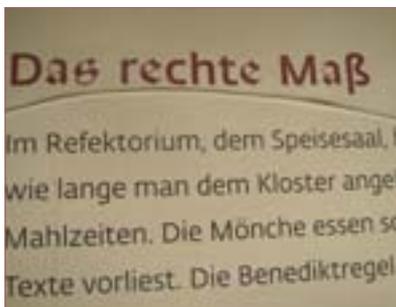


Dalheimer Klosterbrief



Auf Entdeckungstour
in Dalheim

>>> Titel



Fasten - Tricks aus der
Klosterküche

>>> Seite 3



Vorstandswahlen

>>> Seite 4

Aus Klosterküche und Klosterkeller Angebote der Dalheimer KlosterSchule machen Appetit

Obwohl in erster Linie für ihre asketische Lebensweise bekannt, sind Klöster und Stifte auch immer Orte des Genusses gewesen. So gehen kulinarische Errungenschaften wie die Brezel, der Roquefort-Käse und auch der Champagner auf die Experimentierfreude von Ordensleuten zurück. Was aber kam einst im Kloster Dalheim auf den Tisch? Und welche Mühe und Arbeit war notwendig, um alle, die im Kloster lebten, satt zu machen?

Spannendes für Dalheim-Kenner und -Neulinge vermitteln die Angebote der Dalheimer KlosterSchule unter Leitung von Museumspädagogin Dr. Christiane Brehm. Insgesamt 15 verschiedene Rundgänge durch die Klosteranlage, die Gärten und die Dauerausstellung bietet sie derzeit an. Zur Mitgliederversammlung des Vereins der Freunde des Klosters Dalheim e.V. am 29. Oktober nimmt sie die Teilnehmerinnen und Teilnehmer mit in „Klosterküche und Klosterkeller“. Wie aber entsteht so eine Führung?

„Am Anfang aller Überlegungen steht das Denkmal“, sagt Christiane Brehm. Seine Geschichte zum Leben zu erwecken und den ehemaligen Bewohnern auf die Spur zu kommen, das sind einige der Ziele, die Brehm mit ihren Angeboten verfolgt. Neben den Klassikern zum klösterlichen Lebensalltag zwischen „Ora et labora“ oder dem (Garten-) „Paradies hinter der Mauer“ nehmen sich Brehm und ihre Mitarbeiterin Sonja Voss dabei nicht selten auch Spezialthemen vor, die sie den Dalheim-Besuchern näher bringen – immer ausgehend vom Ort und seiner Geschichte. Das große Interesse an mittelalterlichen Handschriften inspirierte sie zu einer Führung zum Thema „Klosterschreibstube“, die Schönheit der Dalheimer Wandmalereien zu einer Führung über die Bedeutung des „gemalten Himmelsgartens“.

Fortsetzung auf Seite 2

Druckfrisch!

Soeben ist die aktualisierte Broschüre der Dalheimer KlosterSchule erschienen. Sie enthält eine komplette Übersicht der verschiedenen Rundgänge und Programme der Dalheimer Museumspädagogik. Der Besucher-Service der Stiftung Kloster Dalheim. LWL-Landesmuseum für Klosterkultur sendet Ihnen gerne eine Broschüre zu. Anfragen unter besucherservice.dalheim@lwl.org oder dienstags bis freitags von 11 bis 16 Uhr unter Telefon (05292 9319-225) bei Angelika Günnewig.

Fortsetzung von Seite 1

Den Ausschlag zur Erstellung der Führung „Aus Klosterküche und Klosterkeller“ gab der Tag des offenen Denkmals im Jahr 2008 unter dem Motto „Historische Orte des Genusses“. „Ein Thema, das Appetit macht“, fand Brehm und entwickelte eine Sonderführung zu den kulinarischen Orten der Klosteranlage. Wo wurden im Kloster Dalheim Lebensmittel produziert, verarbeitet, verkostet oder gelagert? Diesen Fragen ging Brehm nach.



