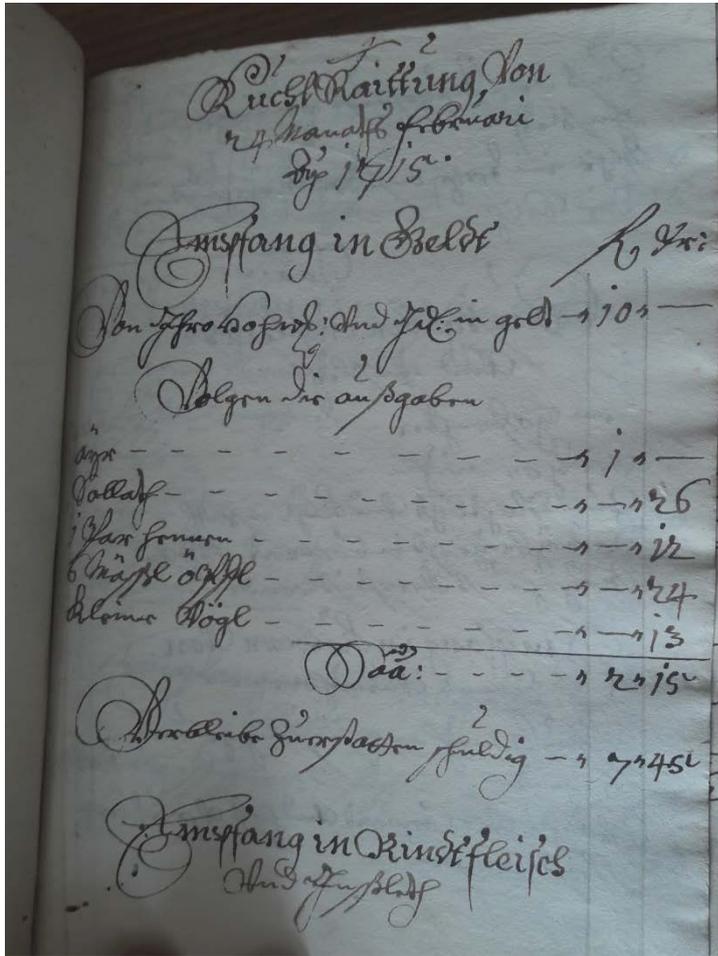


Abbildung 3: Küchenrechnungsbuch aus Stift St. Paul, fol. 280r.

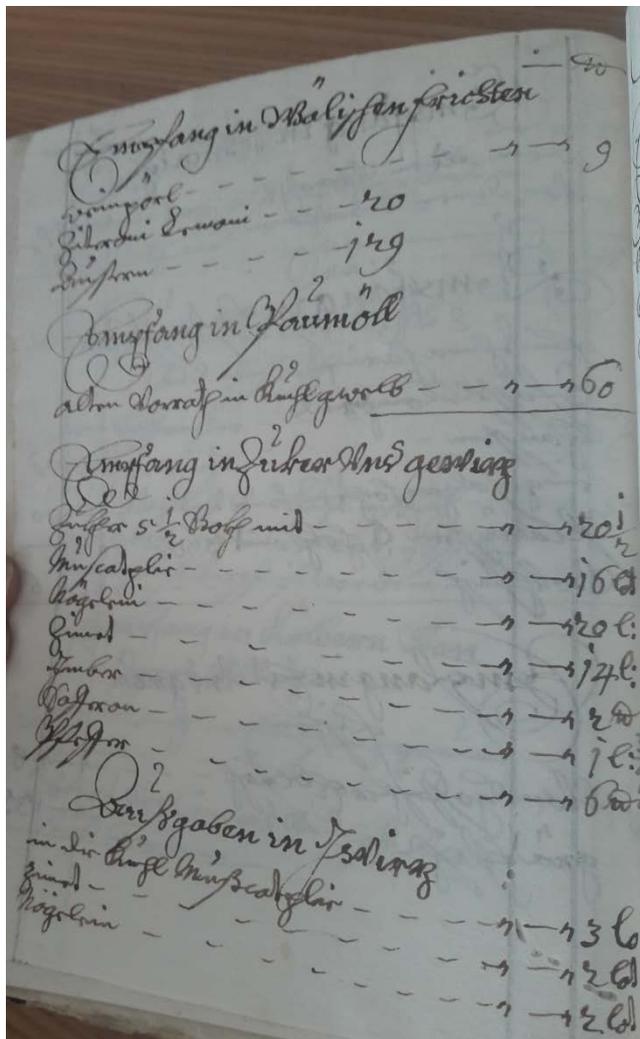


Abbildung 4: Küchenrechnungsbuch aus Stift St. Paul, fol. 281v.

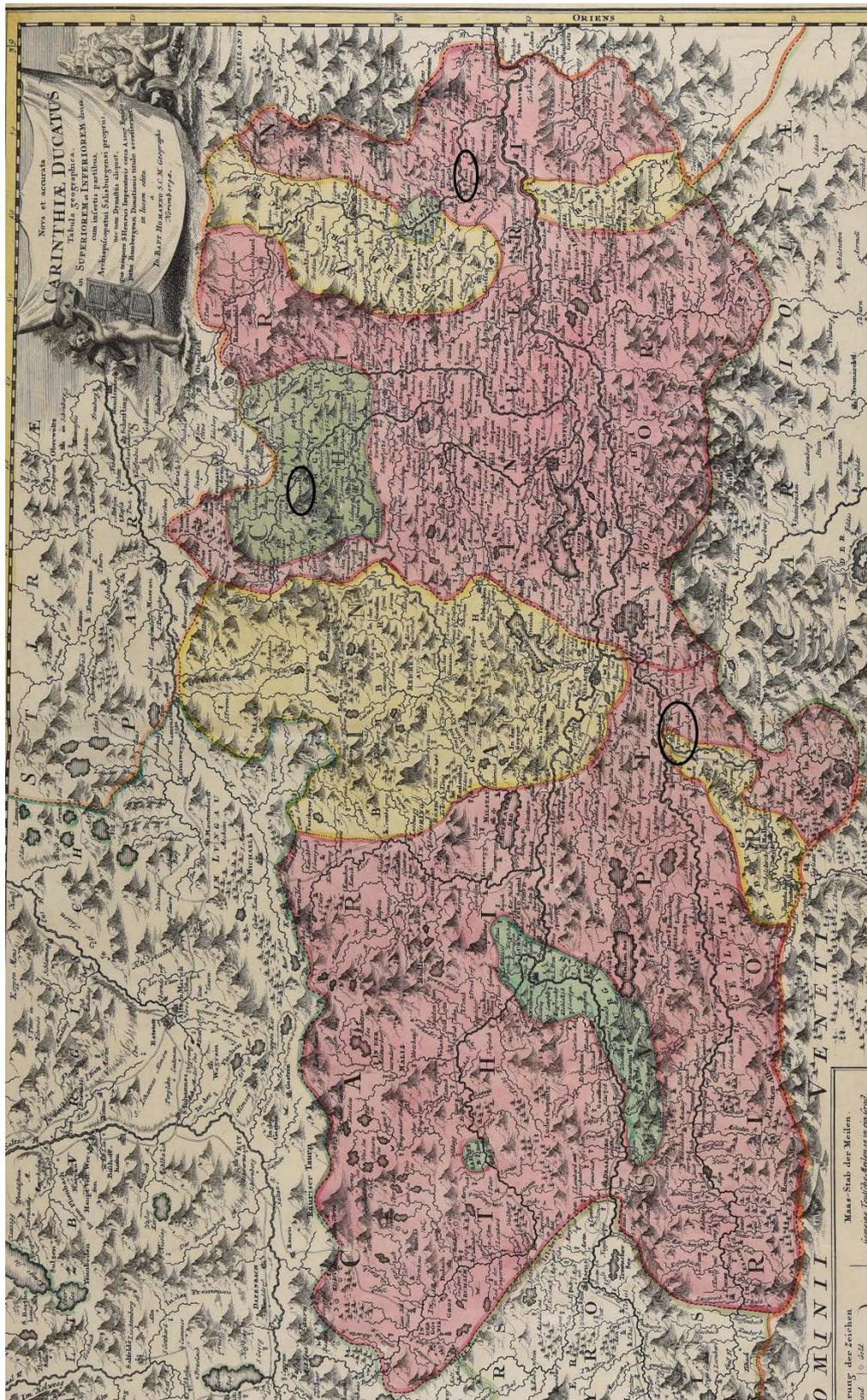


Abbildung 5: Karte Kärntens, von Johann Baptist Homann. Lage der edierten Klöster von Verfasser markiert.<sup>716</sup>

