# Kloster Schmankerln

Kulinarisches und Historisches

DER GRAZER URSULINEN

Fotografiert von Sonja Pittner, Layout von Christian Andreas Pittner

Eva Maria Deisl (Hg.)





Segne, o Gott, dieses Mahl, das wir aus den Gaben Deiner Schöpfung bereitet haben, auf dass uns Kraft und Fröhlichkeit daraus erwachse.

#### INHALTSVERZEICHNIS

Vorwort	6
Der Weihnachtsfestkreis	1:
Der Osterfestkreis	89
Die Zeit im Jahresfestkreis	165
Rezeptregister	292
Danksagung	297
Quellennachweis	299
Bildverzeichnis	30:
Impressum	303

#### VORWORT

"Zum Kochen muss man Freude haben, dann werden die Speisen gelingen", schrieb Mater Johanna Rindler in ihrem Werk "Mein großes Kochbuch". Diese Freude am und Leidenschaft für das Kochen ist bei den Schwestern der Grazer Ursulinen seit über drei Jahrhunderten spürbar und ich hatte selbst das Vergnügen, diese Kunst mit allen Sinnen zu erleben.

Mit diesem Buch möchte ich die Tradition klösterlicher Küche wieder aufleben lassen und an die nächsten Generationen weitergeben. Verschiedene Rezeptsammlungen, vom frühen 19. Jahrhundert bis in die Gegenwart, wurden gesichtet, einzelne Rezepte ausprobiert und verkostet. In allen Sammlungen und Büchern, die uns vorliegen, erkennt man die Leidenschaft zur Mehlspeisenküche, die sich auch im vorliegenden Werk widerspiegelt.

Viele Rezepte wurden von Mater Johanna Rindler übernommen und großteils überarbeitet. Die ersten handschriftlichen Rezeptsammlungen reichen in das frühe 19. Jahrhundert zurück. Aufgezeichnet wurden sie von Maria Obersteiner unter dem Titel "Ganz neu verfasstes Kochbuch zum nützlichen Gebrauch für Köchinnen". Leider gibt es in der Hauschronik keinerlei Hinweise zu ihrer Person. Die Rezepte, die auf konkrete Mengenangaben

6

verzichten, sind einfach in der Zubereitung und typisch für ihre Zeit. So wurde als Butterersatz das "Banmarch", das Knochenmark von Tieren, verwendet und in vielen Rezepten kommt die salzig-süße Komponente sehr stark zum Ausdruck.

Die zweite Quelle, die für dieses Buch herangezogen wurde, sind Rezepte, die von Schwestern in der Küche ab 1922 in einem Buch aufgeschrieben wurden. In den verschiedenen Rubriken finden sich Rezepte zur Zubereitung von Fleischspeisen, Fisch, Gemüse bis hin zu Rezepten rund um die Weihnachtsbäckerei. Viele Schwestern machten ihre eigenen Notizen und Anmerkungen zum guten Gelingen der Rezepte. Sr. Notburga, einstige Küchenchefin, hatte ein eigenes Heft für Kleinbäckereien angelegt. Diese Bücher und Notizen waren lediglich zum Eigengebrauch verwendet worden. Erst als Mater Johanna Rindler neben ihrer Lehrtätigkeit in der Haushaltungsschule zusätzlich abendliche Kochkurse hielt, wurden die einst geheimen Klosterrezepte der Öffentlichkeit zugänglich gemacht. Das von Mater Johanna in den 1950er-Jahren verfasste Standardwerk "Mein großes Kochbuch" der österreichischen Küche war weit über die Grenzen der Steiermark hinaus bekannt. Das Werk war nicht nur ein Kochbuch, sondern auch ein Buch, das Ess-, Tisch- und Feierkultur vermittelte. Mater Johanna war mit ihrem Denken und Tun ihrer Zeit voraus und erkannte die Not-

wendigkeit eines Kochbuches für den täglichen Gebrauch. Diese von den Grazer Ursulinen seit jeher gelebte Tradition, Rezepte niederzuschreiben und weiterzugeben, war mit ein Grund für das Entstehen der vorliegenden Klosterschmankerln.

Neben den Rezepten hält das Buch auch Geschichten aus dem klösterlichen Alltag, historische Anekdoten und Erzählungen von Begegnungen mit den Ordensschwestern bereit und gibt einen Einblick in die Entstehungsgeschichte des Grazer Hauses. In den Begegnungen von Schule und Orden werden Brauchtum und Glaube sichtbar, indem Gottesdienste und Feste gemeinsam gefeiert werden. Die Feste und Feiern des kirchlichen Jahresfestkreises sind ein Fixpunkt im klösterlichen und schulischen Alltag. Beginnend mit der Adventkranzsegnung am Abend vor dem ersten Adventsonntag werden im Weihnachtsfestkreis die Rorate, die Adventund Weihnachtsgottesdienste der Schulen, und die Christmette gefeiert.

Mit der Andacht am Aschermittwoch beginnen wir den Osterfestkreis, der mit dem Pfingstsonntag, 50 Tage nach Ostern, endet. Ostern, das Fest der Auferstehung, ist ein bewegliches Fest und wird am Sonntag nach dem ersten Frühlingsvollmond gefeiert. Der Zeitraum dieses Festes erstreckt sich vom 22. März bis zum 25. April. Die Zeit zwischen den jeweiligen Festkreisen ist die Zeit im Jahresfestkreis. In diesem Zeitraum werden unsere Ordensheiligen — die Heilige Angela am 27. Jänner, der Heilige Augustinus

8

am 28. August und die Heilige Ursula und ihre Gefährtinnen am 21. Oktober — gefeiert, ehe am Christkönigssonntag das Kirchenjahr endet und am ersten Adventsonntag der Kreislauf von Neuem beginnt.

