

Askese oder Genuss im Kloster?

Aufgabe:

1. Stelle zusammen, was auf die Tafel der Mönche kommt.

Unterscheide hierbei zwischen Benediktinern, Cluniazensern einerseits und Zisterziensern andererseits.

2. Entscheide, ob es eher genussreich oder asketisch (=enthaltssam) im Kloster zuzuging, und begründe.

3. Stelle einen Essensplan für das Zisterzienserkloster Bebenhausen zusammen.



B5 Das Sommerrefektorium, erbaut um 1350 unter der Ägide von Abt Konrad von Lustnau zeigt, dass das Ideal der Schmucklosigkeit nicht in allen Zisterzienserabteien durchgehalten wurde.

© Staatliche Schlösser und Gärten Bebenhausen

Auch Mönche und Nonnen mussten essen. Mehr als in jedem anderen Lebensbereich des Mittelalters wurde in den Klöstern auf die Ernährung geachtet. Die Versorgung einer vielköpfigen Gemeinschaft zu gewährleisten und zugleich die Grundsätze der Askese, die der Mönch leben sollte, einzuhalten, waren ständige Herausforderungen für Abt, Cellerar und den ganzen Konvent.

Wie oft und wann wird gegessen?

Der erste Blick auf den Speisezettel der Mönche führt zunächst wieder in die Benediktregel. Die Anzahl der Mahlzeiten war darin geregelt und von der Jahreszeit sowie dem liturgischen Jahreslauf abhängig. Von Ostern bis Pfingsten gab es zwei Hauptmahlzeiten, eine mittags zur sechsten Stunde (etwa 12.00 Uhr) und eine abends. Dies galt auch im Sommer, nur nicht an den beiden traditionellen Fastentagen Mittwoch und Freitag, an denen prinzipiell nur einmal, nämlich zur Non (etwa 15:00 Uhr) gegessen wurde. Auch vom 13. September bis zum Beginn der vorösterlichen Fastenzeit gab es nur eine Mahlzeit, und diese wurde zur Non eingenommen. Anders war es in der vierzigtagigen vorösterlichen Fastenzeit. Die Brüder hatten bis abends zu fasten, bevor sie die eine Mahlzeit des Tages gereicht bekamen. Abends bedeutete dabei, vor Einbruch der Dunkelheit: Die Vesper aber wird so angesetzt, dass man bei Tisch kein Lampenlicht braucht. Vielmehr muss alles noch bei Tageslicht fertig werden. Auch zu anderen Jahreszeiten werde die Stunde für das Abendessen oder für die Hauptmahlzeit so gewählt, dass alles bei Tageslicht geschehen kann...

Besonders die Bestimmung, dass während des Winterhalbjahrs nur einmal täglich gegessen werden durfte, machte vielen Mönchen zu schaffen. Die in größtmöglicher Regeltreue lebenden Zisterzienser hielten sich strikt daran, ebenso die asketisch lebenden Kartäuser. ...

Anderorts in den Benediktinerklöstern versuchte man sich Erleichterungen zu verschaffen. Zu Hilfe kam dabei die stetig wachsende Schar der Märtyrer und Heiligen, deren Festtage in den Klöstern gebührend begangen sein wollten. Wie an den Sonntagen, so wollte es die Tradition, wurde nämlich auch an Festtagen das Fasten unterbrochen. 15 Festtage nannte bereits Benedikt von Aniane im frühen 9. Jahrhundert. Die folgenden Generationen wussten diese Zahl noch weiter zu steigern. Vor allem begannen sie, auch die Oktav, also die Woche nach einem Festtag, von den Fastenregelungen auszunehmen. Besonders in Cluny war man begeistert von den vielen Heiligenfesten und der damit verbundenen Möglichkeit, auch zu Zeiten des Fastens zu zwei Mahlzeiten am Tag zu kommen. ...

Petrus Venerabilis erkannte durchaus das Problem, dass die Vielzahl der Feste in Cluny das Fasten ganz und gar illusorisch zu machen drohte. Überhaupt hegte er den Verdacht, man be-

gehe die Festtage mehr aus Liebe zu den damit verbundenen Annehmlichkeiten denn aus Hingabe zu den Heiligen. ...

Das gemeinsame Mahl

Die Mönche aßen gemeinsam im Refektorium. Alle Mahlzeiten hatten bei absolutem Schweigen eingenommen zu werden. Die Brüder verständigten sich einzig mit Handzeichen. Das Mahl begleitete die geistige Lesung eines Bruders aus der Heiligen Schrift oder anderen erbaulichen Texten. Er versah diesen Dienst eine Woche lang und durfte erst nach der Mahlzeit selbst essen. Benedikt von Nursia weist darauf hin, dass nicht alle Brüder reihum den Lesedienst übernehmen sollten, sondern nur die, die eine schöne Stimme hätten.

