

Küchen im Kloster

Orte der Speisenzubereitung in Klöstern unter besonderer Berücksichtigung südwestdeutscher Beispiele

Ulrich Knapp

Mittelalterliche und frühneuzeitliche Klöster erreichten mitunter eine beträchtliche Größe. Manche waren insbesondere im frühen und hohen Mittelalter in unterschiedlichem Umfang in die Verwaltung des Reichs bzw. die Herrschaftsausübung der jeweiligen Herrscher einbezogen. Die Vielfalt der Beziehungen, in die die Klöster eingebunden waren und die Vielschichtigkeit der in den Klöstern anzutreffenden Personengruppen werfen die Frage auf, wo und wie diese Personen verköstigt wurden. Dies betrifft nicht nur die Lage und Ausgestaltung der Speiseräume (Refektorien), sondern insbesondere auch Lage und bauliche Ausgestaltung der Küchen, in denen die Speisen zubereitet wurden.

Gerade für das hohe Mittelalter sind oft beträchtliche Personenstärken für einzelne Klöster überliefert. Konventsstärken von einhundert und mehr Konventualen waren nicht ungewöhnlich, hinzu trat eine ähnlich hohe oder noch höhere Zahl von Konversen. Als weitere Gruppe ist das Gesinde des Klosters zu nennen, das ebenfalls innerhalb des Klosters mit Speisen versorgt werden musste. Hinzu kamen die Gäste des Klosters und häufig auch Reisende, Pilger, Kranke oder Bedürftige. Bei den mit Speisen zu versorgenden Personen handelte es sich also um überaus unterschiedliche Gruppen, die mitunter eine beträchtliche Personenzahl umfassen konnten. Grundsätzlich stellt sich dabei die Frage, ob die verschiedenen Gruppen mit denselben Speisen versorgt wurden, das heißt, ob die Speisen in einer Küche zubereitet werden konnten, oder ob verschiedene Küchen für die unterschiedlichen Personengruppen betrieben wurden. Die teilweise sehr restriktiven Ernährungsvorschriften der geistlichen Gemeinschaften legen dabei eine Trennung der Küchen, zumindest für die Zubereitung der Speisen der Klosterangehörigen und jene der Gäste und des Gesindes, nahe. Auch eine separate Küche für die Bedürfnisse der Abtei und die Gäste des Abts erscheint naheliegend.

Die Ausdifferenzierung der Speiseräume für die unterschiedlichen Personengruppen legt dabei bereits die Möglichkeit unterschiedlicher Küchen innerhalb einer Klosteranlage nahe. So wurden die Konventualen in den Refektorien verköstigt, die sich in der Regel unmittelbar an den Kreuzgang anschlossen. Die Konversen aßen bis in die frühe Neuzeit in der Regel in eigenen Refektorien, die in der Nähe der Konversendormitorien lagen. Je nach Disposition der Klosteranlagen konnten beide Refektorien von einer Küche bedient werden oder waren auf jeweils eigene Küchen angewiesen.

Der streng reglementierte Tagesablauf innerhalb eines Klosters hatte feste Essenszeiten für die Konventualen zur Folge, so dass in der Regel innerhalb eines relativ kurzen Zeitintervalls viele Personen mit Speisen versorgt werden mussten. Für die Anlage der Küchen bedeutete dies, dass sie für die Zubereitung großer Mengen von Speisen ausgelegt sein mussten und die Wege von der Küche zu den Speiseräumen, den Refektorien, möglichst kurz sein sollten. Daraus folgt eine enge Anbindung der Klosterküche an die Klausur. Dies legt bereits eine Trennung zwischen Konvents- und Abteiküche nahe.¹ Dabei dürfte die Abteiküche auch auf die Zubereitung anspruchsvollerer Speisen zugeschnitten gewesen sein. Als weitere separate Küchen sind die Gesindeküche und die Gästeküche zu erwarten. Auch diese Küchen dürften in unmittelbarer Nähe der entsprechenden Speiseräume angeordnet gewesen sein.

Die Küchen waren auf die Zuleitung von ausreichend Frischwasser angewiesen und mussten so gelegen sein, dass problemlos die Abwässer abgeführt werden konnten. Aus Gründen der Hygiene musste dabei Sorge

Für wen und wo wurde gekocht?

¹ Unberücksichtigt bleiben hier die wiederholten Versuche, die Äbte zum gemeinsamen Mahl mit dem Konvent zu verpflichten und die daraus folgende Speisung der Gäste des Abts im Refektorium. In der Praxis ließen sich diese Vorschriften meist nicht lange aufrechterhalten. Selbst bei Reformorden wie den Zisterziensern wurden bald nach der Ordensgründung eigenständige Abteigebäude gebräuchlich.

getragen werden, dass weder Krankheitserreger noch Schädlinge aus den Abwassersystemen in die Küche gelangen konnten. Damit bildeten auch die topographischen Rahmenbedingungen einen wesentlichen Aspekt für die Anordnung der Küchen innerhalb der Baukomplexe.