So wie sich der kirchliche Jahresfestkreis wie ein roter Faden durch den klösterlichen Alltag zieht, so zieht sich dieser auch durch das vorliegende Buch: vom Vanillekipferl über die Osterpinze bis hin zum Allerheiligenstriezel.

Die Zutaten können bei Mehl durch glutenfreies Mehl und bei Milchprodukten durch laktosefreie Produkte ersetzt werden. Wenn laktosefreie Produkte in Cremen verwendet werden, kann der Zuckeranteil um 15–20% reduziert werden. Die Rezeptangaben sind für vier Personen und für ein haushaltsübliches Backblech ausgelegt.

Ich möchte mit den Worten der mir sehr geschätzten Mater Johanna schließen und wünsche viel Freude beim Kochen und Backen: "Wollen wir die Mahlzeiten zu dem machen, was sie sein sollen: Mittelpunkt des Tages in einer Familie und ein frohes Zusammensein unter Freunden."

9

Eva Maria Deisl



# Kløster Schmankerln

DER WEIHNACHTSFESTKREIS



#### ZUTATEN

500 g glattes Mehl, gesiebt

250 ml Milch

30 g Kristallzucker

30 g Germ

1 Ei

1 Dotter

50 g flüssige Butter

7 g Salz

Zitronen- und Orangenschale

**TIPP:** Das Rohr muss nicht vorgeheizt werden. Die Potitze ins kalte Rohr stellen und das Backrohr auf die empfohlene Temperatur aufheizen.

Backdauer: ca. 50 Minuten Backtemperatur: 180° C (Umluft)

#### DER WEIHNACHTSFESTKREIS

### NUSSPOTITZE

#### ZUBEREITUNG

Für das Dampfl Milch und Zucker erwärmen (34°C), Germ hineinbröseln, an einem warmen Ort aufgehen lassen (ca. 15-20 Minuten). In einer Schüssel Mehl, Salz, Zitronen-, Orangenschale, Ei, Dotter, flüssige Butter und Dampfl vermengen. Den Teig in einer Küchenmaschine zuerst 3 Minuten langsam kneten, dann 7 Minuten schnell auskneten, zugedeckt in einer Schüssel gehen lassen, bis sich der Teig verdoppelt hat.

Für die Fülle Rosinen für 15 Minuten in Rum einlegen. Milch und Honig aufkochen, Nüsse einkochen, gut verrühren und auskühlen lassen. Alle anderen Zutaten untermengen.

Den Teig in zwei gleich schwere Teile teilen, rechteckig auswalken (ca. ½ cm dick), mit der ausgekühlten Nussfülle bestreichen und einrollen (beide Außenseiten gegen die Mitte zu). Die Potitze in eine längliche, ausgebutterte Kastenform legen und backen.

FÜR DIE MOHNFÜLLE	FÜR DIE NUSSFÜLLE
250 ml Milch	400 ml Milch
120 g Zucker	160 g Honig
250 g Mohn, gemahlen	500 g Walnüsse
Zimt	3 EL Semmelbrösel
Zitronenschale	2 MS Zimt
Brösel nach Bedarf	60 g Rosinen
1 Prise Salz	3 EL Rum,
Vanillezucker	Vanillezucker, Orangenschal



#### ZUTATEN

450 g glattes Dinkelmehl

150 g Vollkornmehl

300 g Staubzucker, gesiebt

4 EL Honig

1 TL Hirschhornsalz/Natron

2 Eier

Milch nach Bedarf

2 TL Lebkuchengewürz

Orangen- und Zitronenschale

1 Prise Salz

DER WEIHNACHTSFESTKREIS

GEFÜLLTER LEBKUCHEN

ZUBEREITUNG

Das mit dem Hirschhornsalz vermengte Mehl mit Staubzucker, Honig, Eiern, Milch und dem

Lebkuchengewürz zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in zwei gleich große Stücke tei-

len und jeweils ½ cm dick auswalken (Größe des Backblechs). Die eine Hälfte auf ein mit But-

ter befettetes Backblech geben und mit Marillenmarmelade bestreichen, mit den gehackten

Mandeln, Nüssen und Rosinen bestreuen, mit der zweiten Hälfte des Teiges bedecken und im

vorgeheizten Rohr backen. Noch heiß mit Lebkuchenglasur bestreichen. Nach dem Auskühlen

in Schnitten teilen. In einer Blechdose aufbewahrt, sind sie sehr lange haltbar.

Backtemperatur: 150° C (Ober-/Unterhitze)

Backdauer: ca. 30-35 Minuten

ZUTATEN FÜR DIE FÜLLE

150 g Marillenmarmelade

je 50 g Mandeln, Wal- und Haselnüsse, fein gehackt

50 g Rosinen



#### DER WEIHNACHTSFESTKREIS

# EIERPUNSCH



#### ZUBEREITUNG

Das Ei mit dem Zucker schaumig rühren, dann den Rum und die heiße Milch dazugeben und unter ständigem Rühren auf 80° C erhitzen. In einem Glas heiß servieren.

Das Eier-Milch-Gemisch darf nicht kochen!

