Rezension

HEIGL Berthold, HOFMANN Irmengard M.: Gesegnete Mahlzeit! Gutes und Gesundes aus der Klosterküche. Pichler Verlag, Wien – Graz – Klagenfurt 2010

Martina RAUCHENZAUNER

Der Titel „Gesegnete Mahlzeit!: Gutes und Gesundes aus der Klosterküche“ verrät gleich in welchen kulinarische Kontext die Autoren Irmengard M. Hofmann und Abt Berthold Heigl OSB ihr Kochbuch sehen. Der Klappentext macht neugierig auf jahrhundertealte Originalrezepte, sowie frische Produkte wie Kräuter, Gemüse und Obst aus dem Garten des Benediktinerklosters in Seitenstetten. Ebenso wird auf die maßlose Esskultur des 21. Jahrhunderts hingewiesen, die in keinem Verhältnis zur ausgewogenen klösterlichen Ernährung im 17. Jahrhundert steht, die enthaltenen Rezepte sollten dabei helfen, die gesunde Lebenseinstellung von vor fast 400 Jahren wiederzufinden. Jedoch hält die im Kochbuch romantisierte Klosterküche einer genaueren Betrachtung nicht stand, da sich nicht alle Geistlichen an die maßvolle benediktinische Ernährung hielten. So war Adipositas eine häufige Erscheinung, die nicht in Einklang mit dem geistlichen Maßhalten zu bringen ist. Um dem Hungergefühl in der Fastenzeit zu entgehen, half man sich mit dem Brauen von Bier mit erhöhtem Volumsprozent, das wiederum mehr Kalorien bedeutete und nichts mit dem eigentlichen Verzichtsgedanken in der Fastenzeit zu tun hatte. Mindestens genau so wenig, wie die Romantisierung der klösterlichen Ernährung der Wahrheit entspricht, kann man Pizza, Lasagne und Tomaten-Mozzarella als jahrhundertealte Originalrezepte bezeichnen, da diese eher in der modernen italienischen Küche zu Hause sind. Oder die Rezepte, die sich unter der Rubrik „Erdäpfel“ den Deckmantel der traditionellen Klosterküche zur Tarnung überwerfen, jedoch eher Omis bäuerlicher Küche zuzuschreiben sind.

Trotz der verblümten Gedanken der Vergangenheit und teilweisen sehr modernen Rezepten hat das Kochbuch auch einen außergewöhnlich guten historischen Wert. So wurden unter dem Kapitel „Schätze aus dem Stiftsarchiv“ einige Speisenfolgen von Festessen im Kloster veröffentlicht, oder die Notizen der Küchenlehrmädchen, die eigentlich nur als Stütze zum Erlernen der Kochkünste dienen sollten, aber von uns als Rezepte verstanden werden. So sind einige, bis zu 400 Jahre alte Originaltexte ebendieser Küchenlehrmädchen im Kochbuch abgedruckt und um es dem/r Leser/in einfacher zu machen, eine Transkription angefügt. Jedoch erfordern diese altüberlieferten Kochanweisungen ein Händchen für die Kunst der Speisenzubereitung, da jegliche Mengenangabe fehlt. Ebenso sind jahrhundertealte Kupferstiche, mit exotischen Früchten wie den Ananas und verschiedensten Arten der Kartoffel mit lateinischen Namensbezeichnungen abgebildet. Dazu findet man eine

Beschreibung, wie diese Lebensmittel den Weg in das Kloster von Seitenstetten fanden. Besonders gelungen ist die Beleuchtung der Bedeutung des ersten Rezeptes im Buch, dem Herren-Laibchen, welches als die essenziellste Speise der Benediktinermönche verstanden wird. Die restlichen 100 Rezepte passen sich dem Kirchenjahr an, so sind besonders viele Mehl- und Kartoffelspeisen verzeichnet, aber auch Gemüse und Fisch spielen eine zentrale Rolle. Besonders wird auf die Regionalität und die Frische der Speisen Wert gelegt, zum geschmacklichen Halleluja helfen die Kräuter aus dem Garten.

Alles in Allem ist das Kochbuch eine Bereicherung für jeden Haushalt, da einfache, schnelle Rezepte für den Alltag, aber auch anspruchsvolle Gerichte für Festtage verzeichnet sind.