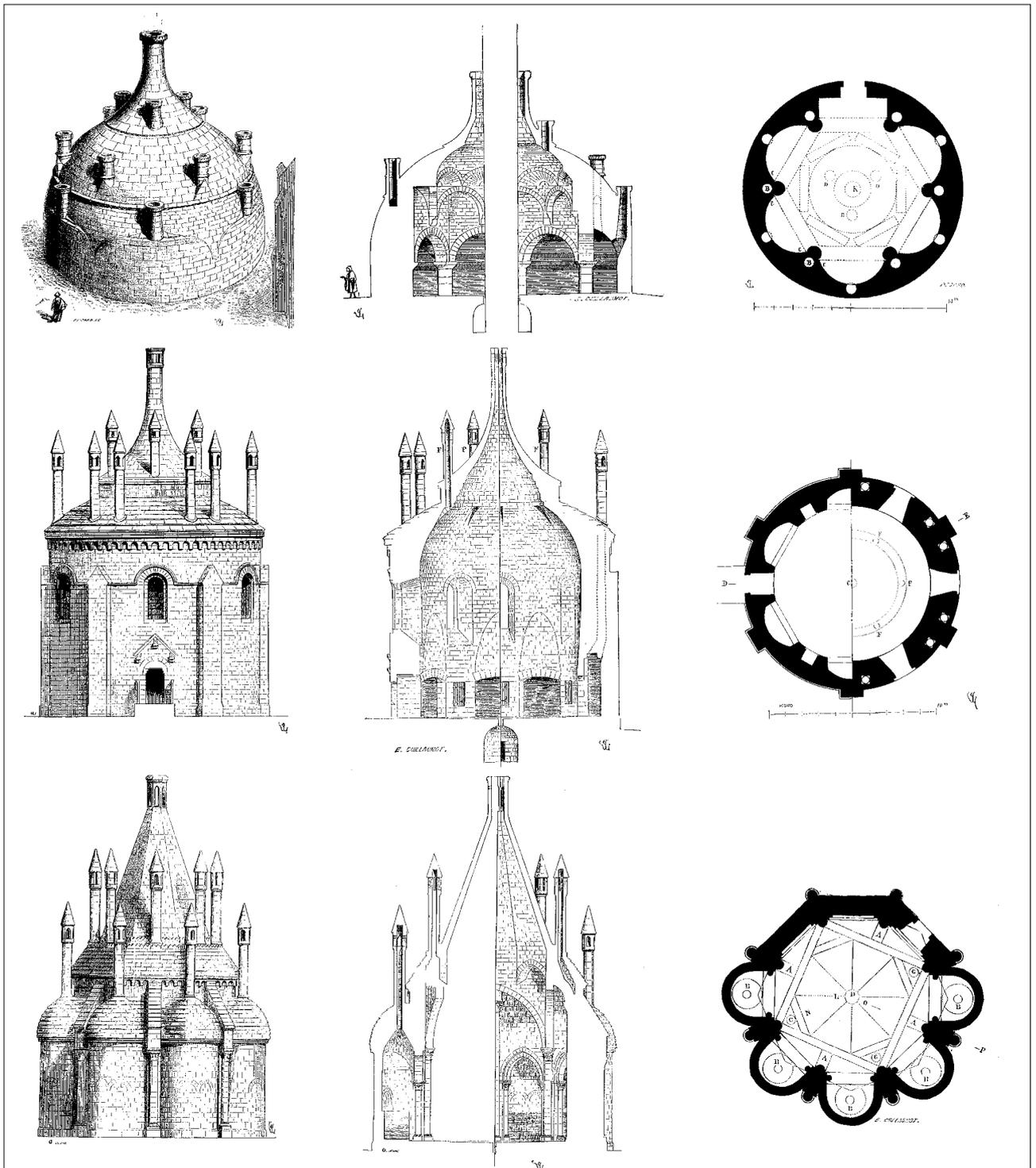
Bereits der St. Galler Klosterplan aus der ersten Hälfte des 9. Jahrhunderts enthält eine reiche Ausdifferenzierung der Küchen: An der Südwestecke des Klausurgevierts ist die Küche der Mönche angeordnet. Weitere Küchen sind für das Pilger- und Armenhaus, für die vornehmen Gäste, für den Abt, für das Krankenhaus und für das Noviziat vorgesehen – insgesamt sind damit sechs unterschiedliche Küchen in dem Plan ausgewiesen, die entsprechend ihren Aufgaben auch unterschiedlich dimensioniert und ausgestattet waren. Neben die Küchen treten jeweils eigene Back- und Brauhäuser. Mit seiner Ausdifferenzierung der einzelnen Elemente der Klosteranlage, die jeweils eine eigene Versorgungsinfrastruktur aufweisen, scheint der St. Galler Klosterplan das Ideal einer voll ausgebildeten Klosteranlage zu zeigen. In der Realität dürften je nach Größe und wirtschaftlicher Potenz der Klöster die verschiedensten Zwischenformen üblich gewesen sein. Für manche der im Klosterplan von St. Gallen vorgesehenen Küchen dürfte in den meisten Klöstern auch kein Bedarf bestanden haben. So wäre zu fragen, ob es sich hier tatsächlich um einen Idealplan im Sinne eines Plans für ein vollkommenes Kloster handelt, oder ob der Plan in einem konkreten Zusammenhang entstanden ist. Aus der Beischrift ergibt sich, dass die Zeichnung auf der Insel Reichenau geschaffen wurde und für den St. Galler Abt Gozbert (816 –837) bestimmt war. 818 war das Kloster St. Gallen von König Ludwig dem Frommen unter königlichen Schutz gestellt worden und in den Rang eines Reichsklosters aufgestiegen.² Dies bedeutete nicht nur eine Privilegierung, sondern beinhaltete auch wesentliche neue Aufgaben und Verpflichtungen. Man hatte also im Kloster Vorsorge für die zukünftigen Aufgaben zu treffen, wie beispielsweise die Gastung der Könige und ihres Gefolges. Die Abtei Reichenau selbst war erst kurz zuvor in den Rang eines Reichsklosters aufgestiegen, so dass es nahe läge, in dem Klosterplan von St. Gallen eine Reaktion auf diese neuen Gegebenheiten zu sehen, die eine Neuordnung der Infrastruktur innerhalb des Klosters zur Folge haben mussten. Die Gesamtkonzeption des St. Galler Klosterplans zeigt dabei gewisse Parallelen zu den baulichen Anlagen im unmittelbaren Umfeld des Reichsklosters Corvey.³

Die Küche als Gefahrenquelle. Freistehende Küchen mittelalterlicher Klosteranlagen

Die Küchen mit ihrem offenem Feuer an der Herdstelle waren potentielle Brandherde und stellten eine ständige Gefährdung für die Klöster dar. Bereits die räumliche Disposition des St. Galler Klosterplans zeigt eine Reaktion auf diese Gefahrensituation: die einzelnen Küchenanlagen sind als freistehende Gebäude konzipiert, ähnlich wie die Bäckereien und die Brauhäuser, so dass im Falle eines Brands die Gefährdung der anderen Klostergebäude so gering wie möglich gehalten werden konnte. Dennoch sind die Klosterchroniken voll von Berichten über Brände, die in den Küchen ausbrachen und teilweise enorme Zerstörungen verursachten. Es wäre daher naheliegend, dass man entsprechende Vorkehrungen getroffen hat. Die freistehende Lage, wie sie der St. Galler Klosterplan zeigt, und die weitgehende Errichtung aus nicht brennbarem Material, das heißt als Massivbau, erscheinen als zwingende Konsequenz. Für mehrere französische, insbesondere aquitanische, und englische Klöster sind solche freistehenden Küchengebäude überliefert bzw. noch erhalten. Das vielleicht älteste dokumentierte Beispiel ist das Küchengebäude der Benediktinerabtei Sainte-Radegonde in Marmoutier bei Tours (Abb. 1 oben), deren Gründung auf den hl. Martin von Tours zurückgeführt wird. 853 war die Abtei durch die Normannen zerstört worden, danach wurde das Kloster wiederaufgebaut und im 10. Jahrhundert durch Abt Majolus von Cluny reformiert. In dieser Zeit galt Marmoutier als die reichste Abtei in Westfrankreich.⁴ Viollet-le-Duc zeigt das in alten Ansichten überlieferte

² Zu dem Klosterplan grundlegend: Horn/Born 1979, zu den Küchen insbes. I 9 ff., 73 f., 263 ff.; II 137 ff., 151 ff., 256 ff.; Jacobsen 1992, 176 f. mit der älteren Literatur. Zur Gesamtdisposition der Klosteranlage s. den Überblick bei Binding/Untermann 1993, 49 ff.