<sup>716</sup> Nova et accurata Carinthiae ducatus tabula geographica. In: Europeana, online unter: <https://www.europeana.eu/de/item/267/11694> (08.01.2022).

## Siglen- und Abkürzungsverzeichnis

ADG	Archiv der Diözese Gurk
KLA	Kärntner Landesarchiv
StiAStP	Stiftsarchiv St. Paul im Lavanttal
Bd./Bde.	Band/Bände
d./den.	Pfennig (denarius /-i)
HS	Handschrift
fl.	Florentiner Goldgulden (florenus /-i)
fol.	folio
FRA II.	Fontes rerum Austriacarum II. Diplomataria et Acta, hg. von der Historischen Kommission der Österreichischen Akademie der Wissenschaften
kr.	Kreuzer
lb.	Pfund (libra /-ae)
r	recto (Blattvorderseite)
QIÖG	Quelleneditionen des Instituts für Österreichische Geschichtsforschung
v	verso (Blattrückseite)
VIÖG	Veröffentlichungen des Instituts für Österreichische Geschichtsforschung

## Quellen- und Literaturverzeichnis

### Ungedruckte Quellen

#### Benediktinerstift Arnoldstein

AT-KLA 445-A-357 St (*Raibler Forellenregister, 1636-1638*).

AT-KLA 445-A-359 St (*Empfang an Wein-, Traidt- und Victualien incipiendo von 1. May 1677*).

AT-KLA 445-A-360 St (*Ausgab des gelts für khuchlnoturfft incipiendo den 10. April 1678*).

AT-KLA 445-A-361/I St (*Ausgab deß gelts incipiendo den 12. April 1679 inclusive*).

AT-KLA 445-A-361/II St (*Empfang deß gelts von wein und Victualien den 12. April 1679 inclusive incipiendo*).

AT-KLA 445-A-361/III St (*Empfang deß gelts von wein und Victualien den 12. Octobris 1679 inclusive incipiendo*).

AT-KLA 445-A-362/I St (*Ausgab deß gelts pro victualibus den 1. April 1680 inclusive incipiendo*).

AT-KLA 445-A-362/II St (*Ausgab und Empfang deß gelts von wein und victualien den 1. July 1680 incipiendo bis 1. Oktober exclusive*).

AT-KLA 445-A-362/III St (*Empfang deß gelts von wein und victualien oder von Ihr Gnaden von 1. Octobris 1680 biß 1. Jenner exclusive*).

AT-KLA 445-A-362/IV St (*Ausgab deß gelts pro victualibus von 1. october 1680 biß 1. Jenners exclusive*).

AT-KLA 445-A-363/I St (*Ausgab deß gelts zur khuchl notdurfft pro 1681 vom 1. Jener, biß 1. April exclusive*).

AT-KLA 445-A-363/II St (*Ausgab deß gelts für die khuchl den 1. April 1681 incipiendo biß ersten July exclusive*).

AT-KLA 445-A-364 St (*Ausgaben von 1682 den 24. November an den 24. February 1683*).

AT-KLA 445-A-381/I St (*Ausgab deß weins von 1. April 1680 inclusive incipiendo*).

AT-KLA 445-A-381/II St (*Empfang und ausgab des gelts von wein und victualien pro anno 1680*).

AT-KLA 445-A-381/III St (*Ausgab des weins von 1. Juli 1680 inclusive bis 1. September exclusive*).

AT-KLA 445-A-382/I St (*Empfang des gelts von der stollen und andern wenig Posten und wein den 1. Jenner 1681 incipiendo bis 1. April exclusive*).

AT-KLA 445-A-382/II St (*Ausgab des weins von 1. Jener 1681 biß 1. April exclusive*).

AT-KLA 445-A-382/III St (*Ausgab deß weins von 1. April 1681 bis 1 July exclusive*).

AT-KLA 445-A-383/II St (*Conto Castens und Kellers von 27. May 1682 an den 27. Augusti eisdem*).

AT-KLA 445-A-383/IV St (*Castens und keller Conto von 1682 den 24. November an den 27. Februar 1683*).

AT-KLA 445-A-384 St (*Ausgabe des Weins, 28. Februar bis 10. Mai 1683*).

AT-KLA 445-A-461 St (*Maierhofsinventar Kloster Arnoldstein, 1670*).

AT-KLA 445-C-7.7.2 St (*Dekret betreffend Fastendispens, 19.02.1759*).

AT-KLA 445-C-13.3.12 St (*Die Repräsentation und Kammer an Abt Roman: Wie die übermäßigen Sammlungen der Benediktinerklöster einzuschränken wären, 7.12.1752*).

AT-KLA 445-C-13.3.27 St (*Von der zur Untersuchung der geistlichen Stifte und Klöster angeordneten Kommission wegen Verminderung der Mönche, besonders der Mendikanten, 10.12.1764*).

AT-KLA 445-C-24.2.12 Ak (*Instruktionen für Koch, Küchenmeister, Kellermeister, 17. Jh.*).

### **Benediktinerstift St. Paul im Lavanttal**

AT-StiAStP, 594/0 (*Empfang des gelts anno 1692 von 20. February und ausgaben vor die kuchl 1692 und 1702*).

AT-StiAStP, 596/0 (*Küchen-Raitungen 1710-1716*).

### **Prämonstratenser-Stift Griffen**

AT-KLA 228-A-74 St [Ehrenegg, HS 74 (*Khuchl Urbar, dem löblichen Stüfft und Closter Griffen gehörig, 1694-1703*)].

### **Dominikanerkloster Friesach**

ADG, Dominikaner Friesach, Handschrift 10 (*Kassenjournal 1705-1723*).

ADG, Dominikaner Friesach, Handschrift 15 (*Kassenjournal 1690-1703*).

ADG, Dominikaner Friesach, Handschrift 18 (*Kassenjournal 1673-1685*).

### **Gedruckte Quellen**

Abraham a Santa Clara, Judas Der Ertz-Schelm [...], 4. Bde. (Salzburg 1686-1695).

Abraham a Santa Clara, Centi-Folium Stultorum in Quarto [...] (Nürnberg/Wien 1709).

Abraham a Santa Clara, Neu fortgesetztes Narren-Nest [...], Bd. 3 (Freistadt 1710).

Abraham a Santa Clara, Ein Karren voller Narren und andere kleine Werke. Herausgegeben und mit einem Nachwort versehen von Franz *Eybl* (Salzburg 1993).

