

## Köstlichkeiten aus Klöstern: Benediktinerabtei Metten



*Irmi Hofmann, Mitterfels, war drei Jahre lang den Geheimnissen der klösterlichen Küche in Deutschland, Österreich, der Schweiz und Südtirol auf der Spur und entlockte den Klosterköchen, Cellararen und Archivaren die besten Rezepte. Es entstand mehr als ein Kochbuch: ein „Klosterbuch“, das für Geist und Leib Einblicke in Geschichte, Kultur und Küche gibt. Der Beitrag über das Benediktinerkloster Metten ist mit freundlicher Genehmigung der Autorin dem Buch „Köstlichkeiten aus Klöstern“ (Ehrenwirth-Landesverlag) entnommen und neu gestaltet worden.*

F.T.

Als Gründungsjahr von Kloster Metten wird heute 766 angenommen; es existiert eine Einladungskarte zum Festmahl der Tausendjahrfeier aus dem Jahre 1766. (Die Menukarte ist leider nicht überliefert!)

Pater Prior Adalbert Seipolt erzählt die Geschichte der Abtei: „Ein begüterter Priester namens Gamelbert, Pfarrer auf der fruchtbaren rechten Seite der Donau, gründete auf seinen versumpften Wiesen links der Donau ein kleines Kloster, dessen Grundbesitz sehr bald vom bayerischen Herzog Tassilo und später vom Frankenkönig Karl dem Großen erweitert wurde, um den damals noch sehr zivilisationsscheuen Bayerischen Wald an die abendländische Kultur anzuschließen.“

Nach Überfällen und Plünderungen durch die Ungarn im 10. Jh. erlosch das klösterliche Leben und nahm erst 1157 einen neuen Anfang.

„1246 übernahmen die Wittelsbacher den Schutz des Klosters. Metten blühte wirtschaftlich auf und wurde zum kulturellen und geistigen Mittelpunkt der Umgebung.“

Nach einem Niedergang im 16. Jh. leiteten tüchtige Äbte

im 17. Jh. eine neue Blütezeit ein. Nach der Säkularisation von 1803 wurde Metten als erstes Kloster in Bayern 1830 wiedererrichtet.

„König Ludwig I., der zu diesem löblichen Zweck tief in seine Privatschatulle griff, wies dem Kloster aber auch drei Aufgaben zu: Seelsorge, Wissenschaft, Erziehung. Die Mettener Mönche... übernahmen benachbarte Pfarreien, eröffneten ein Gymnasium und erwarben sich wissenschaftliche Meriten. Außerdem konnten mit ihrer Hilfe alte Klöster in Bayern neu besiedelt werden; ein sehr unternehmungsfreudiger Mettener, P. Bonifaz Wimmer, wanderte nach Amerika aus und gründete dort die erste Benediktinerabtei in den Wäldern von Pennsylvania, die inzwischen zur Mutter zahlreicher Klöster in den Vereinigten Staaten geworden ist.“

So gewann die Stiftung eines niederbayerischen Pfarrers aus dem 8. Jahrhundert im 19. eine Bedeutung, die vor der Säkularisation nicht vorauszusehen war, als Metten zu den Klöstern der 3. (Steuer-) Klasse im Kurfürstentum Bayern gehörte. Um so erstaunlicher bleibt es, daß seine Äbte aus diesem drittklassigen Landkloster ein erstklassiges Schmuckstück barocker Baulust (Kirche, Bibliothek, Festsaal) machten, das heute immer mehr Bewunderer findet.“

Pater Rupert, der Leiter des Mettener Gymnasiums, forschte mit dem Archivar, Pater Michael, nach Kulinarischem in der Klosterbibliothek. Mit einem „Kochbuch“ wurden sie fündig. Es stammt ursprünglich aus dem Kloster Prüfening (XCIII 93) und wird in Metten geführt unter der Bezeichnung „Prüfeningers Mansarde 3447“, Werner Friedrich aus Straubing, der die Texte entziffert und der besseren Lesbarkeit halber in die heutige Sprache „übersetzt“ hat, ordnet sie

zeitlich den letzten Jahrzehnten des 16. Jahrhunderts zu.