Die Gerichte der Hauptmahlzeit

Bei der Hauptmahlzeit, egal ob sie zur Sext oder an Fastentagen erst zur Non eingenommen wurde, sollten der Regel zufolge zwei gekochte Gerichte (pulmentaria) gereicht werden... Frisches Obst und Gemüse, sofern vorhanden, durften als drittes Gericht hinzugefügt werden. Ein pulmentarium war kein Menügang oder eine Beilage, sondern „ein einheitliches Gericht, das sowohl aus gekochten als auch aus rohen Speisen bestehen kann, also Brei, Gemüse, Hülsenfrüchte, Salate“.

Schon im 9. Jahrhundert aber wurden nicht selten ein oder zwei zusätzliche Gerichte aufgetischt, die man in Cluny und Hirsau als Pitantia und Generale bezeichnete. Das Wort Pitantia signalisiert von seinem Ursprung (lat. pietas = Barmherzigkeit) her, dass es sich dabei um etwas Zusätzliches, außerhalb der Regel Gewährtes handelte. Außerhalb der Fastenzeit wurde am Montag, Mittwoch und Freitag zwischen den beiden regulären Gerichten die Pitantia aufgetragen, an den anderen Tagen das Generale. Der Unterschied lag darin, dass das Generale jedem einzelnen Mönch serviert wurde, die Pitantia sich aber stets zwei Brüder teilen mussten — was das Generale unzweifelhaft beliebter machte....

Die Zisterzienser hielten im Allgemeinen streng an den zwei Gerichten fest. Ein Generale war ... völlig undenkbar, wohl aber waren selbst sie einer gelegentlichen Pitantia nicht abgeneigt. Vor allem die Zisterzienser sparten nicht an Vorwürfen gegenüber den Cluniazensern, deren Ernährungsgewohnheiten wie so oft der Regel widersprächen. Dort verteidigte man sich mit dem Hinweis, schon Christus habe an Gastmählern teilgenommen und habe dort verschiedene Speisen vorgesetzt bekommen. Und von Gelagen könne in Cluny ja keine Rede sein, bei dem vielen Chordienst fehle den Mönchen schlicht die Zeit dazu.

Wenig Zwist zwischen den einzelnen benediktinischen Familien gab es erstaunlicherweise hinsichtlich der Abendmahlzeit, der Coena. Laut Benedikt sollte sie lediglich aus Brot bestehen. Dass vielerorts dazu eine kleine Beilage, Obst, rohes Gemüse und Kräuter gegessen wurde, in Cluny sogar etwas Gebäck, störte nicht einmal die Zisterzienser, denn sie selbst praktizierten es in der Regel nicht anders.

Brot war wie für die meisten Menschen des Mittelalters auch für die Mönche und Nonnen wichtigste Grundlage ihrer Ernährung. Ein Pfund (etwa 300 Gramm) am Tag gestand ihnen die Benediktregel zu, mit der Auflage, an den Tagen, an denen zweimal gegessen wurde, ein Drittel davon für abends aufzusparen. ... Die hart arbeitenden Zisterzienser gestatteten sich während der Erntezeit ein zusätzliches Pfund Brot, die Laienbrüder erhielten sogar noch etwas mehr. In Cluny hingegen brauchten die Mönche nicht erst körperlich zu arbeiten, um mehr Brot zu bekommen. Wer sein Brot zu Mittag schon aufgegessen habe, der sollte abends noch ein zusätzliches halbes Pfund bekommen, so bestimmten es die Consuetudines¹. Petrus Venerabilis warf den Zisterziensern Kleinlichkeit vor, als diese mit dem Finger auch auf diesen Regelverstoß zeigten.

... Neben Brot gehörte Obst zu den Nahrungsmitteln, die fast täglich auf dem Speiseplan der Mönche standen. Die Regel empfahl, wann immer es frisches Obst oder Gemüse gebe, dies zusätzlich zur Hauptmahlzeit zu reichen. Vielerorts bürgerte es sich ein, dieses abends zum Brot, das vom Mittag übrig war, zu essen. ...

Zum großen Teil waren die Klöster auf die Früchte angewiesen, die die eigenen Obstgärten

¹ Consuetudines: Neben der Klosterregel gab es in vielen Klöstern noch Einzelregelungen, sog. Consuetudines (eigtl. „Gepflogenheiten“).

hervorbrachten. Dies waren insbesondere Äpfel, Birnen, Kirschen, Quitten, Pflaumen und Beerenfrüchte. Daneben bereicherten besonders im Herbst auch Nüsse den Tisch der Mönche und Nonnen. ...Knoblauch und Zwiebeln kannte und verwendete man zwar, man hielt sich aber dennoch lieber an Gurken, Sellerie, Portulak², Rettich und Rüben. Gemüse, Kräuter und Salate konnten gekocht oder roh serviert werden, aber auch angemacht in Essig und Fett. Die Gewohnheiten, gerade was den Gebrauch von Öl und Fett betrifft, unterschieden sich deutlich. Die Zisterzienser lehnten beides ab und aßen auch an Festtagen nur ohne Öl und Fett gekochte Gemüse und Kräuter.