³ Vgl. dazu Stephan 2000, I 128 ff. und II Plan 5.



Gebäude als massiven Kuppelbau mit drei Kränzen von Kaminen und einer zentralen Kaminöffnung. Grundriss und Schnitt zeigen, dass es sich um einen Zentralbau mit sechs Nebenräumen handelte, der nicht nur in der Mitte, sondern auch in den fünf Rundnischen Kochstellen aufwies.⁵ Bei den Kaminen handelte es sich zum einen um Frischluftzuführungen und zum anderen um Rauchabzugsöffnungen. Nach einem ähnlichen Prinzip war die Küche der Abtei Vendôme (Abb. 1 Mitte), etwa 50 km nordöstlich von Tours gelegen, konzipiert.⁶

Besonders eindrucksvoll ist die Küche des 1099 gegründeten Frauenklosters Sainte-Marie in Fontevrauld (Abb. 1 unten), der sog. Tour Evrauld an der Südwestecke der Konventanlage, dessen heutiges Erscheinungsbild allerdings wesentlich durch die Restaurierungen aus dem 19. Jahrhundert

Abb. 1: Küchegebäude der Abteien von Mar-moutier (oben), Vendôme (Mitte) und Fontevrauld (unten). Rekonstruktionen von Viollet-le-Duc. Dach und Kaminabschlüsse des Küchegebäudes von Fontevrauld wurden bei der Wiederherstellung abweichend rekonstruiert.

4 Besse 1920, 26 ff.

5 Viollet-le-Duc 1878, 462 f.; Horn/Born 1979, I 273.

6 Viollet-le-Duc 1878, 463 ff.

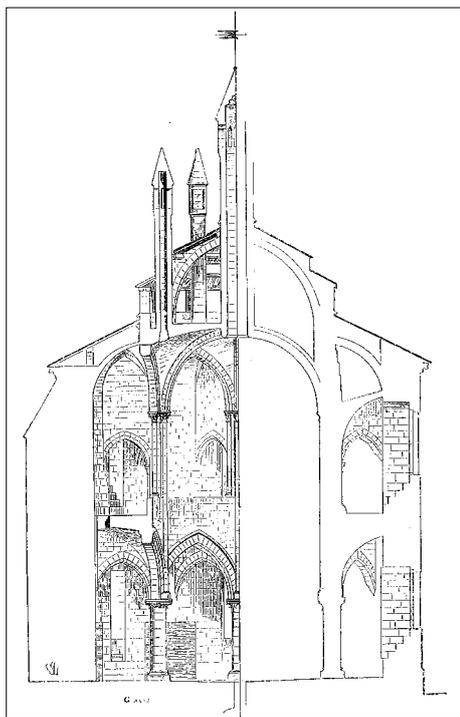


Abb. 2: Chartres, Abtei Saint-Péré. Querschnitt durch die Küche nach Viollet-le-Duc.

7 Viollet-le-Duc 1878, 465 ff.; Horn/Born 1979, I 274.

8 Cambridge, Trinity College Library, ms 110, fol. 284b, 285. Siehe dazu Grewe 1991; Horn/Born 1979, I 69 ff.

9 Viollet-le-Duc 1878, 471 ff.

10 Tournus 2005, 31.

11 Vgl. dazu Viollet-le-Duc 1878, 475 ff.; möglicherweise handelt es sich auch bei vielen der auf Burgen ergrabenen Zentralbauten, die meist als Kapelle interpretiert werden, ebenfalls um Küchenanlagen. Dies läge insbesondere in den Fällen nahe, in denen weitere Kapellen auf den Burgen erhalten bzw. nachgewiesen sind.

Mittelalterliche Klosterküchen im Heiligen Römischen Reich unter besonderer Berücksichtigung Südwestdeutschlands

12 Siehe dazu den Beitrag von Dirk Schumann, in diesem Band S. 111–116.

13 Zur Baugeschichte von Bronnbach siehe Oechelhäuser 1896, 6 ff., zur Küche bes. 82. Zur Gründungs- und Baugeschichte der Klosterkirche siehe Schmitt-Vollmer 2007.

14 Zur Baugeschichte des Klosters Bebenhausen siehe Paulus 1887; Köhler 1995.

geprägt wird.⁷ In der Mitte des 19. Jahrhunderts war von den zahlreichen Kaminaufsätzen nur der mittlere erhalten geblieben. Der Küchenbau ist so angeordnet, dass er betreten werden kann, ohne dass die Klausur des Frauenkonvents berührt wird.

Den Küchen von Marmoutier, Vendôme und Fontevault vergleichbar scheint die Küche des Klosters Christchurch in Canterbury gewesen zu sein. Ein unter dem Prior Wibert (1151–67) angefertigter Plan der Klosteranlage mit der Eintragung der Wasserversorgungssysteme enthält auch die Nutzungsangaben für die einzelnen Gebäude.⁸ Der Nordflügel des nördlich der Klosterkirche angeordneten Kreuzgangs wird von dem Refektorium eingenommen, dem mittig das Brunnenhaus vorgelagert ist. Nördlich des Refektoriums erhebt sich ein etwas abseits errichteter Zentralraum mit einem doppelten Kranz von Kaminen und zusätzlichen Luftöffnungen: die Küche. Der Bau selbst ist in der Zeichnung als Massivbau charakterisiert.

Dieser Bautyp der freistehenden Küche blieb auch im 13. Jahrhundert gebräuchlich, wie das Beispiel der Benediktinerabtei Saint-Péré in Chartres (Abb. 2) belegt.⁹ Äußerlich dem Küchenbau von Vendôme nahestehend, zeigt der Querschnitt einen markanten Unterschied zu den älteren Küchenanlagen: er ist zweigeschossig. Der an das Refektorium anschließende runde Zentralbau verfügt über eine umlaufende, auf sechs Rundpfeilern abgestützte Galerie. In den fünf nutzbaren Abschnitten des Umgangs sind kleine Feuerstellen untergebracht, deren Rauch durch rechteckige Öffnungen im Umgangsgewölbe über die Emporen abziehen konnte. Die Emporen selbst konnten zum Räuchern oder Dörren von Lebensmitteln verwendet werden.

Übereinstimmend zeigen die vier Beispiele Marmoutier, Vendôme, Fontevault und Chartres Küchen, in denen um eine große zentrale Herdstelle weitere kleinere Herdstellen angeordnet sind, so dass gleichzeitig verschiedene Speisen zubereitet werden konnten. Auch die unmittelbar an die Refektorien angebauten Küchen, wie jene der Abtei Saint-Philibert in Tournus,¹⁰ besitzen diese charakteristische Binnengliederung mit Haupt- und Nebenkochstellen. Noch im 15. Jahrhundert wurde in der zwischen 1420 und 1456 errichteten Abteiküche der englischen Abtei Glastonbury eine vergleichbare Konzeption realisiert.