Klosterschätze: Die 2006 im Dalheimer Konventgarten gepflanzten Apfelbäume tragen nun reichlich Früchte. Schon die Schonlau-Vedute aus dem 18. Jahrhundert verzeichnet für diesen Standort Obstbäume.

Vor den Besucherinnen und Besuchern breitet sich eine kulinarische Karte des Klosters Dalheim aus: von der leicht zu übersehenden mittelalterlichen Kochstelle im Museumsfoyer über den 2010 im Rahmen der Dauerausstellung eröffneten Vorratskeller bis hin zum klösterlichen Speisesaal. „So führt der Rundgang vom Mittelalter zum Barock bis in die Domänenzeit Dalheims“ erläutert Brehm, die neben Dalheimer Funden und Quellen auch die Benediktregel oder historische Kochrezepte zum Thema Genuss befragte. „Sie alle zusammen zeichnen auch ein unterhaltsames Bild der Esskultur im Kloster“, berichtet Brehm. Fakten, Geschichten und Anekdoten rundet

sie für ihre Führung mit einem weiteren Leckerbissen ab: An vielen der kulinarischen Orte gibt es die Möglichkeit, lukullische Kleinigkeiten zu probieren: von einer sogar in der Fastenzeit erlaubten Süßigkeit bis zum Klosterlikör.



Vom Speisesaal... Regeln und Ausnahmen rund um den klösterlichen Speiseplan kommen in der Dauerausstellung im ehemaligen Refektorium, dem Speisesaal, auf den Tisch.



...zum Klosterkeller: Was macht ein Cellerar? Wie wurden früher Lebensmittel haltbar gemacht? Welche Rolle spielen Heilkräuter in der Klostermedizin? Das sind Themen der Ausstellung im Klosterkeller.

Maultaschen und Mortadella

Vom Fasten und seinen Ausnahmen – nicht nur im Kloster Dalheim

Das „rechte Maß“ ist nicht immer leicht zu halten. Das wusste schon vor 1.500 Jahren der Hl. Benedikt, als er es zu einem Hauptthema seiner Regel für das klösterliche Zusammenleben der Ordensleute machte. So sollte das Leben der Mönche aus „arbeiten, beten und lesen“ bestehen: „Müßiggang ist der Seele Feind“ (Kap. 48,1). Noch schlimmer als mit dem Maßhalten sieht es allerdings mit dem Fasten aus. Das sah auch der Hl. Benedikt ein: „Der Mönch soll zwar immer ein Leben führen wie in der Fastenzeit. Dazu aber haben nur wenige die Kraft.“ (Kapitel 49, 1/2). Und so sind ebenso zahlreich wie die Bestimmungen zum Fasten seit jeher die Ausnahmen zu diesen Regeln – nicht nur im Kloster Dalheim.

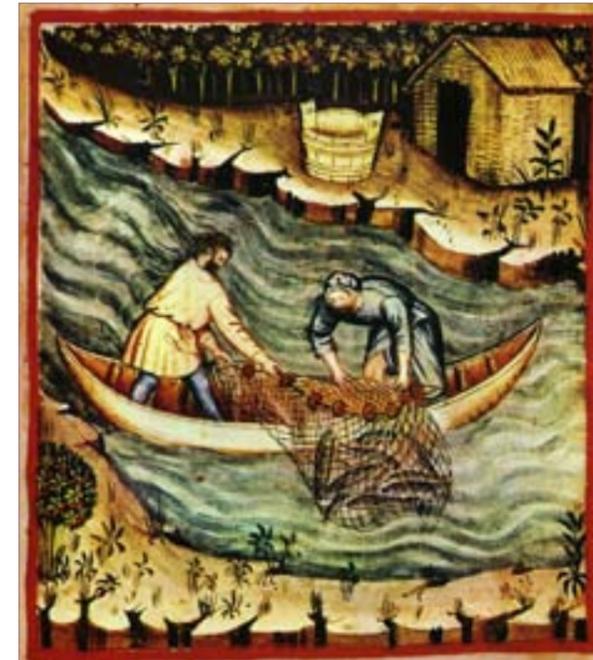
Obwohl nach dem 39. Kapitel der Benediktregel den Ordensleuten der Genuss des Fleisches von vierfüßigen Tieren – nicht nur an Fastentagen – verboten war, wird die Erfindung der Mortadella-Wurst einem italienischen Kloster in der Emilia-Romagna zugeschrieben. Sie bestand aus bestem, im Mörser pürierten Schweinefleisch und Myrtenbeeren, die die Jugend erhalten sollten. Im Kloster Maulbronn wurde der Legende nach die Maultasche erfunden, im Volksmund bis heute „Herrgottsbscheißerle“ genannt. Sie versteckt das gehackte Fleisch im Inneren einer Teigtasche – also für Gott nicht sichtbar.