Eine besondere Bedeutung in der Ernährung der Mönche besaßen Hülsenfrüchte. Die Cluniazenser bevorzugten ihre Bohnen, wenn diese das Hauptgericht waren, mit Speck — diesnatürlich nur außerhalb der vorösterlichen Fastenzeit. ...

Nicht alle Klöster haben im Frühmittelalter Eier und Milchprodukte auf ihrem Speiseplan zugelassen, da es sich bei ihnen um tierische Produkte handle. Schnell jedoch hatte man diese Bedenken verworfen und schätzte sie nicht nur als wohlschmeckende, sondern auch als stärkende Gerichte. ...

Am Fleisch schieden sich die Geister und erhitzten sich die frommen Gemüter. „Auf das Fleisch vierfüßiger Tiere sollen alle verzichten, außer die ganz schwachen Kranken“, lehrte die Benediktregel. Hieß dies nun, dass das Fleisch von Geflügel erlaubt war? Dass sich Benedikt dazu nicht explizit geäußert hatte, wurde lange Zeit großzügig als schweigendes Einverständnis interpretiert. ...

Die Zisterzienser lehnten Fleischgenuss mit Ausnahme für die Schwerkranken strikt ab und verwiesen mit anhaltender Vehemenz auf das Fleischverbot der Benediktregel. Den Cluniazensern warfen sie vor, sich krank zu stellen, um auf dem Krankenlager Fleisch gereicht zu bekommen, so verderbt seien ihre Sitten. ...

Der Wein der Mönche

Das klassische Getränk, mit dem der Mönch des Mittelalters oft in Verbindung gebracht wird, ist der Wein. Benedikt von Nursia gestattete seinen Mönchen Wein, allerdings etwas widerwillig und nur unter mahnenden Worten: Zwar lesen wir, der Wein passe überhaupt nicht für Mönche, weil aber die Mönche heutzutage sich davon nicht überzeugen lassen, sollten wir uns wenigstens darauf einigen, nicht bis zum Übermaß zu trinken, sondern weniger. Denn der Wein bringt sogar die Weisen zu Fall. Eine Hemina, etwa ein viertel Liter, sollte deshalb genügen. Nicht alle Klöster hielten sich daran. In vielen Abteien war es Brauch, sich zu festgesetzten Zeiten, meist zwischen Non und Vesper, im Refektorium zu versammeln und von der den Mönchen zugewiesenen Weinration, der *lustitia*, zu trinken. ... Bernhard von Clairvaux... schildert voll Abscheu, wie die Mönche in Cluny den Wein nicht nur unverdünnt tranken, sondern davon auch noch so viel, dass sie betrunken vom Tisch aufstünden und ins Bett wankten. Kein Wunder, dass sie bei den nächtlichen Vigilien nur Geweine und Gestammel herausbrächten. ... Während Cluniazenser und Hirsauer ihren Wein nur im Sommer mit Wasser vermischten, tranken die meisten anderen Mönche des Mittelalters ihren Wein generell verdünnt. Sehr beliebt, und dies nicht nur in Cluny, war der mit Honig und Gewürzen verfeinerte Würzwein... Während die Kartäuser Gewürze nur soweit zuließen, dass sie die Speisen essbar machten, betonten die Zisterzienser, man solle sich mit heimischen Kräutern und Gewürzen zufrieden geben. In den meisten Kräutergärten der Klöster wuchsen denn auch Fenchel, Dill, Wermut, Koriander, Kornrade, Kerbel, Petersilie, Salbei und Raute. ...

Insbesondere die Cluniazenser und Hirsauer, aber auch die gorzisch-lothringischen Klöster dürften in Fragen des Essens und Trinkens gerade aus der Sicht der strengen Zisterzienser die Benediktregel an allen Ecken und Enden verbogen und gebrochen haben. Doch waren ihre Küchen die Geburtsstätten der mittelalterlichen Kochkunst. Ihr Bestreben, auch an Fastentagen erlesene Speisen aufzutischen und einfache Gerichte zu veredeln, führte zu munterem Experimentieren in den Klosterküchen und letztlich zu großen kulinarischen Fortschritten. (aus: Buttinger, Sabine: Hinter Klostermauern – Alltag im mittelalterlichen Kloster. Darmstadt 2007, S. 61-77 (Auszüge))

²Portulak: Wildgemüse in gemäßigten Zonen, in der Neuzeit eher in Vergessenheit geraten.