Diese aufwendigen Klosterküchen zeigen dabei enge Parallelen zu den zeitgenössischen Küchen in Schlössern und vergleichbaren Profanbauten.¹¹

Die Befunde zu den mittelalterlichen Klosterküchen im deutschen Sprachgebiet scheinen bislang noch nicht systematisch erfasst zu sein. Nur wenige Beispiele erlangten eine überregionale Bekanntheit wie der Küchenbau im Zisterzienserkloster Chorin, wohl aus dem späten 13. Jahrhundert.¹² Ungewöhnlich scheint die Lage am Süden des Westflügels, in unmittelbarer Nähe des Torhauses. Dies kann ein Indiz dafür sein, dass diese Küche sowohl der Versorgung des Refektoriums der Mönche als auch jenes der Konversen diente. Die Lage der Küche im Nordflügel der Zisterzienserabtei Eberbach dürfte hingegen auf eine ausschließliche Nutzung für das unmittelbar östlich anschließende Refektorium der Mönche konzipiert gewesen sein, da es keine unmittelbare Verbindung zum Laienrefektorium gibt. Dieses befindet sich in dem der Klausur westlich vorgelagerten Westflügel. Die vergleichsweise breite Konversengasse trennt den Konversenbau von den Klausurbauten. Vermutlich wurde das Refektorium der Konversen über eine eigene Küche in einem der beiden an den Konversenbau anschließenden Nebengebäude mit Speisen versorgt. Die beiden Beispiele zeigen, wie unterschiedlich die Lage der Küchen innerhalb einer Klosteranlage sein kann, und dass die Anbindung an die Refektorien in hohem Maße von den örtlichen Gegebenheiten abhängig ist. Zahlreich sind die Beispiele, wo die Küchengebäude zwischen den

beiden Refektorien angeordnet sind, wie in Haina (am Ende des Westflügels, ähnlich der Situation in Chorin), in Loccum oder Goldenkron. Ist eine Konversengasse westlich des Kreuzgangs vorhanden, wie in Eberbach, in Schönau, aber auch im französischen Royaumont, so indizieren die fehlenden Durchreichen bzw. die fehlenden Durchgänge wie in Eberbach getrennte Küchen für die jeweiligen Refektorien.

Ein repräsentativer Überblick zu den Klosterküchen kann hier nicht vorgestellt werden, da die bislang bekannten Befunde zu heterogen sind und gerade zu den bedeutendsten Klöstern bislang kaum entsprechende Befunde bekannt sind. Es können daher nur wenige Beispiele exemplarisch vorgestellt werden. Befunde für groß dimensionierte, freistehende, massive Küchenbauten, vergleichbar den genannten französischen Beispielen, lassen sich bislang bei den süddeutschen Klöstern nicht nachweisen. Offen bleibt auch, ob und inwieweit die im Klosterplan von St. Gallen festgehaltenen Entwürfe bezüglich der Küchen Parallelen in den hochmittelalterlichen Klosterbauten auf der Reichenau finden. Die Ausführungen in den *constitutiones hirsaugienses* Abt Wilhelms von Hirsau (drittes Viertel 11. Jahrh.) indizieren eine ähnliche Binnenstruktur der Küche wie bei den französischen Beispielen, ohne dass das bauliche Erscheinungsbild bislang greifbar wird. Die Befunde im Küchenbereich des Peter-und-Paul-Klosters in Hirsau erlauben bislang keine sichere Rekonstruktion des unter Abt Wilhelm errichteten Klosterbaus.

Die in der zweiten Hälfte des 12. und im frühen 13. Jahrhundert in Südwestdeutschland erbauten Zisterzienserklöster zeigen in der Regel Küchenanlagen, die in unmittelbarer Anbindung an die Refektorien errichtet wurden und in die Umbauung des Kreuzganggevierts integriert sind. In Bronnbach haben sich in den Untergeschossräumen des Südflügels noch wesentliche Teile des Gründungsbaus, insbesondere des nach Süden orientierten zweischiffigen Refektoriums erhalten (Abb. 3).¹³ Westlich schließt sich ein etwa quadratischer Raum mit zwei zweijochigen Schiffen an. Eine Mittelstütze trägt die vier Kreuzgratgewölbe. Der Raum verfügte über einen Durchgang zum Refektorium im ersten Joch südlich des Kreuzgangs. An derselben Mauer ist zwischen dem ersten und zweiten Joch eine heute funktionslose Konsole eingebaut, die achsial auf die Mittelstütze bezogen ist. Es wäre naheliegend, hierin ein Auflager für die Basis des Rauchfangs über dem großen freistehenden Herd zu sehen.

Einen vergleichbaren Befund gibt es in Bebenhausen (Abb. 4–7).¹⁴ An der Westwand des in der ersten Hälfte des 14. Jahrhunderts erneuerten

Klosterküchen im 12. bis 14. Jahrhundert

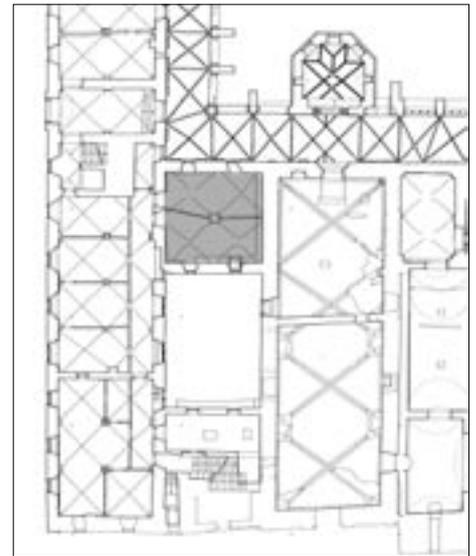


Abb. 3: Bronnbach, ehem. Zisterzienserabtei. Südwestecke der Klausur. Die Küche liegt zwischen dem Refektorium der Mönche und dem Westflügel mit dem Laienrefektorium.

Abb. 4 (links): Bebenhausen, ehem. Zisterzienserabtei. Blick auf den Küchenbau zwischen dem Westflügel und dem Sommerrefektorium.

Abb. 5 (rechts): Bebenhausen, ehem. Zisterzienserabtei. Westwand des Sommerrefektoriums. Reste des romanischen Vorgängerbaus mit der vermauerten Tür zur Küche haben sich im nördlichen Bereich der Wand erhalten.



