

Presseinformation

„Zwei Capauner mit spanische nudl“ – ein gastrosophischer Streifzug

- **Bernadette Kalteis und Hannes Etlstorfer präsentierten Neuerscheinung**
- **P. Gottfried Glaßner übernahm für Melker Stiftsbibliothek Kochbuch aus 1892 - überreicht von Gerlinde Gallauner, Nichte der Stiftsköchin**

Die kulinarische Geschichte des Klosters vom Mittelalter bis in die Gegenwart ist Gegenstand des neu erschienenen Buches „Zwei Capauner mit spanische nudl“. Die beiden Autor*innen, Mag.^a Bernadette Kalteis und Dr. Hannes Etlstorfer, durchforschten in den letzten Jahren dazu die Stiftsbibliothek Melk. Nach diesen intensiven Recherchen zeigten sich die beiden sehr froh, das Druckwerk nun in Händen zu halten. Bernadette Kalteis verriet: „Die Stiftsbibliothek bietet eine solche Fülle an Quellmaterial, fertig wäre man daher nie!“

Entstanden ist ein gastrosophischer Streifzug klösterlicher Küchenpraxis zwischen Fastenzeit und Extravaganz über die Jahrhunderte. Bei der Präsentation am 4. Dezember 2022 im kleinen Barockkeller im Stift Melk wurde zur Zeitreise eingeladen, man erfuhr Kurioses, Spannendes, Erstaunliches. Historisch war auch der im Anschluss gereichte Punsch – er wurde nach einem barocken Originalrezept hergestellt und schmeckte köstlich.

Zweiter Höhepunkt des Nachmittages war die Übergabe eines Kochbuches von 1892 an P. Gottfried Glaßner. Er nahm es offiziell in den Bestand der Stiftsbibliothek auf und gab gleich feierlich die Signaturnummer mit 1980 bekannt, unter dieser in das Werk künftig Einsicht genommen werden kann. Das handschriftlich verfasste, sichtlich oftmals verwendete Kochbuch stammte aus dem Nachlass der ehemaligen Stiftsköchin Marie Schrammel und wurde von der Nichte, Gerlinde Gallauner, freudig übergeben.

Hannes Etlstorfer/Bernadette Kalteis

„Zwei Capauner mit spanische nudl“

Klösterliche Küchenpraxis im Stift Melk zwischen Fastenzeit und Extravaganz. Ein gastrosophischer Streifzug (Thesaurus Mellicensis Bd. 5)

Der Band bietet eine Reise durch die kulinarische Geschichte des Klosters vom Mittelalter bis in die Gegenwart. Es werden historische Menüabfolgen und kaiserliche Gästelisten vorgestellt, alte Rezepte und Speisezettel, es geht um die Rolle der Diätetik, der Vorratshaltung und Menüplanung, um die Geschichten rund um opulente Festgerichte und Sparmaßnahmen in Krisenzeiten, um Küchenmeister, Stiftsköchinnen, Gärtner, Jäger und alle, die für die Beschaffung und Zubereitung der Lebensmittel im Kloster zuständig waren, es geht um eine Melker Stiftsköchin und ihr Kochbuch von 1835 und was es über die Veränderungen in der Küchenpraxis (vom offenen Feuerherd zum Sparherd des 19.

Jahrhunderts) und den damit verbundenen wirtschaftlichen und gesellschaftlichen Wandel erzählt.

Erhältlich ist das Buch im Shop des Stiftes Melk.

Essen und Trinken im Laufe der Zeit – einige Details aus der Präsentation

Im Buch stehen die Veränderungen im Laufe der Zeit im Fokus, so manche Anekdote hinterließ Erstaunen. Bernadette Kalteis führte aus, welche Mühen mit der Zubereitung früher verbunden war, die heute unvorstellbar wären.

Große Erleichterung brachte mit Sicherheit erst der Sparherd, denn bis dahin wurde am offenen Feuer gekocht. Dem Kochbuch der Fanny Sachberger aus 1835 ist beispielsweise zu entnehmen, dass zum Beheizen der Herde der Melker Stiftsküche rund 2,5 m² Holz TÄGLICH notwendig waren - schließlich mussten vier Herde, fünf Pastetenöfen und weitere Backöfen befeuert werden – insgesamt gab es 28 Feuerstellen in der Küche! 1838 erfolgte in der Melker Stiftsküche die Umstellung auf den neuen Küchenherd, womit sich auch die Kochanleitungen änderten, wie im Vortrag zu hören war.

Für Verwunderung sorgten auch die Zutaten in den Rezepten in der Barockzeit, sehr wohl wurde Exotisches wie Zimt, Nelken, Schokolade oder Kaffee verwendet; Tomaten oder Bananen kannte man damals allerdings nicht. Bedeutsam war in dieser Zeit auch der Safran, der regional angebaut wurde und in hervorragender Qualität verfügbar war.

Schon damals war die Ernährung Basis der Gesundheit, Konfekt war eine medizinische Darreichungsform – bittere Wirkstoffe wurden mit Nüssen, Honig, Samen vermischt.

Selbstverständlich war Essen und Trinken immer Ausdruck des gesellschaftlichen Wandels.

Den Rezepten können soziale Ungleichheiten bzw. gesellschaftliche Brüche abgeleitet werden – beispielsweise finden sich in den historischen Quellen Rezepte von Broten mit den herrlichsten Zutaten neben Anleitungen für Brote mit Laub oder mit trockenem Gras, das wohl für die notleidende Bevölkerung gedacht war.

Fotos: B. Kobler

Gruppenbild v. l. n. r.:

P. Rupert Zöchbauer, Dr. Hannes Etlstorfer, P. Gottfried Glaßner, P. Ludwig Wenzl, Mag. Bernadette Kalteis und Gerlinde Gallauner

<https://stiftmelk.smugmug.com/Pressefotos-/Buchpr%C3%A4sentation-zwei-Capauner/>

Melk, 5. Dezember 2022