



EIN BAYERISCHES JUWEL – WACHGEKÜSST AUS 200JÄHRIGEM DORNRÖSCHENSCHLAF

Rechtzeitig zum Besuch von Papst Benedikt XVI. im September in Markt und Altötting ist jetzt das legendäre Papstzimmer in Raitenhaslach erstmals der Öffentlichkeit zugänglich. Die ideale Ergänzung für alle Wallfahrer und Besucher nicht nur zu den aktuellen Papst-Events. Die barocke Klosteranlage Raitenhaslach stellt eine kulturhistorische Sensation dar. Es gilt aber auch kulinarisches zu entdecken: Wo einst in den barocken Räumen, oder im schattigen Kastaniengarten, die Zisterziensermönche lebten wird nun nach altem Brauche aufgetischt. Die klösterliche Küche basiert teilweise auf einem Kochbuch von 1719, ist aber vom Chefkoch in Harmonie mit den heutigen Gaumengewohnheiten gebracht worden. Als im April 1782 Papst Pius VI. auf seiner Rückreise von Wien nach Rom spontan einer Einladung von Kurfürst Karl Theodor nach München folgte, herrschte im Zisterzienserkloster Raitenhaslach große Aufregung: Würde der Papst das Kloster womöglich als Nachtlager nutzen?

Bis auf die Innbrücke in Braunau wurde Papst Pius VI. offiziell begleitet vom österreichischen Grafen Kobenzel. Dann nahm ihn dann eine kurbayerische Deputation in Empfang. Sein Weg streifte das damals berühmte Kloster im nur sieben Kilometer entfernten Markt, wo die Pferde gewechselt wurden. Am 25. April 1782 traf Pius im altherwürdigen Wallfahrtsort Altötting ein, um von dort über Ramsau nach München weiter zu reisen.

Das Kloster Raitenhaslach, etwa in der Mitte der Route gelegen, schien also die ideale Übernachtungsstätte für den Heiligen Vater zu sein. Abt Theobald Weissenbach, ein Bierwirtssohn aus Wemding, wollte den Papst nicht nur entsprechend bewirten, sondern ließ das mit religiösen Motiven bereits prunkvoll ausgemalte Gästezimmer auf Hochglanz bringen und versah die linke Zimmerecke mit einem verzierten Schrank – in der Form identisch dem großen geschwungenen Kaminofen in der rechten Zimmerecke – um den Leibstuhl dezent zu kaschieren. Der barocke Prunksaal („Steinerner Saal“) wurde feierlich geschmückt, ebenso die große Klosterkirche. An den Küchenmeister ging der Auftrag, sowohl eine üppige Mahlzeit mit mehreren Gängen als auch eine bescheidene Brotzeit (ganz in der Tradition des Ordens, also fleischlos) vorzubereiten. Dazu ein frisches Bier aus der klostereigenen

Brauerei oder ein Wein (Muskateller oder grüner Veltliner) aus den Lesegärten des Klosters in Weinzierl bei Krems.

Ob der Heilige Vater nun tatsächlich im Kloster übernachtet und, falls ja, was er dort gegessen hat – das ist bedauerlicherweise nicht belegt. Wohl aber wissen wir, dass alles für den Fall bereitet war. Und dass es in Strömen geregnet hat an jenem Apriltag anno 1782.

Als durch die Säkularisation 1803 das Kloster aufgelöst und zum Abbruchpreis versteigert wurde, bekam der Brauer Franz Xaver Baumgartner den Kaufzuschlag. Der Prälatenstock diente fortan seiner Familie als Wohnung.

Alle Wirren der letzten zwei Jahrhunderte hat der Prälatenbau unbemerkt von der Öffentlichkeit überstanden. Dieses barocke Ensemble, einmalig erhalten, gilt heute sowohl für das Denkmalamt als auch für eingeweihte Insider als sensationeller Fund.