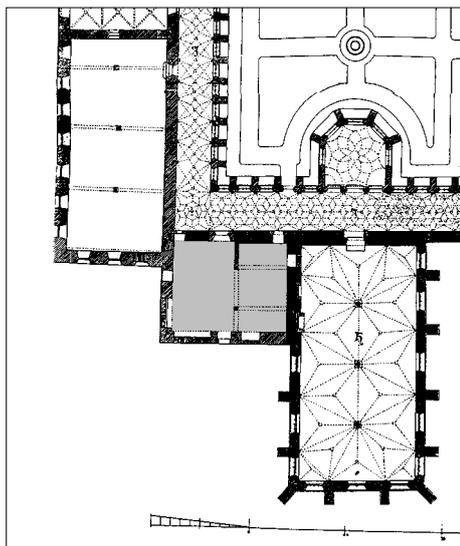


Abb. 6 (links): Bebenhausen, ehem. Zisterzienserabtei. Südwestecke der Klausur. Die Küche befindet sich zwischen Westbau und Sommerrefektorium.

Abb. 7 (rechts): Bebenhausen, ehem. Zisterzienserabtei. Küchenbau, Ansicht von Süden.



Refektoriums, dem heutigen Sommerrefektorium, hat sich ein Rest der Westwand vom Vorgängerbau erhalten (Abb. 5). Im ersten Joch erblickt man eine heute zugesetzte rundbogig geschlossene Türe, die als Durchreiche genutzt worden sein kann. Von der ehemaligen Küchenseite aus ist das Türgewände noch deutlich sichtbar.¹⁵ Die Küche selbst wurde im 15. Jahrhundert umgestaltet, die Lage und die Gesamtabmessungen scheinen aber ausweislich der Baubefunde seit dem 13. Jahrhundert nicht erweitert worden zu sein. So dürfte das mit wesentlich dickerem Mauerwerk versehene und oberhalb der südlichen Pforte mit einem Gesims abgeschlossene Erdgeschoss noch dem ersten Baubestand angehören.¹⁶ Mit dem Neubau des Refektoriums wurde die deutlich verstärkte Trennwand zwischen Refektorium und Küchenbau erhöht. Die Dachanschlussprofile für den Küchenbau des 14. Jahrhunderts sind bis heute erhalten (Abb. 15). Der Küchenbau kann anhand der Dachanschlussprofile als ein- bis einhalbgeschossiger Baukörper mit einem hohen Satteldach rekonstruiert werden. Die Lage einer maßwerkgeschmückten Durchreiche (Abb. 5) im Bereich der Herdstelle aus dem 15. Jahrhundert weist auf eine Versetzung der Kochstelle im 14. Jahrhundert hin.

Die Lage der Bebenhausener Klosterküche am Westende des Südflügels und mit einer unmittelbaren Anbindung an das Refektorium der Mönche (Sommerrefektorium) und das später umgestaltete Refektorium der Konversen im Westflügel legt nahe, dass hier für beide Personengruppen, das heißt für die Mönche und die Konversen, gekocht wurde.

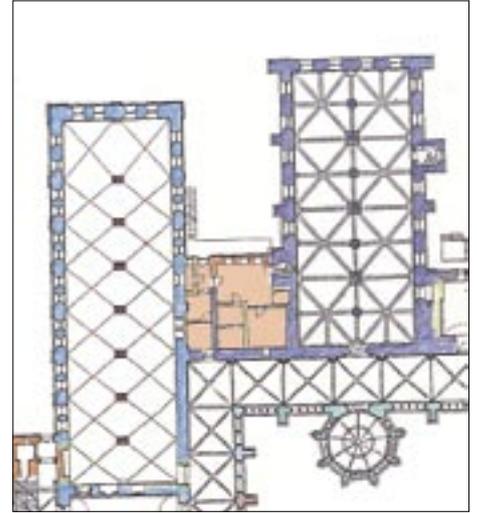
Auf eine vergleichbare Situation verweisen die Befunde in Maulbronn (Abb. 8–11).¹⁷ Karl Klunzinger und Eduard Paulus berichten, dass an der Nordseite der nördlichen Kreuzgangwand zwischen dem Herrenrefektorium und dem Laienrefektorium Konsolen und Gewölbeauflager erhalten waren, die von der alten Klosterküche stammten.¹⁸ Diese Reste wurden vermutlich beim neoromanischen Neubau der Küche für das Evangelische Seminar beseitigt. Von der Lage der alten Klosterküche zeugen heute nur noch die inzwischen vermauerten Speisedurchreichen an der Westwand des Herrenrefektoriums (Abb. 8) und der Ostwand des Laienrefektoriums (Abb. 9) sowie die Zuluftöffnungen an der Kreuzganginnenwand im Nordwestjoch und im ersten Joch des Nordflügels (von Westen gezählt) sowie die heute vermauerte Türe vom Kreuzgang zur Küche (Abb. 11). Die Küche wurde von der Ostwand des Laienrefektoriums im Westen, der Nordwand des Kreuzgangnordflügels im Süden und der Westwand des Herrenrefektoriums im Osten begrenzt. Die Ausdehnung nach Norden wird durch die geschlossenen Wandfelder an der Ostwand des Laiendormitoriums und den Treppenturm westlich des zweiten Jochs des Herrenrefektoriums indiziert. Die Nordwand der Küche lag südlich der

¹⁵ Zu diesen Befunden siehe Köhler 1995, 226 ff., 235, mit einem Rekonstruktionsvorschlag für das Refektorium.

¹⁶ Köhler 1995, 238 f., geht unter Verweis auf das etwas größere Mauerwerk davon aus, die Küche sei erst nach dem Refektorium der Mönche erbaut worden.

¹⁷ Zur Baugeschichte siehe Paulus 1889; Frank 1993; Knapp 1997a.

¹⁸ Klunzinger 1849, 41; Paulus 1889, 39; Mettler 1909, 146 ff.; Frank 1993, 45 f.



Einfassung des Klosterkanals, der nördlich der Küche verläuft. Der Versorgung der Küche mit Frischwasser dürfte über dieselbe Leitung erfolgt sein, die auch den Brunnen im Brunnenhaus mit Frischwasser versorgte. Die Küche war von keinem der beiden Refektorien, aber vom Kreuzgang aus zugänglich. Vermutlich befand sich ein weiterer Zugang an der Nordseite des Gebäudes, doch sind bislang keine entsprechenden archäologischen Befunde bekannt geworden.

Die beiden runden Öffnungen in der Kreuzgangnordwand zeigen kaum Verrußspuren. Dies weist darauf hin, dass es sich hier um Öffnungen für die Frischluftzufuhr handelte. Die zweite Steinlage unterhalb dieser Öffnungen ist auffallend niedrig und zieht sich über zwei Joche hinweg. Die Oberflächen sind nur grob bearbeitet, als ob diese Steine nachträglich abgearbeitet worden wären. Im östlichen Bereich des ersten Nordjochs (im Anschluss an das Eckjoch von Westen gezählt), das heißt an der Nahtstelle zwischen Küche und Herrenrefektorium, bricht diese Lage ab. Versprünge bei den darüberliegenden Lagerfugen können auf einen Planwechsel hinweisen. Ab dem zweiten Nordjoch befinden sich ungefähr in Höhe der Luftöffnungen Konsolen bzw. abgearbeitete Konsolen, die wohl als Auflager für das erste Dach des Kreuzgangnordflügels dienen.¹⁹ Die heute im Inneren des Kreuzgangs befindlichen Öffnungen könnten ursprünglich oberhalb des Kreuzgangdachs gelegen haben.