Pedanius *Dioscurides*, Kräuterbuch deß uralten unnd in aller Welt berühmtesten Griechischen Scribenten Pedacii Dioscoridis Anazarbaei [...]. Herausgegeben durch Johann *Dantz* und Peter *Uffenbach* (Frankfurt/Main 1614).

Anna Juliana *Endter*, Vollständiges Nürnbergisches Kochbuch (Nürnberg 1691).

Johannes *Geiler von Kaysersberg*, Die Kaysersbergische Narragonische Schiffahrt oder der sogenannte Sittliche Narrenspiegel (Augsburg/Dillingen 1708).

Conrad *Hagger*, Neues Saltzburgisches Koch-Buch [...], Bd. 3 (Augsburg 1718/19)

Conrad *Hagger*, Neues Saltzburgisches Koch-Buch [...], Bd. 4 (Augsburg 1718/19).

Heinrich *Hermann*, Handbuch der Geschichte des Herzogthumes Kärnten, 2. Abteilung: Von der Vereinigung mit den österreichischen Fürstenthümern bis in die neueste Zeit, Bd. 2, H. 2: Geschichte Kärntens vom Jahre 1518-1790 oder der neueren Zeit (Klagenfurt 1855).

Helga *Penz*, Die Kalendernotizen des Hieronymus Übelbacher, Propst von Dürnstein 1710-1740. Edition und Kommentare. Unter Mitarbeit von Edeltraud *Kando* und Ines *Weissberg*.

Mit einem Beitrag von Harald *Tersch*. Herausgegeben von Brigitte *Merta* und Andrea *Sommerlechner* (QIÖG 11, Wien/München 2013).

Maria Sophia *Schellhammer*, Die wol unterwiesene Köchinn [...] (Braunschweig 1697).

Beda *Schroll* (Hg.), Urkundenbuch des Benedictiner-Stiftes St Paul in Kärnten (FRA II/39, Wien 1876) Nr. 2, 80-82.

Johann Weichard *Valvasor*, Topographia Archiducatus Carinthiae antiquae et modernae completa [...] (Nürnberg 1688).

Johann Weichard *Valvasor*, Die Ehre des Hertzogthums Crain [...], Bd. 1 (Ljubljana 1689).

## **Literatur**

Johann Christoph *Adelung*, Grammatisch-kritisches Wörterbuch der Hochdeutschen Mundart, Bd. 2: F-L (Leipzig 1796).

Regina *Ahlgrimm-Siess*, Feste und Feiern – barocke Lebensfreude. In: Gerfried *Sitar* (Hg.), Barock. Spiegelbilder einer Zeit (St. Paul im Lavanttal 1997) 171-184.

Gerhard *Ammerer*, Michael *Brauer*, Marlene *Ernst*, Barocke Kochkunst heute. Das Adelskochbuch der Maria Clara Dückher von 1654 (Salzburg 2020).

Gerd *Bauer*, In Teufels Küche. In: Irmgard *Bitsch*, Trude *Ehlert*, Xenja von *Ertzdorff* (Hg.), Essen und Trinken in Mittelalter und Neuzeit: Vorträge eines interdisziplinären Symposiums vom 10.-13. Juni 1987 an der Justus-Liebig-Universität Giessen (2., überarbeitete Auflage, Sigmaringen 1990) 127-142.

Christoph *Brandhuber*, „Für Sie gehört der Kochlöffel!“ – Wirtschaftskunde bei den Benediktinerinnen auf dem Nonnberg. In: Christoph *Brandhuber*, Beatrix *Koll*, Diana *McCoy*, Kochkunst & Esskultur im barocken Salzburg. Hg. von Ursula *Schachl-Raber* (Uni-Bibliothek / Universitätsbibliothek Salzburg 1, Salzburg 2010) 60-61.

Christoph *Brandhuber*, Auf der Jagd mit dem Abt von St. Peter. In: Christoph *Brandhuber*, Beatrix *Koll*, Diana *McCoy*, Kochkunst & Esskultur im barocken Salzburg. Hg. von Ursula *Schachl-Raber* (Uni-Bibliothek / Universitätsbibliothek Salzburg 1, Salzburg 2010) 64.

Christoph *Brandhuber*, Das kulinarische Franziskanerjahr. In: Christoph *Brandhuber*, Beatrix *Koll*, Diana *McCoy*, Kochkunst & Esskultur im barocken Salzburg. Hg. von Ursula *Schachl-Raber* (Uni-Bibliothek / Universitätsbibliothek Salzburg 1, Salzburg 2010) 67-71.

Christoph *Brandhuber*, Feste feiern wie die Augustiner. In: Christoph *Brandhuber*, Beatrix *Koll*, Diana *McCoy*, Kochkunst & Esskultur im barocken Salzburg. Hg. von Ursula *Schachl-Raber* (Uni-Bibliothek / Universitätsbibliothek Salzburg 1, Salzburg 2010) 72-75.

Christoph *Brandhuber*, Beatrix *Koll*, Die Kartoffel. Auf Irrwegen zum Volksnahrungsmittel. In: Christoph *Brandhuber*, Beatrix *Koll*, Diana *McCoy*, Kochkunst & Esskultur im barocken Salzburg. Hg. von Ursula *Schachl-Raber* (Uni-Bibliothek / Universitätsbibliothek Salzburg 1, Salzburg 2010) 88-93.

Sabine *Bunsmann-Hopf*, Zur Sprache in Kochbüchern des späten Mittelalters und der frühen Neuzeit – ein fachkundliches Wörterbuch (Würzburger medizinhistorische Forschungen 80, Würzburg 2003).

Joachim Heinrich *Campe*, Wörterbuch der deutschen Sprache, Bd. 5: U-Z (Braunschweig 1811).

Tomáš *Černušák*, Neue Erkenntnisse zum Alltagsleben in den mährischen Dominikanerinnenklöstern in der Neuzeit. In: Heidemarie *Specht*, Tomáš *Černušák* (Hg.), Leben und Alltag in böhmisch-mährischen und niederösterreichischen Klöstern in Spätmittelalter und Neuzeit. Referate der gleichnamigen Tagung in Brno vom 28. bis 29. Oktober 2011 (Monastica Historia 1, St. Pölten/Brno 2011) 30-35.

Wilhelm *Deuer*, Geschichte. In: Wilhelm *Deuer*, Ronald *Wodron*, Die Klosterruine Arnoldstein. Geschichte und Bauforschung (Denkmalforschung in Kärnten 1, Klagenfurt am Wörthersee 2013) 7-16.

Wilhelm *Deuer*, Baugeschichte nach der Aufhebung des Klosters. In: Wilhelm *Deuer*, Ronald *Wodron*, Die Klosterruine Arnoldstein. Geschichte und Bauforschung (Denkmalforschung in Kärnten 1, Klagenfurt am Wörthersee 2013) 28-31.

Hannes *Etzlstorfer* (Hg.), Küchenkunst und Tafelkultur. Kulinarische Zeugnisse aus der Österreichischen Nationalbibliothek (Wien 2006).

Hannes *Etzlstorfer*, Kulinarisches Kloster. Zwischen Festmahl und Fastenküche. Dokumentation zur Ausstellung im Stift Schlägl/Meierhof vom 25. Mai bis 30. September 2007 (Schlägl 2007).