Fast auf den Tag genau 200 Jahre, nachdem die Säkularisation in Bayern die Auflösung und die Versteigerung des Zisterzienserklosters Raitenhaslach zur Folge hatte, ist es in diesem Jahr zum ersten Mal möglich, die zum Großteil originale barocke Architektur und Malerei des ehemaligen Klosters in einer faszinierenden Führung zu erleben.

Diese 200 Jahre waren für das kultur- und religionsbeladene Kleinod so etwas wie ein Dornröschenschlaf. Erst seit im Jahr 2004 die Stadt Burghausen einen Großteil des Klosters erworben hat, können die „Barockwelten Raitenhaslach“ von Besuchern entdeckt und erkundet werden.

Die wunderbare Klosterwirtschaft mit ihrem üppigen Kastaniengarten und den barocken Räumen wurde von der Burghauser Wirtfamilie Mitterer übernommen und wird heute im Geiste des bedeutenden Ortes gehegt und gepflegt.

Um den Barockwelten auch kulinarisches Leben einzuhauchen, forschten die Mitterers in zeitgenössischen Archiven. Einige der Gerichte, die heute auf der Speisekarte stehen, sind den Küchenkünsten des Barock nachempfunden.

Hinzu kommt die Wahl des Weines: gelesen auf den ehemaligen Weingütern der Zisterzienser in Weinzierl bei Krems, unterstreicht er die Authentizität des außergewöhnlichen Ortes.

Dass die Küche im Barock sehr abwechslungsreich war, ist dem „Salzburgischen Kochbuch“ von Konrad Ecker (1719) zu entnehmen. Man findet für unseren heutigen Gaumen höchst Ungewöhnliches wie „Biber, Otter, Schildkrotten, Krebs, Frösch und Schnecken“. Diese Tiere waren den vegetarisch lebenden Zisterziensermönchen an Fasttagen ausnahmsweise erlaubt, galten sie doch als Fischgerichte.

Hier ein eigenwilliges Rezept aus jenen erfindungsreichen Tagen:

„Beschreibung des Bibers/ und seiner kostlichen sail / die aber nicht verkocht wird.

Der Biber ist ein vierfüßiges Thier / hat kurze Füß / und halt sich bei den Bächen und Flüssen auf / sein Fleisch wird an den Fast=Tagen / an statt der Fisch gekocht / und verspeißt ; wann du einen gantzen Biber bekommst / und ausnimmst / so must du Achtung geben auf sein Gail / die hat er zwischen den hindern Füßen / inwendig in der Haut / welche man auswendig nicht beobachtet / und wann du ihn aufschneidest / so wirst du es alldorten finden / sie schmeckt stark / und gilt in der Apothecken das Loth (wann sie gedörret wird am Lufft) viel Geld ; die Haut / oder der gearbeitete Balg gibt schöne Schlieffer / die abgescheerte Haar aber kostbare Hüt : dem Fleisch nach (auser dem Biber=Schweiff / welcher allzeit muss besonders zugericht werden / und auch besonders beschrieben ist / ausgenommen / wie auch die Biber=Gail / so nur zur Medicin zu gebrauchen) ist der Otter auch dem Biber gleich zu verkochen / an den Fasttagen/ als nehmlich seyn sie alt/ so werden sie gesotten und eingemacht / seynd siejung / kann man sie auch braten am Spiß und im Ofen ; oder auch in den Pasteten einschlagen.“

Ähnlich exotisch mutet auch folgendes Rezept an:

„N°. 11. Schildkrott / wie solche zuzurichten und zu verkochen.