TIPP: Dazu passt unser Grazer Zwieback! (siehe Seite 41)

#### ZUTATEN

1/4 l Milch

1 frisches Ei

1 EL Rum oder Weinbrand

1 TL Kristallzucker

#### DER WEIHNACHTSFESTKREIS

## ADVENT- UND WEIHNACHTSBRAUCHTUM



Das Wort "Advent" lässt sich vom lateinischen Begriff "adventus" ableiten und heißt übersetzt "Ankunft". Im Advent warten wir auf Weihnachten, auf die Geburt Jesu. Dieses Warten oder Kommen wird begleitet von vielen Bräuchen, die regional sehr unterschiedlich sein können.

Kinder verkürzen ihr Warten mit dem Adventkalender, Familien mit einem Adventkranz. Andere wiederum gehen auf Herbergssuche, feiern mit anderen Menschen einen Gottesdienst, die sog. Rorate, oder stellen während der Adventzeit nach und nach bis zum Heiligen Abend die Weihnachtskrippe auf. In den Rauhnächten werden Haus und Stall mit Weihrauch ausgeräuchert, um das Unheil abzuhalten. Krippenspiele werden aufgeführt und Kekse gebacken. Menschen wollen diese stillste Zeit im Jahr ruhig begehen und versuchen sich mit alten Riten auf den Höhepunkt, die Geburt Jesu, einzustimmen.

Die Rorate und die Herbergssuche erleben in den letzten Jahren eine immer größer werdende Bedeutung und schaffen es, Menschen für den Glauben zu begeistern.



#### DER CHRISTBAUM

Dieser Christbaum, ein Gebäckstück aus einem Panamateig, verziert durch liebevolle Handarbeit der Schwestern, war über viele Jahre ein Zeichen der Dankbarkeit für Wohltäter und Förderer der Ursulinen sowie ein Geschenk für in Not geratene Familien.

Da es nur eine Form dafür gibt, arbeiteten die Schwestern in der Küche tage- und nächtelang daran, um die Gebäckstücke — weit über 50 Christbäume — rechtzeitig vor dem Heiligen Abend persönlich zu den Familien bringen zu können.

DER WEIHNACHTSFESTKREIS

# DAS WEIHNACHTSMENÜ

VORPSEISE HAUPTSPEISE DESSERT



## VORSPEISE: CARPACCIO VON DER ROTEN RÜBE MIT KRENEIS

#### ZUTATEN

3 Dotter

250 ml Milch

250 ml Schlagobers

2 EL Sauerrahm

½ Limette

2 Prisen Salz

2-3 EL frischer Kren, gerieben und gehackt

400 g Rote Rüben

Olivenöl

Balsamico

grobes Meersalz

Kräuter der Provence

Gartemperatur: 180° C (Umluft)

Eis: Über Nacht einfrieren

#### ZUBEREITUNG

Für das Eis Dotter cremig aufschlagen, Milch, Limettenschale und -saft mit Salz aufkochen und langsam in die Dottermasse einrühren, zurück in den Topf leeren und unter ständigem Rühren auf 80° C erhitzen, bis die Masse eindickt (nicht kochen!). Vom Herd nehmen und abkühlen lassen, öfters umrühren. Sauerrahm und Kren einrühren, zum Schluss das cremig geschlagene Obers unterheben, über Nacht einfrieren oder in eine Eismaschine geben.

Für das Rote-Rüben-Carpaccio Alufolie mit Olivenöl bepinseln, die gewaschenen Roten Rüben mit Schale drauflegen, mit Meersalz und Kräutern bestreuen und im Backrohr für 60-80 Minuten (je nach Größe) garen. In dünne Scheiben hobeln, mit Walnussöl, Balsamico, Salz, Pfeffer marinieren, mit dem Eis anrichten.





# Kløster Schmankerln

DER OSTERFESTKREIS

## LITURGISCHER FESTTAGS- UND HEILIGENKALENDER

Aschermittwoch

Mariä Verkündigung, 25. März

#### KARWOCHE

Palmsonntag, Einzug Jesu in Jerusalem

Gründonnerstag, Letztes Abendmahl, Fußwaschung

Karfreitag, Jesus stirbt am Kreuz

Karsamstag, Grabesruhe

#### OSTERN

Ostersonntag, Auferstehung Jesu
Ostermontag, Begegnung Jesu mit den Emmaus-Jüngern

Weißer Sonntag, 1. Sonntag nach Ostern Christi Himmelfahrt, 40 Tage nach Ostern Pfingsten, 50 Tage nach Ostern

#### HEILIGENKALENDER

Heiliger Johannes von Gott, Ordensgründer der Barmherzigen Brüder, 8. März Heiliger Josef, 19. März





# OSTERPINZE

9 Stück

#### ZUTATEN

600 g glattes Mehl, gesiebt
4 Dotter
150 g flüssige Butter
100 g Kristallzucker
1 Päckchen frische Germ
150 ml Milch
100 ml Weißwein
2 EL Rum
8 g Salz
1 Päckchen Vanillezucker
Zitronen- und Orangenschale

1 Ei zum Bestreichen

#### ZUBEREITUNG

Für das Dampfl Milch und Kristallzucker auf 34° C erwärmen, Germ hineinbröseln und ca. 10 Minuten gehen lassen. Butter flaumig rühren, mit dem Dampfl und allen anderen Zutaten bis auf das Ei zum Bestreichen zu einem geschmeidigen Teig verkneten (3 Minuten langsam, 7-8 Minuten schnell in der Küchenmaschine). An einem warmen Ort zugedeckt 30 Minuten gehen lassen. 100 g schwere Teiglinge abstechen, zu einer Kugel formen (schleifen), auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen und 15 Minuten zugedeckt gehen lassen. Anschließend mit dem versprudelten Ei bestreichen und abgedeckt für weitere 20-25 Minuten gehen lassen. Das Ei muss gut getrocknet sein. Mit einer Schere in der Mitte einmal tief einschneiden und im vorgeheizten Backrohr backen. Die Kruste sollte eine schöne braune Färbung haben.