Hannes *Etzlstorfer*, Christoph *Wagner*, Artischockenwahn. In: Hannes *Etzlstorfer*, Christoph *Wagner*, Schmeckt's? Vom Küchendunst zur Tafelkunst (Ausstellung in der Stadtgalerie

Klagenfurt und der Alpen-Adria-Galerie Klagenfurt vom 17. Juni bis 10. Oktober 2010 bzw. vom 8. Juli bis 10. Oktober 2011) Klagenfurt 2010) 75-79.

Marlene *Ernst* (Transkription): "Item Erdtbör Gmüeiß zumachen. /". In: Dückher Kochbuch (1654), Nr. 186, online unter: [https://gastrosophie.sbg.ac.at/kbforschung/r-datenbank/?rdb\\_rezepte=item-erdtboer-gmueess-zumachen](https://gastrosophie.sbg.ac.at/kbforschung/r-datenbank/?rdb_rezepte=item-erdtboer-gmueess-zumachen) (07.01.2022).

Nova et accurata Carinthiae ducatus tabula geographica. In: Europeana, online unter: <https://www.europeana.eu/de/item/267/11694> (08.01.2022).

Gerhard *Forstenpointner*, Andreas *Hassl*, Alice *Kaltenberger* et al., Die Grabungen des Österreichischen Archäologischen Instituts im ehemaligen Benediktinerkloster ("Schloss") Mondsee. V. Interdisziplinäre Auswertung des Inhaltes einer neuzeitlichen Jauchenkiste. In: Jahrbuch des Oberösterreichischen Musealvereines. Gesellschaft für Landeskunde, Bd. 144, 1. Abhandlungen (1999/2000) 99-151.

Norman *Foster*, Schlemmen hinter Klostermauern. Die unbekanntenen Quellen europäischer Kochkunst. Mit 111 Rezepten aus der Klosterküche (Hamburg 1980).

Walther *Fresacher*, Der Besitz des Klosters St. Paul in Kärnten. In: Carinthia I 149, H. 2-4 (1959) 337-378.

Walther *Fresacher*, Die Größe des „Landvierlings“ in Kärnten. In: Carinthia I 154 (1964) 152-164.

Susanne *Fritsch*, Essen im Augustinerkloster in Wien (Spätmittelalter/Frühe Neuzeit) – Rekonstruktionsversuch der klösterlichen Ernährung mit Unterstützung schriftlicher Quellen und bioarchäologischer Funde. In: Fundort Wien 6 (2003) 188-198.

Susanne *Fritsch*, Das Refektorium im Jahreskreis. Norm und Praxis des Essens in Klöstern des 14. Jahrhunderts (VIÖG 50, Wien/München 2008).

Alfred *Galik*, Fischreste aus mittelalterlichen bis neuzeitlichen Fundstellen: Bedeutung und Aussagekraft dieser kleinen archäozoologischen Funde. In: Beiträge zur Mittelalterarchäologie in Österreich 15 (1999) 197-206.

Alfred *Galik*, Günther Karl *Kunst*, Tierreste aus der Kartause Mauerbach als Zeugnisse einstiger Ernährungsgewohnheiten. In: Kartause Mauerbach 1314 bis heute. Österreichische Zeitschrift für Kunst und Denkmalpflege 53, H. 2-4 (1999) 671-681.

Alfred *Galik*, Günther Karl *Kunst*, Archäozoologische Untersuchungen in der Kartause Mauerbach. In: Fachgespräch „Archäologie in Kartausen“. 17. Oktober 2014, Mauerbach (Niederösterreich) (FÖ Tagungsbände 4, Wien 2016) 23-28.

Gastrosophie am Fachbereich Geschichte der Universität Salzburg. In: gastrosophie.at, online unter: <https://gastrosophie.at/de/zentrum/index.asp> (07.01.2022).

Johannes *Gavigan*, Das Augustinerkloster Bruck a. d. Leitha bis 1546. Nach der Klosterchronik des Barockhistoriographen Xystus Schier. In: Unsere Heimat. Zeitschrift des Vereines für Landeskunde von Niederösterreich und Wien 50 (1970) 59-180.

Johannes *Grabmayer*, Arnoldstein. In: Ulrich *Faust*, Waltraud *Krassnig* (Hg.), Die benediktinischen Mönchs- und Nonnenklöster in Österreich und Südtirol (Germania Benedictina 3/1, Veröffentlichungen des Internationalen Forschungszentrums für Grundfragen der Wissenschaften Salzburg NF 77, 80, St. Ottilien 2000) 290-336.

Roland *Graf*, Adelliger Luxus und städtische Armut. Eine soziokulturelle Studie zur Geschichte der Schokolade in Mitteleuropa vom 16. bis zum 18. Jahrhundert (Wien 2006).

Deutsches Wörterbuch von Jacob *Grimm* und Wilhelm *Grimm*. Bearbeitet von Moriz *Heyne*, Bd. 10, 1. Abteilung: Seeleben – Sprechen (Leipzig 1905).

Hermann *Grotefend*, Taschenbuch der Zeitrechnung des deutschen Mittelalters und der Neuzeit. Herausgegeben von Theodor Ulrich (11., verbesserte Auflage 1971).

G'sund & Lei-Lei. Die Geschichte von Kirchtag und Fasching und ihre Bedeutung für Villach. Ausstellung im Museum der Stadt Villach 30. Mai bis 31. Oktober 2020 (Villach 2020).

Adolf *Hahnl*, Barockes Tafeln in Salzburg. In: Atti della Accademia Roveretana degli Agiati CCXIV Anno Calendario 1994. Ser. VII, vol. IV/A (1994) 241-257.

Ingrid *Haslinger*, Geheimnisse aus der Klosterküche. Wo sich Kultur und Genuss verbinden (M MD 13, Klosterneuburg 2002).

Josef *Hasitschka*, Admonter Klosterkochbuch. Barocke Rezepte und Geschichten aus dem Stift (Admont 1998).

Matthias *Höfer*, Etymologisches Wörterbuch der in Oberdeutschland, vorzüglich aber in Oesterreich üblichen Mundart, Bd. 3 (Linz 1815)

Rudolf Karl *Höfer*, Die landesfürstliche Visitation der Pfarren und Klöster in der Steiermark in den Jahren 1544/1545. Edition der Texte und Darstellung zu Nachrichten über das kirchliche Leben (Quellen zur geschichtlichen Landeskunde der Steiermark 14, Graz 1992).

Irmi *Hofmann*, Köstlichkeiten aus Klöstern: In Deutschland, Österreich, der Schweiz und Südtirol (München 1996).

Gerald *Höllner*, Das Rechnungswesen der Stiftsherrschaft Klosterneuburg. Zur Funktion des grundherrlichen Rentamtes im 18. und 19. Jahrhundert. In: Jahrbuch des Stiftes Klosterneuburg NF 15 (1994), 149-270.

Karl *Holubar*, Karl *Mazakarini*, Lesehöfe in Klosterneuburg. In: Karl *Holubar*, Wolfgang Christian *Huber* (Hg.), Von Rebstock und Riesenfaß. Ein Buch über Weinbau und Kellerwirtschaft in alter Zeit (Klosterneuburg/Wien 1994) 58-68.

Rudi *Holzberger*, Helga *Kessler*, Klosterküche. Zwischen Feiern und Fasten (München 1991).

Erna *Horn*, Köstliches und Curieuses aus alten Kloster- und Pfarrküchen (München 1979).

Gerhard *Jaritz*, Zur Sachkultur österreichischer Klöster des Spätmittelalters. In: Heinrich *Appelt* (Hg.), Klösterliche Sachkultur des Spätmittelalters. Internationaler Kongress Krems an der Donau 18. bis 21. September 1978 (Österreichische Akademie der Wissenschaft Philosophisch-Historische Klasse Sitzungsberichte 367 / Veröffentlichungen des Instituts für Mittelalterliche Realienkunde Österreichs 3, Wien 1980) 147-168.