Nimm die Schildkrott lebendig / und lege ihr ein glüende Kohlen auf die obere Schaaalen / und so-

bald sie die Hitz verspürt / so kriecht sie / alsdann durchspisse den Kopf / mit einer spitzigen Gabel geschwind / und schneid ihr also den kopf ab / hernach auch die Füß und den Schweiff / lege die gestutzte Schildkrott in frisches Wasser / wasch sauber ab / und setze es in siedigem Wasser zu / mit salzen / und laß sieden / biß sich die untere Schaalen gibt / und abnehmen lasst / hebe die Schildkrott ganzer aus der oberen Schaalen / zerlegs in vier Stuck / die Gall nimm mit Fleiß ganzer heraus / aus der Leber / dann sie steckt mitten in derselben / die Leber behalte / die Gall und die Därm Thu hinweg / biß auf den Magen / diesen schneid auf einer Seiten der Länge auf / und butze das unsaubere davon / und behalte ihn auch ; die Leber / der Magen / und die Eyer seynd gut / zu behalten / die obere Schaale butze auch von der schwarzen Haut / weil sie noch warm und nass ist / und wilt du sie nicht weisser beben / so rühre es durch ein dünnes Taiglein / oder durch wol=abgeschlagene Eyer / und bach es aus heissem Schmaltz / nimm ein gutes Stück Butter / und röste klein=gebackte Zwiebel / mit wenig weiß Meel / liechtgelb ; schütte von Erbesbrühe / oder Petersilwasser / oder von dem Wasser / wo sie gesotten hat / an den Butter / mit wenig Wein / Lemo=ni=Kräutlein / und Gewürtz / laß die Schildkrott / mit Leber / Magen und Eyern (wann sie eine hat) darmit kurtz kochen / kosts mit Saltz / und vor dem Anrichten wirff klein=gebackten grünen Petersil darzu / schwings etlichmal über mit einem kleinen Sud / und richts an in seine eigene Schaalen.

NB. Willst du erkennen / welche Schildkrotten lebendiger ein Weiblein / oder Männlein seynd / so siehe sie am Bauch / deren Schaalen erhoben sind / haben Eyer / und seynd Weiblein ; die aber einwärts gedaucht seynd am Bauch / seynd Männlein / und nicht so köstlich als die Weiblein.“ („Saltzburgisches Kochbuch, IV. Theil/ I. Buch“)

Derartige Köstlichkeiten, in damaliger Kompromisslosigkeit zubereitet und serviert, würden die Gäste von heute wohl eher erschrecken. Doch der umtriebige Chefkoch Stephan Kirschner, der für die ehemalige Klosterküche verantwortlich ist, hat – mit großem Gespür für die Barockwelten – einige Gerichte aus dem Kochbuch von 1719 dem Geschmack der Zisterzienser Küche nachempfunden und unserem verwöhnten Gaumen angepasst:

Zander in der Mönchskutte:

Den Zander schuppen / ausnehmen / filletieren / Flossen abhacken / mit frischem Wasser abwaschen / Salz und Pfeffer / beidseitig in Mehl stauben / Kartoffel schälen / hobeln / den Zander fleischseitig schuppenartig mit dünnen Kartoffelscheiben belegen / im Schmalz beidseitig / liechtgelb backen.

Den fertigen Fisch vorsichtig auf ein Bett von gesottenem grünen Spinat richten / betropft mit Balsamico=Soß. (Speisekarte Klostersgasthof/ Barockwelten 2006)

oder als Dessert:

N°.61. Marillen / mit Taig aus Schmalz gebachen.

Marillen gescheelter / und ausgekernter / in purem Weintaig / an Spießlein gesteckter eingedaucht / und aus wohl heissen Schmalz gebachen / seyend köstlich ; aber nimm keine unzeitige.

Um die Barockwelten auch zukünftig Besuchern attraktiv zu präsentieren, hat die Stadt Burghausen, allen voran der ausgesprochen rührige Bürgermeister Hans Steindl, bei dem Kreativteam Stephan und Josephine Barbarino ein Ausstellungskonzept in Auftrag gegeben, das den Ort bewahren, die Barockwelten aber zum Leben erwecken soll.