## „Häußen oder Lox Pastetten Zu machen“

Nimbt einen Frischen Haussen oder Lax vber Prüe in (= ihn) gor ein Wenig Poiß in Darnach in Eyssig Tue Pfeffer stup Muschatblüe vndt Muschatnuß Dorzue Laß ein Weill Poysen Dornach mach ein Taig von einen Roggen Mell vndt Chleiben mach ein Pastetten dorauß vndt den Haussen oder Lox dorein Leg Putter Entzwischen vndt gewierig in (= ihn) Mer vndt Wan sie Halb gebachen ist so mach ein Lochl oben dor ein vndt geuß die Prü Dor ein Dorinen der Haussen gebeiegt (gebeizt?) Hat vndt Laß es Dornach gor auß Pachen vndt giebs Wormber.“

(stuppen = mit Pulver besteuern)

Heutige Fassung etwa:

### „Eine Hausen- oder Lachs-Pastete zu machen“

Nimm einen frischen Hausen oder Lachs, überbrühe ihn gar ein wenig, beize ihn darnach in Essig, tue Pfeffer dazu, rühre gemahlene Muskatblüte und Maskatnuß darunter, laß eine Weile beizen; danach bereite einen Teig aus Roggenmehl und Kleie, mach eine Pastete daraus und leg den Fisch hinein, gib Butter dazu und wickle ihn ein; wenn sie halb

Trüben daz Lo Pastetten  
zu machen  
Nimbt einen frischen Haussen oder Lox vber  
Prue in yssig tue Pfeffer stup muschatblüe  
vndt muschatnuß dorzue laß ein weill  
poysen dornach mach ein taig von einem  
roggen mell vndt chleiben mach ein  
pastetten dorauß vndt den haussen oder  
lox dorein leg putter entzwischen vndt  
gewierig in mer vndt wan sie halb  
gebachen ist so mach ein lochl oben  
dor ein vndt geuß die prü dor ein  
dorinen der haussen gebeiegt  
(gebeizt?) hat vndt laß es  
dornach gor auß pachen vndt  
giebs wormber.

gebacken ist, so mach oben ein Loch hinein und gieße die Brühe, in der der Fisch gebeizt wurde, hinein und laß es danach ausbacken; gib es warm (auf den Tisch).“

Hausen-Pastete wird auch im Apostelesen von Admont 1713 erwähnt.

## „Wie man die Öpffel Pachen soll“

Nimbt ein schönes Weiß Semell Mell vndt ein guetten Wein je Besser der Wein ist ie Besser Lauffen sie auff Am Pachen vndt mach ein Dickhen Toig an vndt Zöch in gahr woll ab ie Mehr Man ihn ab Pördt ie Besser es ist Wan er gahr woll ab Pördt wie ein strauben Toig vndt Leg die Öpffel Dorein vndt Pachs auß aber daß schmalz mueß Hoiß daß Man flugs Her- auß Päch sunst werden sie gahr schmalzig vndt gibbs Wormber auf den Tisch so sein sie recht“

Wie man die Äpfel  
backen soll  
Nimbt ein schönes weißes Semmel  
Mehl vndt ein guetten Wein je  
besser der Wein ist je besser  
laufen sie beim Backen auf; und  
mache einen dicken Teig an und  
ziehe ihn gar wohl ab, je mehr,  
je besser ist es, wie bei einem  
Straubenteig; und lege die Äpfel  
hinein und backe sie aus, aber  
das Schmalz muß heiß sein, damit  
man flugs herausbacken kann,  
sonst schmecken sie gar  
schmalzig; und gib sie warm auf  
den Tisch, so sind sie recht.

Heutige Fassung etwa:

### „Wie man Äpfel backen soll“

Nimm ein schönes weißes Semmelmehl und einen guten Wein; je besser der Wein, je besser laufen sie beim Backen auf; und mache einen dicken Teig an und ziehe ihn gar wohl ab, je mehr, je besser ist es, wie bei einem Straubenteig; und

lege die Äpfel hinein und backe sie aus, aber das Schmalz muß heiß sein, damit man flugs herausbacken kann, sonst schmecken sie gar schmalzig; und gib sie warm auf den Tisch, so sind sie recht.“