Gerhard *Jaritz*, Zur Alltagskultur im spätmittelalterlichen St. Peter. In: Aegidius *Kolb* (Hg.), Festschrift St. Peter zu Salzburg 582 –1982 (Studien und Mitteilungen zur Geschichte des Benediktiner-Ordens und seiner Zweige 93,1/2, Salzburg 1982) 548-570.

Mathias *Jungwirth* et al. (Hg.), Österreichs Donau. Landschaft – Fisch – Geschichte (Wien 2014).

Alice *Kaltenberger*, Die Grabungen des Österreichischen Archäologischen Instituts im ehemaligen Benediktinerkloster ("Schloß") Mondsee. III: Die frühneuzeitliche Malhornware. In: Jahrbuch des Oberösterreichischen Musealvereines. Gesellschaft für Landeskunde, Bd. 141, 1. Abhandlungen (1996) 187-227.

Alice *Kaltenberger*, Die Grabungen des Österreichischen Archäologischen Instituts im ehemaligen Benediktinerkloster („Schloß“) Mondsee. IV. Ein archivalischer Beitrag zu den Speisegewohnheiten im Kloster. Die erhaltenen Speisezettel der Jahre 1538/39, 1632 und

1730. In: Jahrbuch des Oberösterreichischen Musealvereines. Gesellschaft für Landeskunde, Bd. 143, 1. Abhandlungen (1998) 53-153.

Simone *Kempinger*, Klaudia *Kardum* (Transkription): "Wein Mueß.". In: Kochbuch des Carolus Robekh (1679), Nr. 258, online unter: [https://gastrosophie.sbg.ac.at/kbforschung/r-datenbank/?rdb\\_rezepte=wein-muess](https://gastrosophie.sbg.ac.at/kbforschung/r-datenbank/?rdb_rezepte=wein-muess) (07.01.2022).

Theodor *Kartnig*, Silvia *Piendl*, Arzneipflanzen und Arzneidrogen in der Klostermedizin Kärntens einst und jetzt. In: *Carinthia* II 114 (2004), 83-95.

Hermann *Kellenbenz*, Die Wirtschaft in Deutschland, Italien und Frankreich im 14. Jahrhundert, insbesondere ihre verkehrswirtschaftlichen Verflechtungen. In: Hans *Patze* (Hg.), *Der deutsche Territorialstaat im 14. Jahrhundert*, Bd. 1 (Vorträge und Forschungen 13, Sigmaringen/München 1970) 197-223.

Herbert *Klein*, Der Saumhandel über die Tauern. In: *Mitteilungen der Gesellschaft für Salzburger Landeskunde* 90 (1950) 37-114.

Friedrich *Kluge*, *Etymologisches Wörterbuch der deutschen Sprache* (6., verbesserte und vermehrte Auflage, Straßburg 1899).

Aegidius *Kolb*, Tischgebräuche in St. Peter nach dem Speisenbuch von 1728. In: Aegidius *Kolb* (Hg.), *Festschrift St. Peter zu Salzburg 582 –1982 (Studien und Mitteilungen zur Geschichte des Benediktiner-Ordens und seiner Zweige 93,1/2, Salzburg 1982)* 570-600.

Beatrix *Koll*, Kochen wie es im Buche steht. Schätze aus der Universitätsbibliothek. In: Christoph *Brandhuber*, Beatrix *Koll*, Diana *McCoy*, *Kochkunst & Esskultur im barocken Salzburg*. Hg. von Ursula *Schachl-Raber* (Uni-Bibliothek / Universitätsbibliothek Salzburg 1, Salzburg 2010) 113-157.

Beatrix *Koll*, Luxus in der Tasse: die Schokolade. In: Christoph *Brandhuber*, Beatrix *Koll*, Diana *McCoy*, *Kochkunst & Esskultur im barocken Salzburg*. Hg. von Ursula *Schachl-Raber* (Uni-Bibliothek / Universitätsbibliothek Salzburg 1, Salzburg 2010) 164-169.

Lothar *Kolmer*, Christian *Rohr* (Hg.), *Mahl und Repräsentation. Der Kult ums Essen. Beiträge des internationalen Symposions in Salzburg, 29. April bis 1. Mai 1999* (Paderborn/München/Wien/Zürich 2000).

Waltraud *Krassnig*, Landesausbau und Bewirtschaftung der Güter St. Pauls im Mittelalter. In: Schatzhaus Kärntens. Landesausstellung St. Paul 1991. 900 Jahre Benediktinerstift, Bd. 2: Beiträge (Klagenfurt 1991) 107-115.

Anton *Kreuzer*, Die Stifte und Klöster Kärntens (Klagenfurt 1986).

Barbara *Krug-Richter*, Clemens *Zimmermann*, Ernährung. In: Friedrich *Jäger* (Hg.), Enzyklopädie der Neuzeit, Bd. 3: Dynastie–Freundschaftslinien (Stuttgart 2006) 463-485.

Johann Georg *Krünitz*, Oekonomische Encyclopädie oder allgemeines System der Staats-, Stadt-, Haus- u. Landwirthschaft in alphabethischer Ordnung, Bd. 6: Blut-Broyon (Berlin 1775).

Johann Georg *Krünitz*, Oekonomische Encyclopädie oder allgemeines System der Staats-, Stadt-, Haus- u. Landwirthschaft in alphabethischer Ordnung, Bd. 54: Kröpel–Kulp (Berlin 1791)

Johann Georg *Krünitz*, Oekonomische Encyclopädie oder allgemeines System der Staats-, Stadt-, Haus- u. Landwirthschaft in alphabethischer Ordnung, Bd. 54: Kröpel–Kulp (Berlin 1791).

Johann Georg *Krünitz*, Oekonomische Encyclopädie oder allgemeines System der Staats-, Stadt-, Haus- u. Landwirthschaft in alphabethischer Ordnung, Bd. 96: Mühle–Münze (Berlin 1804).

Johann Georg *Krünitz*, Oekonomische Encyclopädie oder allgemeines System der Staats-, Stadt-, Haus- u. Landwirthschaft in alphabethischer Ordnung, Bd. 111: Pferdeacker-Pflasterziegel (Berlin 1809)

Johann Georg *Krünitz*, Oekonomische Encyclopädie oder allgemeines System der Staats-, Stadt-, Haus- u. Landwirthschaft in alphabethischer Ordnung, Bd. 137: Satyr-Sauraie (Berlin 1824).

Johann Georg *Krünitz*, Oekonomische Encyclopädie oder allgemeines System der Staats-, Stadt-, Haus- u. Landwirthschaft in alphabethischer Ordnung, Bd. 157: Speckstrick-Spiel (Imperial-) (Berlin 1833).

Günther Karl *Kunst*, mit Beiträgen von Alfred *Galik* und Andreas *Kroh*, Reste von Fastentieren und andere bemerkenswerte Tierreste aus der Kartause Mauerbach. In: Martin

*Krenn et al.*, Bericht zu den Ausgrabungen des Vereins ASINOE in den Projektjahren 1997 und 1998. In: FÖ 37, 1998 (1999), 397-402.

Karl Günther *Kunst*, Alfred *Galik*, Essen und Fasten in mittelalterlichen Klöstern aus archäozoologischer Sicht; Speiseabfälle aus der Klosterküche: Die Tierreste. In: Fundort Kloster. Archäologie im Klösterreich. Katalog zur Ausstellung im Stift Altenburg vom 1. Mai bis 1. November 2000 (Fundberichte aus Österreich, Materialhefte A8, Wien 2000) 249-258.