Backtemperatur: 175–180° C (Umluft)

Backdauer: ca. 30 Minuten

#### EINE HISTORISCHE ZEITREISE

Als die Ursulinen 1686 nach Graz kamen, war die Grazer Bevölkerung überaus glücklich, dass es fortan eine Bildungsmöglichkeit für ihre Mädchen gab. Dass diese erfolgreiche Geschichte über 330 Jahre Bestand haben würde, konnte damals noch keiner ahnen. Von Beginn ihrer Lehrtätigkeit an waren die Schule und das dazugehörende Internat sehr beliebt, und so besuchten innerhalb kürzester Zeit 200 Mädchen die Schule und 50 Mädchen, großteils aus dem steirischen Adel, das Pensionat. Fächer wie "Teitsch und lateinisch, leßen und schreiben samt unterschidlicher Handarbeith, stickhen, strickhen, näyen, kleckheln, dänzerl arbeith, auch raiten und französiche Sprach" standen auf dem Stundenplan. Aus der Hauschronik, beginnend mit dem Gründungstag am 24. Juni 1686, lässt sich erkennen, dass das pädagogische Konzept der Schule immer den höchsten Standards der Zeit entsprochen hat. In zahlreichen Belobigungsdekreten werden das hohe Niveau und die Vorbildwirkung der Schule immer wieder hervorgehoben.

Auf einige Meilensteine der Schulgeschichte soll hier verwiesen werden. Nach der Schulreform unter Maria Theresia (1774) wurden die neuen Lehrmethoden für die Normalschulen übernommen, und so wurde bereits zwei Jahre später die erste öffentliche Prüfung in Gegenwart der k & k Normalschulkommission abgenommen. 1869/70 gab es die erste weibliche Reifeprüfung in Graz, jedoch ohne universitäre Zulassung. Im Laufe der Jahrhunderte wurden die unterschiedlichsten Schultypen gegründet. Gegenwärtig (2019) sind Volksschule, Neue Mittelschule, Oberstufenrealgymnasium, Neusprachliches Gymnasium und der Kindergarten im Haus untergebracht. Über 1250 Mädchen und Buben besuchen das Haus der Ursulinen in der Leonhardstraße und bringen viel Freude und Leben in unser Gebäude.

Jon it dely frami for Manfi die Archethille Clary Brain Lois .
Gir and 9 Bong Chay port, im it less incognito alfir in de floyd gagen buy angehomen, im den agroyd Forkog for too hand, and some framen gemafor ! Colfe finding and north Brinn Original after folgagen ga

Hauschronik, 1770

### TRANSKRIPT DER BESUCH VON KAISERIN MARIA THERESIA, 2. JULI 1770

"Den 1. July seynd Ihro Majestät, die verwittibte Kayserin, wie auch der Römische Kayßer um 1 Uhr incognito alhier in das Schloß Eggenberg angekomen, [...] Den 2. Tag, als am Fest Mariä Heimbsuchung, haben Ihro Majestät die Kayßerin die allerhöchsten Gnad gehabt, uns alhier um halber 7 Uhr abends zu besuchen, wir haben sie wie gewöhnlich samendlich auf dem Phortengang kniender empfangen, wo sie sodan jeder die Handt zu küßen gabe, sobald als die Phorten eröffnet wurde, ist auf den obigen Gang bei dem Gemein-Zimmer-Fenster, wo die Haußglocken, etliche Interata von Trompetten und Paucken gemacht worden. Die Kostgängerinen knieten gleichfahls auf beyden Seithen von der Stiegen angefangen biß zu den Krancken Zimmern, von welchen sie auch die Handt zu küßen gabe, [...] M. Catharina und M. Maria jede eine wällische Arie, welcher beiden schöne Stimmen und die gutte Sing-Arth ihro Majestät sehr belobet und obselben ein besonders Wohlgefahlen bezeiget. In den Gemein-Zimmer war oben an das scabellum auf welch der grün Sammete mit Gold gestickte Seßel vor Ihro Majestät zubereithet, beyder seiths stunden zwei Seßel von Kränzelnath, auf deren einen sie sich gesezt auf der Seithen stund ein großer Tisch, auf welchen 3 große geknöpflete Bilder, mit schönen vergolden Ramen und 4 schallen mit Confect. [...] Die Beurlaubung geschahe wiedrum auf gleiche Arth wie der Empfang. Sowohl wie sie zu uns komen als da sie hinweck gefahren, wurden die Kirchen-Glocken geleithet. Omnia ad maiorem Dei gloriam."

# GRIESSNOCKERLN



#### ZUBEREITUNG

Zur flaumig gerührten Butter Dotter, Grieß, Muskatnuss und Salz geben, das steif geschlagene Eiweiß vorsichtig unterheben und die Masse für ¼ Stunde ziehen lassen. Mit zwei nassen Kaffeelöffeln Nockerln formen, in kochendes Salzwasser einlegen, zugedeckt 10 Minuten langsam kochen, etwas kaltes Wasser hinzufügen und 10 Minuten ziehen lassen.