Die zwischen den beiden Refektorien angeordnete Küche konnte nicht alle Personengruppen im Kloster mit Speisen versorgen. Die östlich

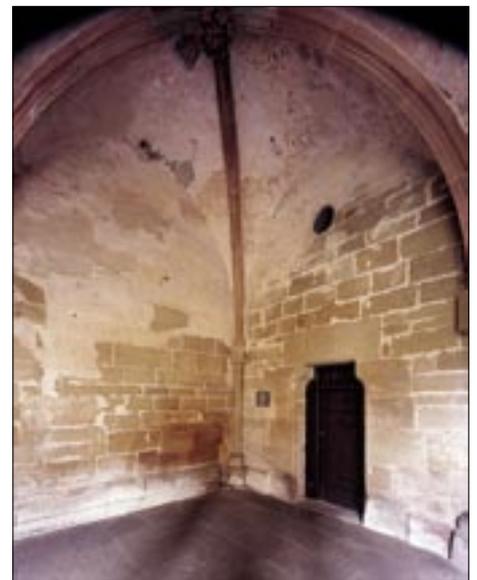


Abb. 8 (oben links): Maulbronn, ehem. Zisterzienserabtei. Westwand des Herrenrefektoriums mit der vermauerten Durchreiche zur Küche.

Abb. 9 (oben Mitte): Maulbronn, ehem. Zisterzienserabtei. Ostwand des Laienrefektoriums mit den vermauerten Durchreichen zur Küche.

Abb. 10 (oben rechts): Maulbronn, ehem. Zisterzienserabtei. Nordwestecke der Klausur mit Lage der Küche zwischen dem Herrenrefektorium im Osten und dem Laienrefektorium im Westen.

Abb. 11 (Mitte): Maulbronn, ehem. Zisterzienserabtei. Nordwestliches Eckjoch des Kreuzgangs mit Türe zur Küche und Zuluftöffnung.

Abb. 12 (unten): Maulbronn, ehem. Zisterzienserabtei. Sog. Frühmesserhaus von Südost. Dahinter das Gästehaus des Klosters und die sog. Klosterschmiede.



¹⁹ Knapp 1997a, 81; Knapp 1997b, 242.



Abb. 13: Maulbronn, ehem. Zisterzienserabtei. Offener Kamin im Hauptraum des sog. Frühmesserhauses.

der Klausur gelegene Infirmerie dürfte eine eigene Küche besessen haben, die sich wohl an derselben Stelle befand wie die im 16. Jahrhundert erneuerte und im 19. Jahrhundert abgetragene Küche nördlich des bis heute stehenden Gebäudes.

Im Westen der Klosteranlage befindet sich ein weiteres im vorliegenden Zusammenhang bemerkenswertes Gebäude, das sog. Frühmesserhaus (Abb. 12). Der kleine Bau schloss sich an das innere westliche Kloster-tor an. Es handelte sich um einen hohen Raum mit einem ungewöhnlich groß dimensionierten Kamin (Abb. 13), dem westlich ein schmalerer, zum Inneren Tor mit einem weiten Bogen geöffneten Raum vorgelagert ist. Südlich des Inneren Tors befand sich die Torkapelle, westlich bzw. nordwestlich des sog. Frühmesserhauses das Gästehaus des Klosters, dessen heutige Bausubstanz ebenfalls bis in das 13. Jahrhundert zurückreicht. Der verhältnismäßig kleine Hauptraum des Gebäudes erscheint kaum geeignet zur Beherbergung wichtiger Gäste des Klosters, doch wäre die Nutzung als Küche für das Gästehaus bzw. für Gäste des Klosters, die im Bereich der Pforte verköstigt werden, nicht auszuschließen. Die Öffnung des Gebäudes in einer weiten Arkade zu dem hallenartigen Raum im Erdgeschoss des Inneren Tors²⁰ könnte ebenfalls auf eine entsprechende Nutzung verweisen.

Damit lassen sich für den Klosterbereich von Maulbronn mindestens drei mögliche Küchenstandorte bestimmen: die Konventsküche am Kreuzgang, die Infimerieküche, die vielleicht auch die benachbarte Abtei versorgte, und der mögliche Küchenbau im Westen. Schließlich könnte sich im westlichen Klosterareal auch noch eine Gesindeküche befunden haben.

Klosterküchen im 15. Jahrhunderts

Im 15. und frühen 16. Jahrhundert erfasste eine Welle von Reformbewegungen die alten Mönchsorden. Mit der Reform des geistlichen Lebens ging in der Regel auch eine Erneuerung der Klausurbauten einher. Zu den zentralen Elementen solcher Umbauten zählten die Refektorien und damit zusammenhängend die Küchen.

Eine Inschrift am Südflügel der Alpirsbacher Klausur berichtet, dass Abt Hieronimus Hulzing ab 1481 hier eine Umgestaltung des Klosters im Geiste der (Bursfelder) Reform betrieb.²¹ Bereits in der ersten Bauphase wurde der Südflügel mit der in der Südwestecke des Klausurgevierts angeordneten Küche errichtet und unter Dach gebracht. Der 1824 durch ein Feuer zerstörte Küchenbau ist durch Bestandsaufnahmen von 1807 gut dokumentiert. Der Küchenbau war von außen nur durch den mächtigen Schlot erkennbar. Im Erdgeschoss befand sich die Küche mit der großen

²⁰ Zu den archäologischen Befunden in diesem Bereich und der Rekonstruktion der Torsituation siehe Teschauer 1997, 89 ff.

²¹ Zur Baugeschichte Alpirsbachs im 15. Jahrhundert siehe zuletzt Weyer 2001 und Knapp u. a. 2001 mit der älteren Literatur.



Abb. 14: Bebenhausen, ehem. Zisterzienserabtei. Blick in den Küchenraum.

Herdstelle, die an der Südwestecke des Raums angeordnet war und von einem großen Rauchfang überfangen wurde. Nördlich des Herds befand sich ein freistehender Backofen in der Küche.²² Der Raum oberhalb der Küche war 1807 nicht mehr genutzt.

Die für Kloster Alpirsbach durch die Bauaufnahme von 1807 dokumentierte Situation lässt sich auch für das Zisterzienserklöster Bebenhausen und für das Benediktinerkloster Hirsau belegen.