Hansjörg *Küster*, Kleine Kulturgeschichte der Gewürze. Ein Lexikon von Anis bis Zimt (Beck'sche Reihe/Wissen 1225, 2., durchgesehene Auflage München 2003).

Barbara *Lawatsch-Melton*, Essen, trinken, heilen, schenken. Mahlzeiten, Getränke und Rezepturen im nachtridentinischen Benediktinen-Stift Nonnberg. In: Mitteilungen des Referats für die Kulturgüter der Orden 2 (2017) 29-46.

Siegfried *Lechner*, Franz *Ritt*, 650jähriges Bestehen der Kartause Gaming aus der Sicht der Land- und Forstwirtschaft, der Alm- und Weidewirtschaft, der Jagd und des Fischereiwesens bis in unsere Zeit. In: Walther *Hildebrand* (Hg.), 650 Jahre Kartause Gaming - Vielfalt des Heilens. Ganzheitsmedizin (Ausstellung vom 8. Mai bis 31. Oktober 1992) 559-581.

Matthias *Lexer*, Mittelhochdeutsches Handwörterbuch. Zugleich als Supplement und alphabetischer Index zum mittelhochdeutschen Wörterbuche von Benecke-Müller-Zarnecke, Bd. 1: A-M (Leipzig 1872).

Matthias *Lexer*, Mittelhochdeutsches Handwörterbuch. Zugleich als Supplement und alphabetischer Index zum mittelhochdeutschen Wörterbuche von Benecke-Müller-Zarnecke, Bd. 2: N-U (Leipzig 1876).

Manuela *Mahn*, Gewürze. Geschichte, Handel, Küche (Stuttgart 2001).

Carl *Manzano*, Die Rolle der Schutzgebiete zur Erhaltung der Donau als Europäisches Naturerbe. In: Mathias *Jungwirth* et al. (Hg.), Österreichs Donau. Landschaft – Fisch – Geschichte (Wien 2014) 92-93.

Heinrich *Mair-Waldburg*, Handbuch der Käse. Käse der Welt von A-Z. Eine Enzyklopädie (Kempten 1974).

Rudolf *Malli*, Kloster und Wein. Der Wein im Alltagsleben der Klöster mit besonderem Blick auf das 17. und 18. Jahrhundert an Beispielen der niederösterreichischen Stifte Altenburg, Geras/Pernegg und Zwettl. In: Heidemarie *Specht*, Tomáš *Černušák* (Hg.), Leben und Alltag

in böhmisch-mährischen und niederösterreichischen Klöstern in Spätmittelalter und Neuzeit. Referate der gleichnamigen Tagung in Brno vom 28. bis 29. Oktober 2011 (Monastica Historia 1, St. Pölten/Brno 2011) 358-391.

Ernst *Mayerhofer*, Clemens *Pirquet von Cesenatico*, Lexikon der Ernährungskunde (Wien 1926).

Annerose *Menninger*, Genuss im kulturellen Wandel: Tabak, Kaffee, Tee und Schokolade in Europa (16.-19. Jahrhundert) (Stuttgart 2004).

Michael *Mente*, Essen, Alltag und Verwaltung im Kloster. Das „Kreuzlinger Küchenbuch“ von 1716. Text, Kommentar und Auswertung. (Zürich 2005).

Meyers Konversations-Lexikon. Eine Enzyklopädie des allgemeinen Wissens, Bd. 3: Blattkäfer–Chimbote (4., gänzlich umgearbeitete Auflage, Leipzig 1886).

Meyers Konversations-Lexikon. Eine Enzyklopädie des allgemeinen Wissens, Bd. 10: Ionier–Kimono (6., gänzlich neubearbeitete und vermehrte Auflage, Leipzig/Wien 1907).

Meyers Konversations-Lexikon. Eine Enzyklopädie des allgemeinen Wissens, Bd. 12: Nathusius–Phlegmone (4., gänzlich umgearbeitete Auflage, Leipzig 1888).

Meyers Konversations-Lexikon. Eine Enzyklopädie des allgemeinen Wissens, Bd. 14: Rüböl–Sodawasser (4., gänzlich umgearbeitete Auflage, Leipzig).

Meyers Konversations-Lexikon. Eine Enzyklopädie des allgemeinen Wissens, Bd. 19: Sternberg–Vector (6., gänzlich neubearbeitete und vermehrte Auflage, Leipzig/Wien 1909).

Hannes *Naschenweng*, Kloster und Konvent der Dominikanerinnen zu Maria Loretto bei St. Andrä im Lavanttal. In: Carinthia I 185 (2005) 197-234.

Hannes P. *Naschenweng*, Die kirchliche Visitation des Bischofs Jakob Eberlein von Seckau in den Salzburger Pfarren des Herzogtums Steiermark 1617–1619. Edition der Texte und kurzer Kommentar zu den Berichten über die kirchlichen Zustände (Quellen zur geschichtlichen Landeskunde der Steiermark 26, Graz 2015).

Arnold *Nauwerck*, Speisen wie die Äbte und essen wie die Mönche. Ein Mondseer Kochbuch aus dem 15. Jahrhundert und andere Zeugnisse der Küchenkultur des Klosters Mondsee in älteren Zeiten (Neumarkt am Wallersee 1998).

Dieter *Neumann*, Einige Hinweise auf Bier in Villachs Stadtgeschichte. In: Neues aus Alt-Villach 56 (2019) 93-113.

Jakob *Obersteiner*, Aus den Kalendernotizen des Gurker Dompropstes Wolfgang Andreas von Gösel (1674-1688). In: Carinthia I 155 (1965) 504–518.

Jakob *Obersteiner*, Der einstige Weinbergbesitz des Gurker Domkapitels in Kärnten, Niederösterreich und Steiermark. In: Carinthia I 169 (1979), 161-179.

Jakob *Obersteiner*, Ein Visitationsbericht über das Benediktinerinnenstift St. Georgen am Längsee von 1615/16. In: Carinthia I 170 (1980) 175-184.

Carl F. *Panagl-Holbein*, Demut und Pracht. Ein Blick in die Klöster- und Ordenslandschaft Österreichs (Wien 1991).

Helga *Penz*, Das Amt des Küchenmeisters in den österreichischen Klöstern. In: Andrea *Hofmeister-Winter* (Hg.), Kochbuchforschung interdisziplinär. Beiträge der kulinarhistorischen Fachtagungen in Melk 2015 und Seckau 2016 (Grazer mediävistische Schriften 1, Graz 2017) 13-26.

Silvia *Piendl*, Theodor *Kartnig*, Die Klostermedizin und -pharmazie Kärntens vom Mittelalter bis heute - eine kurze Darstellung. In: Carinthia I 192 (2002) 301-312.

Heinz-Dieter Pohl, Kleines Kärntner Wörterbuch (2., stark erweiterte Auflage (Klagenfurt 2007)).

Alfred Francis *Přibram*, Materialien zur Geschichte der Preise und Löhne in Österreich, Bd. 1 (Veröffentlichungen des Internationalen Wissenschaftlichen Komitees für die Geschichte der Preise und Löhne 1, Wien 1938).

Biber, Bier und Schokolade: Beliebte Fastentricks. In: religion.orf.at, online unter: <https://religion.orf.at/v3/stories/2634401> (26.10.2021).