Regelungen zum Verzehr von Geflügel finden in der Benediktregel erst gar keine Erwähnung. Eine Lücke, die sich manches Kloster zunutze machte. Schon der Abt des Klosters Fulda, Hrabanus Maurus (780–856), wählte im 9. Jahrhundert – zugunsten des klösterlichen Speiseplans – eine eigenwillige Auslegung der Schöpfungsgeschichte: Da gemäß Genesis 1,21 Vögel und Fische am selben Tag geschaffen wurden, galt ihm auch das Geflügel als Fisch und war somit zur Fastenzeit erlaubt. Ein ähnliches Schicksal widerfuhr dem Biber. Weil dessen zartes weißes Fleisch in ganz Mitteleuropa geschätzt wurde, erklärte ihn ein gewiefter Abt im Mittelalter kurzerhand zum Fisch. Die Begründung: Das

Tier habe einen schuppigen Schwanz. Gefastet wurde in den mittelalterlichen Klöstern, also auch in Dalheim, jeden Mittwoch, Freitag und Samstag, an den ersten drei Tagen der Jahreszeiten, und vor den großen kirchlichen Festen wie Weihnachten, Ostern, Pfingsten etc. Eine große Auswahl an Fischen, die per Fernhandel nach Dalheim gebracht wurden, machte die rund 160 fleischlosen Fasttage erträglich. Der König der Fastenzeit im Mittelalter war der Hering. In England hieß er „King Hering“, in Frankreich „Saint Harenc“. Ein Gedicht aus dem 16. Jahrhundert zeugt noch heute von seiner großen Beliebtheit in Klosterkreisen: „Sankt Haerinc leiht Mut und Kraft / Den Karmelitern, den Augustinern. / Auch gibt er sie den Jakobinern. / Sankt Haerinc wird er genannt. / Und noch in Rom ist er bekannt...“.

Als sich im 18. Jahrhundert infolge der Aufklärung eine kirchenkritische Stimmung verbreitete, entstand im Paderborner Raum die folgende Sage über das Kloster Dalheim: „Dalheim bei Paderborn ist jetzt eine königliche Domäne; aber sonst war Dalheim ein Kloster, ein reiches Kloster.

Deshalb lebten auch die Mönche alle Tage in Freuden und waren guter Dinge. Und fiel je einmal ein Fasttag an, so wußten die geistlichen Herren Eier und Fische köstlicher zu bereiten als das beste Wildbret. Einmal am Aschermittwoch standen auf der Klostertafel viele Schüsseln mit den fettesten Austern. Wohlgefällig lächelnd ergriff der Prior ein Messer, eine der kostbaren Muscheln zu öffnen. Aber in der Hand ward sie ihm in eine ekelhafte Kröte verwandelt. Entsetzt sprang er von seinem Stuhle auf, mit ihm die Mönche, denn nach und nach verwandelten sich alle die delikaten Austern in solch scheußliches Getier. Das nahmen sich die lusternen Mönchlein ad notam und haben nachher nie wieder Austern gegessen.“ (Josef Seiler (Hrsg.): Volkssagen und Legenden des Landes Paderborn, Kassel 1848, S. 36)



Darstellung des Fangs von Süßwasserfischen aus dem „Tacuinum Sanitatis“ (15. Jahrhundert). Der Verzehr von Fisch machte auch im Kloster Dalheim die fleischlosen Fastentage für die Ordensleute erträglich.