Als im Zuge der Klosterreform in der zweiten Hälfte des 15. Jahrhunderts die Klausurbauten von Bebenhausen unter Beibehaltung der alten Baufluchten und der Kreuzgangbinnenwände aus dem 12./13. Jahrhundert erneuert wurden, erfuhr auch die Küche eine wesentliche Umgestaltung. Die Lage der Küche blieb zwar unverändert, doch wurde das Gebäude abermals erhöht und mit einer neuen Herdstelle versehen, über der sich nun ein mächtiger Rauchfang erhob, von dem die unteren Teile erhalten blieben (Abb. 14). Das Dachwerk dieses Küchenumbaus ist ebenfalls erhalten und konnte dendrochronologisch in das Jahr 1498 datiert werden (Abb. 15).²³ Die Wechsel in der Zerrbalkenlage und in der ersten Kehlbalkenlage markieren bis heute Lage und Zuschnitt des südlich der Firstlinie sitzenden Schlots. Die Herdstelle liegt nun unmittelbar vor der



Abb. 15: Bebenhausen, ehem. Zisterzienserabtei. Dachraum des Küchenbaus mit Blick nach Osten. An der Westwand des Sommerrefektoriums Ansatzspuren des Küchenbaus aus dem 14. Jahrhundert. Die beiden Wechselbalken in Höhe der Kehlbalken zeigen die Dimension des Küchenschlots der frühneuzeitlichen Küche.

²² Weyer 2001, 264 f. vermutet, der Backofen sei erst nachträglich in die Küche eingebaut worden.

²³ Scholkmann 1995, 235.

Abb. 16: Hirsau, ehem. Benediktinerabtei St. Peter und Paul. Blick in die Ruine der 1531 wiederaufgebauten Küche. Im Zentrum ist der gemauerte Herd zu erkennen, rechts dahinter der kleine freistehende Backofen.



Westwand des Sommerrefektoriums, so dass die Durchreiche aus dem 14. Jahrhundert geschlossen werden musste. Ungefähr an ihrer Stelle befindet sich heute, eingefügt in die breitere Brandmauer zwischen Küche und Sommerrefektorium, ein kleiner Backofen.

Im Anschluss an die Umgestaltung der Küche wurde auch der ehemalige Konversenflügel des Klosters verändert und im Bereich des ehemaligen Laienrefektoriums das beheizbare Winterrefektorium der Mönche eingebaut.²⁴ An seiner Südostecke wurde eine neue Durchreiche zur Klosterküche eingebrochen, so dass die Speisen unmittelbar in das Refektorium gereicht werden konnten. Die Außenwände der Küche wurden auf dieselbe Höhe gebracht wie die Längswände des Westflügels. Mit der dendrochronologischen Datierung des Kuchendachwerks ist damit auch die damit zusammenhängende Umgestaltung des Westflügels in die Jahre 1495/98 indiziert.²⁵ Der Innenausbau des Westflügels erfolgte erst im frühen 16. Jahrhundert. Die Einwölbung der westlichen Joche des Kreuzgang südflügels und des Kreuzgang westflügels könnte ebenfalls erst um 1505/10 erfolgt sein, als der Kreuzgang südflügel sein Fachwerkobergeschoss erhielt.

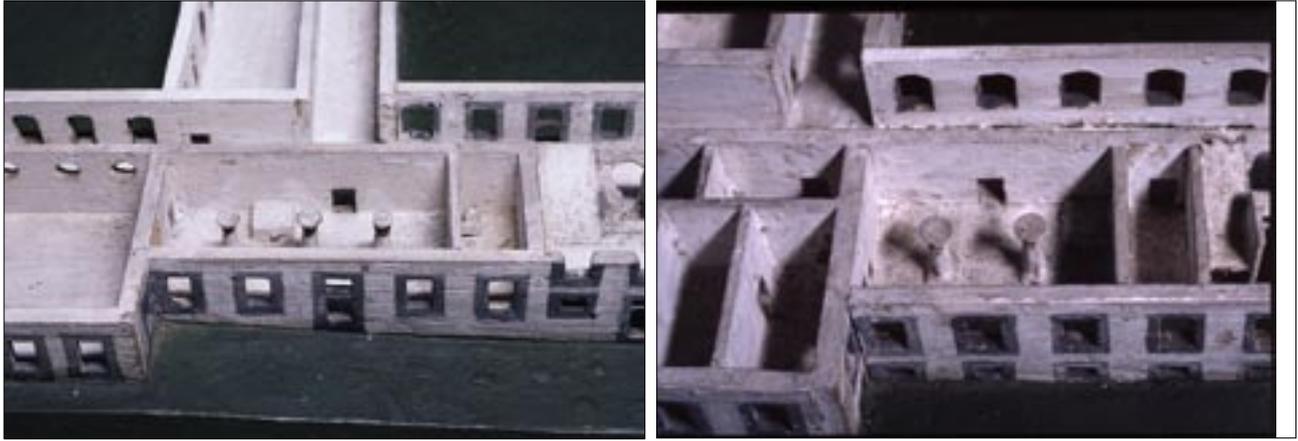
Der Kreuzgang und die Konventsgebäude des Hirsauer Peter- und Pauls-Klosters waren in der zweiten Hälfte des 15. Jahrhunderts ebenfalls erheblich umgestaltet bzw. neu gebaut worden. 1531 vernichtete ein Brand die Klosterküche am Südenende des Klausurwestflügels.²⁶ Die Küche wurde rasch wiederaufgebaut, ist aber seit den Zerstörungen von 1692 Ruine (Abb. 16). Der etwa quadratische Raum schließt unmittelbar an das Refektorium im Südflügel an. Im Zentrum steht der große gemauerte Herd, über dem sich ein mächtiger Rauchfang erhob, der von zwei Freistützen abgefangen wurde. Östlich des Herds befindet sich ein kleiner, aus Backsteinen aufgesetzter, freistehender Backofen. Die Situation scheint jener in Alpertsbach und in Bebenhausen vergleichbar. Die den Herdstellen zugeordneten Backöfen sind dabei jeweils so klein dimensioniert, dass sie als Brotbacköfen für die jeweiligen Konvente wohl ausscheiden. Das übereinstimmende Auftreten in drei um 1500 erneuerten Küchenanlagen dürfte vielmehr auf eine Veränderung der Koch- und Essgewohnheiten in den Klöstern hinweisen.