Michael *Rosenberger*, „Bei Tageslicht“. Essen und Trinken in der Regel Benedikts. In: Geist und Leben. Zeitschrift für christliche Spiritualität 85, H. 2: April/Juni (2012) 182-198.

Johann *Sallaberger*, Die Präsenz der Bettelorden mittels Mendikanten-Termineien im mittelalterlichen Salzburg. In: Mitteilungen der Gesellschaft für Salzburger Landeskunde 144 (2004) 45-98.

Roman *Sandgruber*, Einleitung. In: Roman *Sandgruber*, Harry Kühnel (Hg.), Genuss & Kunst. Kaffee, Tee, Schokolade, Tabak, Cola. Ausstellung Schloß Schallaburg (Katalog des NÖ Landesmuseums, Neue Folge Nr. 341, Innsbruck 1994) 1-9.

Roman *Sandgruber*, Der Tee in Österreich. Eine kleine Kulturgeschichte eines großen Getränks. In: Roman *Sandgruber*, Harry Kühnel (Hg.), Genuss & Kunst. Kaffee, Tee, Schokolade, Tabak, Cola. Ausstellung Schloß Schallaburg (Katalog des NÖ Landesmuseums, Neue Folge Nr. 341, Innsbruck 1994) 50-58.

Roman *Sandgruber*, Ökonomie und Politik. Österreichische Wirtschaftsgeschichte vom Mittelalter bis zur Gegenwart (Österreichische Geschichte, Wien 1995).

Martin *Scheutz*, Alfred Stefan *Weiß*, Spital als Lebensform. Österreichische Spitalordnungen und Spitalinstruktionen der Neuzeit (QIÖG 15/1-2, Wien/Köln/Weimar 2015).

Martin *Scheutz*, Alfred Stefan *Weiß*, Speisepläne frühneuzeitlicher, österreichischer Spitäler in Fest- und Fastenzeiten und die Kritik an der Ernährungssituation im Spital. In: Artur *Dirmeier* (Hg.), Essen und Trinken im Spital: Ernährungskultur zwischen Festtag und Fasttag (Regensburg 2018) 111-211.

Georg *Schrott*, Limoni Koch und Pomeranzen Krenn. Quellen zum Zitruskonsum im Salzburger Stift St. Peter am Ende der Frühen Neuzeit. In: Mitteilungen zu den Kulturgütern der Orden 5 (2020) 77-94.

Nora *Schwendinger*, Zu Gast im Stift Lambach. Weinrechnungen aus dem 18. Jahrhundert (ungedruckte Diplomarbeit Wien 2015).

Georg *Schwaiger*, Manfred *Heim*, Orden und Klöster. Das christliche Mönchtum in der Geschichte (Beck'sche Reihe/Wissen 2196, München 2002).

Martin *Seeger*, Friedhelm *Thiedig*, Alpidischer Überschiebungsbau in den St. Pauler und Griffener Bergen (Ostkärnten/Österreich). In: Verhandlungen der Geologischen Bundesanstalt 1982, H. 3 (1983) 269-284.

Gerfried *Sitar*, Der Abt – Vater, Fürst und Landesherr. In: Gerfried *Sitar* (Hg.), Barock. Spiegelbilder einer Zeit (St. Paul im Lavanttal 1997) 47-56.

Gerfried *Sitar*, Klostergeheimnisse aus Küche und Keller (Regensburg 2010).

Andrea *Sobieszek* (Transkription): "Linguadale.". In: Neues Saltzburgisches Kochbuch (1718/19), Buch III-1 Kap. 10 Nr. 001, online unter: [https://gastrosophie.sbg.ac.at/kbforschung/r-datenbank/?rdb\\_rezepte=linguadale-2](https://gastrosophie.sbg.ac.at/kbforschung/r-datenbank/?rdb_rezepte=linguadale-2) (16.11.2021).

Einwohnerzahl nach Ortschaften, Gebietsstand 1.1.2021. In: Statistik Austria, online unter: [https://www.statistik.at/web\\_de/klassifikationen/regionale\\_gliederungen/ortschaften/index.html](https://www.statistik.at/web_de/klassifikationen/regionale_gliederungen/ortschaften/index.html) (24.11.2021).

Karl-Heinz *Steinmetz*, Der Stachel Benedikts – monastisches Fleischverbot bis zur Melker Reform. In: Andrea *Hofmeister-Winter* (Hg.), Kochbuchforschung interdisziplinär. Beiträge der kulinarhistorischen Fachtagungen in Melk 2015 und Seckau 2016 (Grazer mediävistische Schriften 1, Graz 2017) 89-105.

Allgemeines Verzeichnis der Ortsgemeinden und Ortschaften Österreichs nach den Ergebnissen der Volkszählung vom 31. Dezember 1910 nebst vollständigem alphabetischem Namensverzeichnis. Hg. von der k.k. Statistischen Zentralkommission (Wien 1915)

Manuel *Swatek*, Bamberger Verwaltung und Wirtschaft in Kärnten um 1725. In: *Carinthia I* 195 (2005) 319-347.

Marie-Humbert *Vicaire*, Dominikaner, Dominikanerinnen. A. Allgemeine Struktur des Ordens. In: *Lexikon des Mittelalters*, Bd. 3: Codex Wintoniensis bis Erziehungs- und Bildungswesen (Stuttgart 1999), 1192-1205.

Hans *Wagner*, Zur Geschichte der Fischerei und der Jagd in Kärnten. In: *Carinthia I* 145 (1955) 622-647.

Joëlle *Weis*, „Historisch-kritische Analyse der *Nova Typis Transacta Navigatio novi Orbis Indiae occidentalis* (Linz 1621)“ (ungedruckte Masterarbeit Wien 2014).

Julian *Wiethold*, ...und pfeffers ein wenig mit gestossenem Pfeffer / ist es sehr gut und wolgeschmack. Exotische Gewürze in der mittelalterlichen und frühneuzeitlichen Küche. Quellen zur Handels- und Sozialgeschichte. In: Ulrich *Klein*, Michaela *Jansen*, Matthias *Untermann* (Hg.), Küche – Kochen – Ernährung. Archäologie, Bauforschung, Naturwissenschaften. Tagung Schwäbisch Hall, 6. bis 8. April 2006 (Mitteilungen der Deutschen Gesellschaft für Archäologie des Mittelalters und der Neuzeit 19, Paderborn 2007) 207-226.

Julia Wilding, Iris Winkelbauer, Archäologische Forschungen in den Kartausen Aggsbach, Gaming und Mauerbach. In: Fachgespräch „Archäologie in Kartausen“. 17. Oktober 2014, Mauerbach (Niederösterreich) (FÖ Tagungsbände 4, Wien 2016) 15-22.

Moritz Willkomm, Maurice Block, Handbuch der Geographie und Statistik von West- und Süd-Europa (Handbuch der Geographie und Statistik für die gebildeten Stände 3,2, Leipzig 1871).

Johann Heinrich Zedler, Grosses vollständiges Universal-Lexicon Aller Wissenschaften und Künste, Bd. 45: Trap-Tz (Halle, Leipzig 1745).

Johann Zeiringer, Nahrung und Speisen im Cistercienserstift Neuberg/Mürz. Eine volkskundliche Untersuchung anhand der Küchenrechnungen des 17. und 18. Jahrhunderts (ungedruckte Dissertation Universität Graz 1991).

Thomas Zeloth, 2000 Jahre Weinbau in Kärnten (Das Kärntner Landesarchiv 47, Klagenfurt am Wörthersee 2018).