#### ZUTATEN

50 g Butter

1 Ei

100 g Weizenoder Dinkelgrieß

Salz

Muskatnuss, gerieben



# MATER JOHANNA RINDLER

(1906-1974)



Mater Johanna Rindler war eine Frau, die weit über die Grenzen der Steiermark hinaus bekannt und für viele Frauen Ratgeberin, Förderin und Lehrerin war. Nach dem Zweiten Weltkrieg eröffnete sie neben ihrer Lehrtätigkeit als Leherin in der Haushaltungsschule im Erdgeschoß des Hauses in der Leonhardstraße

ihre erste Kochschule. Ihr war es wichtig, jungen Frauen in abendlichen Kochkursen die Kunst des Kochens und vor allem die Leidenschaft für das Kochen zu vermitteln. Sie tippte mit ihrer Schreibmaschine erste Rezepte und stellte diese den Teilnehmerinnen zu Verfügung. Da die Nachfrage nach ihren Kochkursen und Rezepten sehr groß war, war es

eine Frage der Zeit, bis neue räumliche Gegebenheiten geschaffen und ein Kochbuch mit ihren gesammelten Rezepten veröffentlicht wurde. Die erste Auflage des Kochbuches mit dem Titel "Mein großes Kochbuch" erschien 1954, es sollten in den nächsten 20 Jahren noch weitere folgen.

Die Kochschule, aber auch die Haushaltungsschule der Ursulinen erfreute sich immer größerer Beliebtheit, und so wurde 1967 in der Naglergasse das neue Lehrmädchenheim St. Angela unter der Leitung von Mater Johanna Rindler eröffnet. Sie leitete Schule und Heim mit sehr viel Engagement und Liebe bis zu ihrem plötzlichen Tod 1974. Mater Johanna war über Jahrzehnte für viele Mädchen und Frauen nicht nur Lehrerin, sondern auch Vertraute und Gesprächspartnerin in vielen Lebenslagen.



# KRAUTFLECKERLN

#### ZUBEREITUNG

Das fein gehackte Kraut mit kochendem Wasser abbrühen, gut ausdrücken. Im heißen Öl Zucker karamellisieren, Zwiebel hinzufügen und anrösten. Kraut, Salz, Pfeffer und Kümmel dazugeben und kernig dünsten. Eventuell mit etwas Suppe aufgießen. Fleckerln in siedendem Salzwasser bissfest kochen, abseihen, mit dem Kraut vermengen und fertig dünsten.

#### ALTERNATIVE

Aus 150 g Mehl, 375 ml Milch, 1 Ei, 1 EL flüssige Butter einen Nockerlteig zubereiten, durch ein Nockerlsieb in kochendes Salzwasser einkochen. sobald die Nockerln an der Oberfläche schwimmen, abseihen und abspühlen

#### ZUTATEN

350 g Fleckerln

1 kg Weißkraut

1 Zwiebel, fein geschnitten

50 ml Pflanzenöl

2 EL Zucker

etwas Suppe

Kümmel, Salz, Pfeffer





# Kløster Schmankerln

DIE ZEIT IM JAHRESFESTKREIS

### LITURGISCHER FESTTAGS- UND HEILIGENKALENDER

Dreifaltigkeitssonntag, Sonntag nach Pfingsten

Fronleichnam, 60 Tage nach Ostern

Herz Jesu, 3. Sonntag nach Pfingsten

Mariä Heimsuchung, 2. Juli

Mariä Himmelfahrt, 15. August

Maria Königin, 22. August

Mariä Geburt, 8. September

Erntedank, September und Oktober

Allerheiligen, 1. November

Allerseelen, 2. November

Christkönigssonntag, Sonntag vor dem 1. Adventsonntag

#### HEILIGENKALENDER

Heiliger Johannes der Täufer, 24. Juni

Heiliger Petrus und Paulus, 29. Juni

Heiliger Ulrich, Bischof von Augsburg, 4. Juli

Heiliger Benedikt von Nursia, Ordensgründer der Benediktiner, 11. Juli

Heiliger Christophorus, 24. Juli

Heiliger Joachim und Heilige Anna, Großeltern Jesu, 26. Juli

Heiliger Bernhard von Clairvaux, Kirchenlehrer, 20. August

Heilige Monika, Mutter des Hl. Augustinus, 27. August
Heiliger Augustinus, Kirchenlehrer und Ordensgründer, 28. August
Heilige Hildegard von Bingen, Äbtissin und Kirchenlehrerin, 17. September
Heiliger Michael, Gabriel und Raphael, Erzengel, 29. September
Heiliger Franz von Assisi, Ordensgründer der Franziskaner, 4. Oktober
Heilige Ursula und Gefährtinnen, Märtyrerinnen und Patronin des Ursulinenordens, 21. Oktober
Heiliger Martin von Tours, 11. November
Heilige Katharina von Alexandria, Nothelferin, 25. November

#### NAMENSTAGE UNSERER SCHWESTERN

Sr. Maria, 2. Juli

Sr. Anna, 26. Juli

Sr. Regina, 22. August

Sr. Monika, 27. August

Sr. Franziska, 4. Oktober

Sr. Martina, 11. November

Sr. Katharina, 25. November



### RHABARBERLIMONADE

#### ZUBEREITUNG

Rhabarber schälen und in kleine Stücke schneiden. Wasser mit Zucker und den Zitrusaromen aufkochen, Rhabarber hinzufügen und 30 Minuten köcheln, 2 Stunden im Sud ziehen, abseihen. Aufkochen und heiß in Flaschen abfüllen.