2007 hofft auch TU Präsident Wolfgang Herrmann seine Idee für einen Teil der Klosteranlage realisieren zu können. Herrmann schwebt vor, im Zuge der Exzellenz-Initiative der Hochschulen ein Tagungs- und Studienzentrum für Professoren und Studenten zu errichten, die hier gemäß der Tradition dieses Ortes in Klausur gehen können. Eine Entscheidung für die Fördermittel soll im Herbst fallen.

Beide Disziplinen, die Wissenschaft wie die Kunst, sollen Brücken schlagen zu den sagenhaften Barockwelten von Raitenhaslach.

Originalzitate:

Burghauser Bürgermeister

Hans Steindl:

„Raitenhaslach, ein bayrisches Juwel, das wir langsam aus seinem Dornröschenschlaf wach küssen wollen. Wenn man den Prälatenstock betritt, meint man sich zweihundert Jahre zurückversetzt und bildet sich ein jederzeit tritt ein Mönch heraus. Hier wirkt die Stille und Erhabenheit des Ortes auf die Phantasie.“

Franz Aicher,

Pfarrer von Raitenhaslach:

„Das ehemalige Kloster ist ein historischer Ort, in dem der Geist der Zisterzienser auch nach 200 Jahren noch spürbar ist. Es ist mein Wunsch, dass dieser Geist lebendig bleibt, was auch immer aus Kloster und Kirche in Zukunft werden soll.“

Chefkoch

Stefan Kirschner:

„In der Barockküche schlummern noch so einige Schmankerl, die es neu zu entdecken gilt.“

Barbara Steiner,

Burghausentourismus:

„Die Führung durch die Kirche und das Kloster mit dem spektakulären Papstzimmer, der Besuch der Klosterwirtschaft – eine ideale Halbtagestour, gerade auch bei Regenwetter. Nicht nur zum jetzigen Papstbesuch, sondern auch als fester Programmpunkt einer jeden Reise in unsre Region sollte Raitenhaslach in Zukunft immer mit eingeplant werden.“

Stephan Semmelmayr

Tourismus und Begegnung Markt:

„Wenn man Raitenhaslach jetzt nicht der breiten Öffentlichkeit zur Verfügung stellt, wäre das besonders bedauernswert für den regionalen Papst-Tourismus.“

Herbert Bauer

Geschäftsführer der Tourismusgemeinschaft Inn-Salzach:

„Benediktiner, Zisterzienser, Augustiner und Franziskaner haben Land und Leute zwischen Inn und Salzach über viele Jahrhunderte geprägt. Ihre stolzen Klosteranlagen und prächtigen Kirchenbauten verbindet der unlängst eröffnete BENEDIKTWEG mit den Stationen des hier geborenen und aufgewachsenen Papstes Benedikt XVI. Raitenhaslach ist auf diesem 248 Kilometer langen Rundweg durch das beschauliche südostbayerische Alpenvorland ein besonders empfehlenswerter Rastplatz für Leib und Seele.“

Stephan Barbarino,

Regisseur:

„Ein echter Geheimtipp, denn es kennt wirklich noch niemand!“

Wolfgang Hopfgartner

Heimatspfleger Raitenhaslach

„In einer Salzschleife liegt die barocke

Klosteranlage Raitenhaslach. Der zisterziensische Geist des 1146 gegründeten und vor 200 Jahren aufgelösten (Säkularisation 1803) Klosters ist beim Betreten der Kirche und des original erhaltenen, unrenovierten Prälatenstock noch spürbar - gleichsam als ob die Geschichte stehengeblieben wäre.“

Interviews mit den oben genannten Personen auf Anfrage.

Fotos zur freien Verfügung; Photographie Wolfgang Hopfgartner

Copyright Burghauser Touristik Gesellschaft mbH

Kontakt:

Raitenhaslacher Klosterwelten, Papstzimmer
und Klosterwirtschaft.

c/o Klostergaststätte Raitenhaslach

84489 Burghausen

Raitenhaslach 9

Tel.: 0049 (0) 8677 9730

info@klostergasthof.com

weitere Infos:

Stephan Barbarino mobil: 0170-4039354