Auf in eine neue Ära

Der bisherige Vorstand des Vereins der Freunde des Klosters Dalheim e.V. verabschiedet sich und dankt für die gute Zeit im Amt! Von links: Gisela von Twickel, Hans-Dieter Rinkens, Markus Dürkes, Gabriele Schäfers und Stephan Müller.

Bei der Mitgliederversammlung am 29. Oktober wird ein neuer Vorstand gewählt.

Kletterrose und Heilpflanzen

Die Klosterfahrt 2012 führte zu zwei münsterländischen Klöstern und ihren Gärten. Als Mitreisende berichtet Alexandra Schulte:

Am 19. Juni fand die diesjährige Klosterfahrt statt. Nach dem Einsammeln der Teilnehmer an den Haltestellen in Marsberg, Lichtenau, Paderborn und Delbrück ging die Fahrt im fast vollen Bus zunächst nach Clarholz zum ehemaligen Prämonstratenserstift. Dort stießen noch einige Vereinsmitglieder dazu.

Bei aufklarendem Himmel führte uns Herr Pavenstädt in die ursprünglich romanische Stift- und Klosterkirche, die im 14. Jahrhundert zu einer gotischen Hallenkirche umgebaut worden ist. Anschließend besichtigten wir das ehemalige Konventshaus, welches heute als Pfarr-

und Gemeindehaus genutzt wird. Seine historischen Anmerkungen würzte Herr Pavenstädt als ehemaliger Bauer mit Lokalkolorit und amüsanten Anekdoten.

Endlich ging es dann in die Gartenanlage, die für alle von besonderem Interesse war. Angelehnt an die Konzeption aus der Barockzeit wurden die Gärten von 2001 bis 2005 neu gestaltet. Hier konnten wir auch die Osterluzei bewundern, eine wiederentdeckte Heilpflanze aus dem Mittelalter. Nach einem Gang durch den Labyrinthgarten, um den Teich und in den Wirtschaftshof konnten wir noch Eindrücke aus der ehemaligen Propstei mitnehmen. Im nahegelegenen Gasthof genossen wir dann das Mittagessen im Freien mit Blick auf die Kirche und den Linden bestandenen Kirchhof.

Unser zweiter Anlaufpunkt war das ehemalige Benediktinerinnenkloster in Herzebrock. Dort wurden wir von Herrn Buddenborg zwei Stunden lang durch die ehemalige Klosteranlage geführt. Eine Besonderheit ist hier eine weiße Kletterrose, die wir in voller Blütenpracht erleben konnten. Weiter ging es durch den Kreuzganghof, den Konventgarten mit kleinem Nutzgarten und Rosengarten, vorbei an Teichen und moderner Gartenkunst. Einmal im Jahr findet im September hier „KunstGenuss am Kloster“ statt. Abschließend konnten wir noch einen Blick in die Kirche mit dem herrlichen Gewölbe werfen.

Mit diesen schönen Eindrücken und gewärmt von Sonnenstrahlen fuhren wir zurück in die heimischen Gefilde.



Ausflug der Dalheimer Klosterfreunde: Alle waren sich einig: Es war ein herrlicher Tag.

Termine

27. Oktober, 18:00 Uhr:

Wandelkonzert

29. Oktober, 18:30 Uhr:

Mitgliederversammlung des Vereins,
ab 17 Uhr Führung „Aus Klosterküche und Klosterkeller“ durch Klosteranlage und Ausstellung

2., 9., 16. und 23. Dezember, 14:30 bis 16:30 Uhr:
Dalheimer Advent

IMPRESSUM

Dalheimer Klosterbrief, Ausgabe 1/2012

Redaktion: Maria Tillmann, Stiftung Kloster Dalheim, und Heiko Appelbaum – Unternehmenskommunikation, Paderborn

Bilder: LWL/Maria Tillmann, Kaufkassel, Fuldabrück, Wikimedia, Ralf Otto, Alexandra Schulte

Auflage: 500

Verantwortlich: Prof. Dr. Hans-Dieter Rinkens, Verein der Freunde des Klosters Dalheim e. V.