Den Sirup mit Wasser verdünnen, Eis hinzufügen und mit einem Strohhalm servieren. Der Sirup passt auch hervorragend in einen leichten Sommerspritzer oder Prosecco, verfeinert mit einer Erdbeere, einer Limette und Zitronenverbene.

#### ZUTATEN

1,5 kg Rhabarber

1 l Wasser

1 kg Zucker

1 Zitrone, Saft und Schale

1 Orange, Saft und Schale

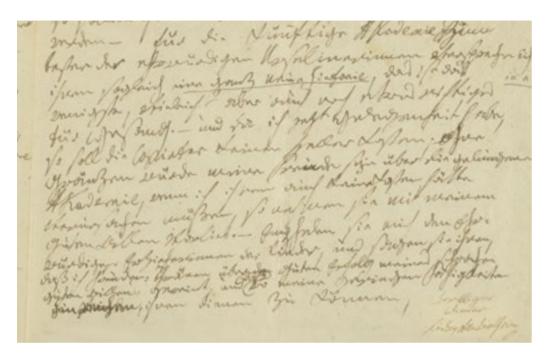


#### UNSERE PATRONIN - DIE HEILIGE URSULA

Ursula lebte vermutlich im 4. Jahrhundert n. Chr. und war der Legende nach die Tochter eines christlichen Königs von Britannia. Ursula, eine sehr tugendhafte junge Frau, sollte den Sohn des Königs von England heiraten. Sie wusste, dass eine Ablehnung Feindschaft und Krieg bedeuten würde und daher bat sie um eine dreijährige Frist. In dieser Zeit sollte der Königssohn in der christlichen Glaubenslehre unterwiesen werden und Ursula mit vornehmen Jungfrauen und deren Begleiterinnen übers Meer segeln. Der König ging auf diese Bedingungen ein. Ursula und ihre Gefährtinnen fuhren nach langen Vorbereitungen los. Als sie in einen Sturm kamen, mussten sie ihren Kurs ändern und segelten den Rhein aufwärts bis nach Köln. Nach einer Weisung eines Engels sollten sie weiter nach Rom pilgern. Sie fuhren mit den Schiffen bis nach Basel und überquerten zu Fuß die Alpen nach Rom.

Als sie auf dem Rückweg nach Köln kamen, war die Stadt von Hunnen belagert. Die Pilgerschar wurde überfallen und ermordet. Von ihrer Schönheit verzaubert, wollte der Hunnenkönig Ursula zur Frau und ließ sie am Leben. Ursula weigerte sich und wurde durch einen Pfeilschuss getötet. Köln sei darauf von elftausend Engeln befreit worden und die Bewohner errichteten zu Ehren der Hl. Ursula eine Kirche. (Nach der Legenda Aurea um 1270)

Die Heilige Ursula wurde in vielen Gebieten Oberitaliens schon sehr früh verehrt. Die Menschen waren begeistert von ihrem Willen und Mut. Auch Angela Merici sah in Ursula eine Inspiration für ihren Lebens- und Glaubensweg und wählte sie zur Schutzpatronin ihrer und unserer Gemeinschaft.



Beethoven an Joseph von Varena aus Graz: Wien, am 8. Mai 1812

#### TRANSKRIPT

"I...] Für die künftige Akademie zum Besten der ehrwürdigen Ursulinerinnen verspreche ich Ihnen sogleich eine ganz neue Sinfonie, das ist das wenigste, vielleicht aber auch noch etwas wichtiges für Gesang. – Und da ich jetzt Gelegenheit habe, so soll die Copiatur keinen Heller kosten.

I...] Empfehlen Sie mich den ehrwürdigen Erzieherinnen der Kinder und sagen Sie Ihnen, daß ich Freudentränen über den guten Erfolg meines schwachen guten Willens geweint, und wo meine geringen Fähigkeiten hinreichen, ihnen dienen zu können, sie immer den wärmsten Teilnehmer an ihnen in mir finden werden. [...] Ihr bewilligster Diener. Ludwig van Beethoven."

#### BEETHOVEN, EIN FÖRDERER DER GRAZER URSULINEN

Wie aus den Korrespondenzen zwischen Ludwig van Beethoven (1770-1827) und dem Grazer Joseph von Varena hervorgeht, hat Beethoven Notenmaterial für Wohltätigkeitsveranstaltungen zugunsten der Grazer Ursulinen zur Verfügung gestellt. Varena, Hofprokurator und Wohltäter der Grazer Akademie, war derjenige, der diesbezüglich die Organisation der Konzerte und die Beschaffung des Notenmaterials übernahm.

Am 29. März 1812, einem Ostersonntag, fand das erste große Benefizkonzert zugunsten der Ursulinen im Redoutensaal statt. Dieses Konzert wurde im Vorhinein groß angekündigt. Neben den musikalischen Darbietungen gab es noch weitere Sach- und Geldspenden und dem Kloster wurden 1836 Gulden und 24 Kreuzer (umgerechnet ca. 18.500 Euro) überreicht. Ein zweites Konzert folgte am 6. Juni 1813, einem Pfingstsonntag.