Jakub Zouhar, Das Alltagsleben der böhmischen Dominikanerprovinz vom 15. bis zum 18. Jahrhundert – eine knappe Zusammenfassung. In: Heidemarie Specht, Tomáš Černušák (Hg.), Leben und Alltag in böhmisch-mährischen und niederösterreichischen Klöstern in Spätmittelalter und Neuzeit. Referate der gleichnamigen Tagung in Brno vom 28. bis 29. Oktober 2011 (Monastica Historia 1, St. Pölten/Brno 2011) 147-154.

### **Abbildungsverzeichnis**

Abbildung 1: Holzschnitt des Stifts St. Paul.

Abbildung 2: Holzschnitt des Stifts Arnoldstein.

Abbildung 3: Küchenrechnungsbuch aus Stift St. Paul, fol. 280r.

Abbildung 4: Küchenrechnungsbuch aus Stift St. Paul, fol. 281v.

Abbildung 5: Karte Kärntens, von Johann Baptist Homann.

### **Tabellenverzeichnis**

Tabelle 1: Kaufpreise für Kalb- und Rindfleisch aus Arnoldstein (vom Verfasser erstellt).

Tabelle 2: Geldempfang für den Verkauf von frischem Rindfleisch aus Arnoldstein (vom Verfasser erstellt).

Tabelle 3: Empfang von Rindtieren in St. Paul (vom Verfasser erstellt).

Tabelle 4: Versand von Rindfleisch aus St. Paul an Empfänger (vom Verfasser erstellt).

Tabelle 5: Empfang und Versand von Schweinsprodukten aus St. Paul an Empfänger (vom Verfasser erstellt).

Tabelle 6: Empfang und Versand von Schweinsprodukten aus St. Paul an Empfänger (vom Verfasser erstellt).

Tabelle 6: Empfang von Wildtieren in St. Paul (vom Verfasser erstellt).

Tabelle 8: Preise für Wacholderdrosseln aus St. Paul (vom Verfasser erstellt).

Tabelle 9: Preise für Wildgeflügel aus St. Paul (vom Verfasser erstellt).

Tabelle 10: Preise für Truthähne aus St. Paul (vom Verfasser erstellt).

Tabelle 11: Preise für Truthähne aus Friesach (vom Verfasser erstellt).

Tabelle 12: Preise für Fische aus Friesach (vom Verfasser erstellt).

Tabelle 13: Kauf und Verkauf von importierten und frischen Fischen in Friesach (vom Verfasser erstellt).

Tabelle 14: Kauf und Empfang von Meeresfrüchten in Kärntner Klöstern (vom Verfasser erstellt).

Tabelle 15: Gebrauch von Milchprodukten in innerösterreichischen Klöstern (vom Verfasser erstellt).

Tabelle 16: Abgaben des Zehnten an die Stiftsherrschaften (vom Verfasser erstellt).

Tabelle 17: Kauf und Empfang von Eiern in St. Paul (vom Verfasser erstellt).

Tabelle 18: Kauf und Verkauf von Käse in Seitenstetten, Neuberg/Mürz, Friesach und Arnoldstein (vom Verfasser erstellt).

Tabelle 19: Empfang und Abfuhr von Getreide in Arnoldstein (vom Verfasser erstellt).

Tabelle 20: Verkauf von Getreide in Arnoldstein (vom Verfasser erstellt).

Tabelle 21: Getreidepreise in Friesach (vom Verfasser erstellt).

Tabelle 22: Notizen der Wiener Brotsatzungen in Abt Pagls Diarium (vom Verfasser erstellt).

Tabelle 23: Kauf und Verkauf von Getreide in Dürnstein (vom Verfasser erstellt).

Tabelle 24: Kauf von Obst in Arnoldstein, Friesach und St. Paul (vom Verfasser erstellt).

Tabelle 25: Kauf von Hülsenfrüchten und Gemüse in Neuberg/Mürz (vom Verfasser erstellt).

Tabelle 26: Kauf von Gemüse in Arnoldstein, Friesach und St. Paul (vom Verfasser erstellt).

Tabelle 27: Kauf von Zitrusfrüchten in Arnoldstein, Friesach und St. Paul (vom Verfasser erstellt).

Tabelle 28: Kauf und Empfang von Safran in Arnoldstein, Friesach und St. Paul (vom Verfasser erstellt).

Tabelle 29: Empfang von Muskatnuss und -blüte in Arnoldstein, Friesach und St. Paul (vom Verfasser erstellt).

Tabelle 30: Kauf und Verkauf von italienischen Weinen in Lambach und Friesach (vom Verfasser erstellt).

Tabelle 31: Vergabe von Wein in Arnoldstein (vom Verfasser erstellt).

Tabelle 32: Aufzeichnungen von Opfer-, Kommunion- und Vesperwein in Arnoldstein (vom Verfasser erstellt).

Tabelle 33: Vergabe von Wein an Stiftsbedienstete in Arnoldstein (vom Verfasser erstellt).

Tabelle 34: Vergabe von Wein an auswärtige Ordensangehörige in Arnoldstein (vom Verfasser erstellt).

Tabelle 35: Benediktinerstift Arnoldstein, Ausschnitt Küchenrechnungen ab 10. April 1678.

Tabelle 36: Benediktinerstift St. Paul, Ausschnitt Küchenrechnungen Februar 1715.

Tabelle 37: Dominikanerkloster Friesach, Ausschnitt Kassajournal, Juli 1694.

## **Abstract**

### **Deutsch**

Diese MA-Arbeit behandelt die Ernährung in österreichischen Klöstern in der Epoche des Barocks in vergleichender Perspektive. Anhand von Rechnungsbüchern aus den drei Kärntner Klöstern Arnoldstein, Friesach und St. Paul wurde die Ernährungspraxis aus wirtschaftlicher Sicht, speziell mit Blick auf die Unterschiede in den Einkäufen von Tieren und Lebensmitteln, den Preisen sowie auch deren Herkunft, ausgearbeitet. Darüber hinaus erfolgte auch mithilfe von Sekundärliteratur der Vergleich der Ernährung in anderen österreichischen Klöstern wie Admont, St. Peter, Mondsee und Lambach, zum Teil auch anhand von Editionen überlieferter Speisepläne und Tagebücher. Weitere wichtige Leitfragen waren die Hierarchie bezüglich der Konsumation an der Gesinde-, Konvents- und Abtstafel und die Diskrepanz von Norm und Praxis in den Fastenzeiten und die Fleischabstinenz, die sich insbesondere mit Speiseplänen und Visitationsprotokollen beurteilen lassen. Eine ergiebige Quelle für die Konsumation sind archäologisch befundete Knochen aus Latrinen und Abfallgruben, wobei hier auch eine Rekonstruktion der Herkunft der Tiere möglich ist.

### **Englisch**

This MA thesis deals with nutrition in Austrian monasteries during the Baroque period in a comparative perspective. Based on account books from the three Carinthian monasteries Arnoldstein, Friesach and St. Paul, the nutritional practice was elaborated from an economic point of view, especially with regard to the differences in the purchases of animals and food, the prices as well as their origin. In addition, with the help of secondary literature, the diet in other Austrian monasteries such as Admont, St. Peter, Mondsee and Lambach was compared, partly also on the basis of editions of handed-down menus and diaries. Other important guiding questions were the hierarchy regarding consumption at the servants', conventual, and abbot's table and the discrepancy between norm and practice during fasts and abstinence from meat, which can be assessed especially with menus and visitation records. A rich source for consumption is archaeologically discovered bones from latrines and waste pits, and here it is also possible to reconstruct the origin of the animals.