Die Schwestern zeigten sich für beide Veranstaltungen überaus dankbar und schickten Beethoven "allerlei Zuckerwerk". Leider kam es nie zu einer persönlichen Begegnung mit dem großen Komponisten.

# ALLERLEI FÜR EIN PICKNICK



## LIPTAUER KRÄUTERAUFSTRICH

#### ZUBEREITUNG

Butter flaumig rühren, alle anderen Zutaten hinzufügen und nach Belieben würzen und mit Kräutern verfeinern. In Gläser abfüllen.

#### ZUTATEN

250 g Brimsen oder Topfen (20 %)

50 g zimmerwarme Butter

1 EL Sauerrahm

1 TL Senf

½ kleine Zwiebel, fein gehackt

2 Essiggurken, fein gehackt

Salz, Pfeffer

Paprikapulver, edelsüß

fein gehackte Kräuter (z. B. Basilikum, Petersilie, Schnittlauch)

#### DIE ZEIT IM JAHRESFESTKREIS

# HÜHNERSALAT MIT ÄPFEL

#### ZUBEREITUNG

Für die Sauce alle Zutaten miteinander vermischen und kühlen. Hühnerfleisch, Äpfel, Sellerie und Paprika fein schneiden, mit der Sauce vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen, in kleine Bügelgläser abfüllen und kühlen. Äpfel und Sellerie sofort mit Sauce bedecken, damit sie die Farbe halten.

#### ZUTATEN

250 g Hühnerfilet, gekocht oder gebraten
250 g ungeschälte Äpfel, entkernt
120 g Sellerieknolle
je ½ rote und gelbe Paprikaschote
ev. Spargelspitzen
Salz, Pfeffer

#### SAUCE

150 g Mayonnaise
3 EL Joghurt
1 EL Senf
1 EL frischer Kren, gerieben

1 Spritzer Worcestershiresauce



# WILDKRÄUTER AUS UNSEREM KLOSTERGARTEN

Texte und Rezepte, Barbara Schneebauer



#### SPITZWEGERICH

Der Spitzwegerich wächst auf fast allen Wiesen und Weiden und kann die ganze Vegetationsperiode genutzt werden. Auch andere heimische Wegerich-Arten, wie der Mittlere- oder der Breit-Wegerich, können gleich wie der Spitzwegerich verwendet werden. Der Geschmack ist mild bis leicht zusammenziehend, die Blütenknospen schmecken stark nussig. In der Küche findet der Spitzwegerich Verwendung als Beigabe zum Salat, als Kochgemüse und Würzkraut.

Aufgrund seiner hervorragenden Heilwirkung wurde der Spitzwegerich 2014 zur Heilpflanze des Jahres gewählt. In der Naturheilkunde werden ausschließlich die Blätter verwendet, deren Inhaltsstoffe sich positiv auf Erkrankungen der Atemwege und der Mund- und Rachenschleimhaut auswirken. Des Weiteren ist das Spitzwegerichblatt ein wertvoller Begleiter auf Wanderungen. Ein Spitzwegerichblatt verhindert nämlich die Blasenbildung und hilft gegen Insektenstiche, wenn man die Einstichstelle mit einem zerriebenen Blatt einreibt.



#### SPITZWEGERICH-SIRUP

Zwei Handvoll Spitzwegerich-Blätter sammeln, diese quer zur Längsfaser in 1 cm große Stücke schneiden. In ein desinfiziertes Schraubglas jeweils abwechselnd 1 cm Spitzwegerich und Zucker geben. Immer wieder fest-drücken und mit Zucker abschließen. Das Glas zwei Monate dunkel bei Zimmertemperatur stehen lassen. Danach im Wasserbad langsam erwärmen, mit dem Saft einer Zitrone und 20 ml abgekochtem, warmen Wasser nochmals zwei Stunden ziehen lassen. Abseihen und in einem sauberen Glas aufbewahren. Den Hustensirup mehrmals täglich bei den ersten Hustenanzeichen teelöffelweise einnehmen.



Sr. Veronika, Sr. Ottilia, Sr. Franziska, Sr. Maria Regina (1. Reihe v. li.)
Sr. Martina, Sr, Barbara, Sr. Monika, Sr. Anna, Sr. Angela, Sr. Katharina (2. Reihe v. li.)
Sr. Andrea und Sr. Maria (3. Reihe v. li.)

#### UNSERE SCHWESTERN

Sein Leben Gott zu widmen und die Spiritualität der Hl. Angela zu leben, sind zwei wesentliche Merkmale des Ursulinenordens. Der Eintritt in ein Kloster geschieht in mehreren Phasen: Im Postulat lernt man einander kennen, das Noviziat ist die sogenannte Ausbildungszeit in einem Kloster. Dem folgt die zeitliche Profess für drei Jahre, diese kann man wiederholen, ehe man die ewige Profess ablegt. In einem feierlichen Akt verspricht man vor Gott und Zeugen, meist im Rahmen einer Heiligen Messe, dass man sein Leben Gott schenkt, in Gemeinschaft leben und für die Menschen verfügbar sein will. Dieses Versprechen (Gelübde) umschreibt die Lebensform: einfacher Lebensstil (Armut), Ehelosigkeit und Hören auf Gott (Gehorsam).

Zurzeit (2019) leben 12 Schwestern in unserem Kloster. Die Gemeinschaft wird von der Oberin, Sr. Andrea, geleitet. Die Aufgabe einer Oberin ist es, sich um die Mitschwestern zu kümmern. Des Weiteren liegen die wirtschaftlichen Belange des Klosters und der Erhalt des Schulwerks in ihren Händen.

#### REZEPTREGISTER

Allerheiligenstriezel
Backerbsen
Baumstamm
Bischofsbrot
Biskuitroulade
Brandteigkrapferln
Burgerbrot
Champignoncremesuppe
Cocktailsauce
Crème Brûlée
Cremeschnitten
Dukatenbuchteln mit Vanillesauce
Eierpunsch
Faschingskrapfen
Filet à la Wellington
Fischlaibchen
Fleischlaibchen
Fritattenrollen
Frittaten
Gebackene Schinkenfleckerln
Gebackener Kartoffelteigstrudel
Gefüllter Lebkuchen
Gemüseauflauf
Gemüselaibchen
Glühwein
Gnocchi
Grazer Zwieback
Grießgerstl
Grießnockerln

Grillagetorte
Guacamole
Harlekinbraten
Hering-Cocktail im Glas
Heringssalat mit Mayonnaise
Heringssalat mit Sauerrahm und Joghurt
Heringssalat, gewöhnlich
Hühnersalat mit Äpfeln233
Ischler Bäckerei
Kaffeecreme
Kaffeecreme
Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster
Karpfenfilet im Schilcherbackteig
Kartoffelsuppe
Kartoffelteigweckerln
Käsespätzle
Kipferlkoch
Kirschkuchen
Klare Gemüsesuppe
Klare Rindsuppe
Krautfleckern
Krautsalat
Kreneis
Kümmelstangerln
Kürbispesto
Lachsforelle vom Grill
Lammkotelett mit Cremepolenta
Lebkuchen
Lehmannschnitte 107

Linsencremesuppe
Liptauer- Kräuteraufstrich
_ukullusschnitte
Malakowtorte
Mandelbögen
Marillenknödl
Marillenkuchen
Marmeladen
Marmeladetaschen aus Topfenteig
Mayonnaise
Nonnenkrapferln
Nudelsalat
Nussbusserln
Nusscreme
Nusspotitze
Nusstorte
Obstschüsserln
Osterlamm
Osterpinze
Pariser Schnitzel
Pasta Asciutta
Pilznockerln
Polsterzipf
Preiselbeerschlagobers
Rehrücken
Rhabarberlimonade
Rindfleischsalat

Rote Rübe, Carpaccio mit Kreneis
Sachertorte
Sauce Tartare
Sauerrahm-Limetteneis mit eingelegten Maulbeeren
Schneenockerln mit Vanillesauce
Schokosoufflé
Schwarzwälder Kirschroulade
Schwedischer Frittatenkuchen
Selleriepüree
Serbischer Reis
Spanische Windtorte
Spargelvariationen
Spinatpudding
Staubzuckerglasur
Steirerschöberln
Steirischer Kürbis
Strudelvariationen
Tomatencremesuppe
Topfen-Heidelbeer-Streuselkuchen
Vanillekipferl-Parfait
Vanillekipferln
Vollkornbrot
Weinchaudeau
Wildkräuter
Zitronenrisotto
7wetschken-Streuselkuchen 18

#### DANKSAGUNG

Ich möchte mich beim Konvent der Grazer Ursulinen, bei meiner Familie sowie allen FreundInnen und KooperationspartnernInnen bedanken, die mich bei der Umsetzung meines Buchprojektes unterstützt haben. Ich danke Sr. Andrea für ihr Vertrauen und für die vielen Gespräche. Den Schwestern in der Küche — Sr. Veronika, Sr. Ottilia und Sr. Barbara — möchte ich meinen besonderen Dank aussprechen. Sie haben mich begeistert, alte Rezepte hervorgeholt und nach alter Ursulinen-Tradition für dieses Buch gebacken.

Was wäre ein Kloster ohne einen Kräutergarten? Barbara Schneebauer ist durch unseren wunderschönen Klostergarten spaziert und hat Wissenswertes zu Wildkräutern in unserem Klostergarten aufgeschrieben. Danke hierfür. Sonja und Christian Pittner waren das kreative Team hinter dem Projekt. Danke für eure Ideen und eure Geduld.

#### AUTORIN

Eva Maria Deisl, geb. 1979 in der Süd-West-Steiermark, wuchs in einer Großfamilie auf und nahm das Kochen und Backen nach traditionellen Rezepten für viele Personen quasi mit der Muttermilch auf. Als Historikerin und Theologin seit 2007 bei den Grazer Ursulinen als Lehrerin tätig, lag nichts näher, als das über Generationen weitergegebene lukullische Erbe der Klosterschwestern zum einen zu bewahren, zum anderen aber zu entstauben und somit für viele weitere Generationen von Köchen und Köchinnen Nostalgie mit einem gerüttelt Maß an Modernität zu präsentieren.

#### IMPRESSUM



edition keiper, Graz 2019

www.editionkeiper.at

1. Auflage November 2019

ISBN 978-3-903144-99-6

#### Abbildungsnachweis

Coverfoto: © Elle Hughes

Archiv der Grazer Ursulinen

Beethoven-Haus Bonn (228)

#### **Fotos**

Sonja Pitttner

Fotostudio Meister (288)

#### Layout

Christian Andreas Pittner

#### Kooperationspartner

Dekoration: Kreativ Geflüster, Vasoldsberg: www.kreativgefluester.at

Geschirr und Gläser: Firma Klammerth, Graz: www.klammerth.at

#### **Druck und Bindung**

Druckerei Christian Theiss GmbH