Ausblick: Küchen in den barocken Klosteranlagen

Die Weiterentwicklung der Küchen im 17. und 18. Jahrhundert kann hier nur anhand von drei Beispielen skizziert werden. Als in der Nacht vom 9./10. März 1697 die zu Beginn des 17. Jahrhunderts weitgehend neu errichtete Klosteranlage von Salem einem Brand zum Opfer fiel, wur-

24 Siehe dazu Köhler 1995, 311, jedoch ohne genauen Datierungsvorschlag.

25 Dies korrespondiert mit den Datierungen 1496 in Schlußsteinen des Kreuzgang südflügels.



de von Franz Beer ein richtungsweisender Neubau konzipiert, zu dem sich das den Vertragsverhandlungen und den späteren Umplanungen zugrunde liegende Modell erhalten hat.²⁷ In diesem Modell ist großer Wert auf die wichtigen Elemente der Infrastruktur, das heißt hier insbesondere die Lage der Feuerstellen, der Befeuereöffnungen sowie der Abortschächte gelegt. Auch die beiden Küchen des Neubaus sind in dem Modell detailliert wiedergegeben. Die Konventsküche (Abb. 17) schloss sich unmittelbar östlich an das Sommerrefektorium an. Eine Durchreiche an der Ostwand des Speisesaals ermöglichte eine rasche Übergabe der Speisen. Die Abtei verfügte über eine eigene Küche im Erdgeschoss des Ostflügels (Abb. 18). Sie war deutlich kleiner als die Konventsküche. Ein eigens neben der Küche angelegtes Treppenhaus ermöglichte den Zugang zum Tafelzimmer der Abtei im ersten Obergeschoss. Beide Küchen sind in den Gesamtbau integriert, ohne dass ihre Lage an den Fassaden ablesbar wäre. Aus Brandschutzgründen sind die Küchenräume jeweils mit in Backstein aufgemauerten massiven Gewölben versehen.

Während die Konventsküche der Versorgung der Konventualen diente, wurden über die Abteiküche der Abt und seine Gäste versorgt. Daneben gab es außerhalb der Klausur noch eine weitere größere Küche, die Gesindeküche, über die die Bediensteten des Klosters und die einfachen Gäste bewirtet wurden. Diese Küche befand sich im 18. Jahrhundert in dem 1836 abgebrochenen Flügelbau, der sich südlich an das Untere Tor anschloss. Außerhalb der Klostermauern schließlich lag das Kloster-gasthaus, das ebenfalls über eine eigene Küche verfügte.

Bei den kleineren Klosteranlagen wurde oft auf eine gesonderte Abteiküche verzichtet. In Zwiefalten befand sich die Küche unmittelbar westlich des im Südflügel untergebrachten Refektoriums. In Obermarchtal wurde mit dem neuen Ostflügel und dem dort untergebrachten Sommerrefektorium (Spiegelsaal) auch eine neue Küche errichtet, die unmittelbar südlich an das neue Refektorium angrenzt.

Von den barocken Klosterküchen blieben oft nur die Räume erhalten, während die gemauerten Herde und die Rauchfänge zum Teil noch in jüngster Zeit Umnutzungen der historischen Räume zum Opfer fielen. Die heute erschließbaren baulichen Anlagen dieser Küchen scheinen sich seit dem späten 15. Jahrhundert nur unwesentlich verändert zu haben. Erst die geschlossenen Herde dürften hier wieder zu einem erheblichen Einschnitt in der baulichen Ausformung der Küchen geführt haben.

Abb. 17 (links): Salem, ehem. Zisterzienserabtei. Modell zum Klosterneubau von 1697, Konventsküche.

Abb. 18 (rechts): Salem, ehem. Zisterzienserabtei. Modell zum Klosterneubau von 1697, Abteiküche.

Dr. Ulrich Knapp
Stuttgarter Str. 22, D-71229 Leonberg
ulrich.knapp@t-online.de

26 Neumüllers-Klauser 1991, 494.

27 Siehe hierzu Knapp 2004, 329 ff.

Literatur

- Besse, Jean Martial (Bearb.): *Abbayes et Prieurés de l'ancienne France*, 8: Province ecclésiastique de Tours. Ligugé/Paris 1920.
- Binding, Günther/Untermann, Matthias: *Kleine Kunstgeschichte der mittelalterlichen Ordensbaukunst in Deutschland*. Darmstadt 1993.
- Frank, Georg: *Das Zisterzienserkloster Maulbronn. Die Baugeschichte der Klausur von den Anfängen bis zur Säkularisierung* (Studien zur Kunstgeschichte 70). Hildesheim 1993.
- Grewe, Klaus: *Der Wasserversorgungsplan des Klosters Christchurch in Canterbury* (12. Jahrhundert); in: *Die Wasserversorgung im Mittelalter* (Geschichte der Wasserversorgung 4). Mainz 1991, 229–236.
- Horn, Walter/Born, Ernest: *The Plan of St. Gall. A study of the architectural & economic of, & life in a paradigmatic Carolingian monastery*. Berkeley u. a. 1979.
- Jacobsen, Werner: *Der Klosterplan von St. Gallen und die karolingische Architektur. Entwicklung und Wandel von Form und Bedeutung im fränkischen Kirchenbau zwischen 751 und 840*. Berlin 1992.
- Klunzinger, Karl: *Artistische Beschreibung der vormaligen Zisterzienserabtei Maulbronn*. Karlsruhe 1849.
- Knapp, Ulrich (1997a): *Kloster Maulbronn. Geschichte und Baugeschichte*. Stuttgart 1997.
- Knapp, Ulrich (1997b): *Zisterziensergotik oder Reichsstil? Zur Interpretation der frühgotischen Bauteile in Kloster Maulbronn*; in: *Maulbronn. Zur 850jährigen Geschichte des Zisterzienserklosters* (Forschungen und Berichte der Bau- und Kunstdenkmalpflege in Baden-Württemberg 7). Stuttgart 1997, 189–292.
- Knapp, Ulrich/Kolb, Günter/Laier-Beifuss, Katharina/Seeliger-Zeiss, Anneliese: *Untersuchungen zur Baugeschichte des Kreuzgangs*; in: *Alpirsbach. Zur Geschichte von Kloster und Stadt* (Forschungen und Berichte der Bau- und Kunstdenkmalpflege in Baden-Württemberg 10). Stuttgart 2001, I 349–425.
- Knapp, Ulrich: *Salem. Die Gebäude der ehemaligen Zisterzienserabtei und ihre Ausstattung* (Forschungen und Berichte der Bau- und Kunstdenkmalpflege in Baden-Württemberg 11). Stuttgart 2004.
- Köhler, Mathias: *Die Bau- und Kunstgeschichte des ehemaligen Zisterzienserklosters Bebenhausen bei Tübingen* (Veröffentlichungen der Kommission für geschichtliche Landeskunde in Baden-Württemberg B 124). Stuttgart 1995.
- Mettler, Adolf: *Zur Klosteranlage der Zisterzienser und zur Baugeschichte Maulbronn*; in: *Württembergische Vierteljahreshefte für Landesgeschichte* N. F. 18, 1909, 1–159.
- Neumüllers-Klauser, Renate: *Quellen zur Bau- und Kunstgeschichte von Hirsau*; in: *Hirsau 1091–1991, 1: Zur Archäologie und Kunstgeschichte* (Forschungen und Berichte der Archäologie des Mittelalters in Baden-Württemberg 10,1). Stuttgart 1991, 475–499.
- Oechelhäuser, Adolf von: *Die Kunstdenkmäler des Amtsbezirks Wertheim* (Die Kunstdenkmäler des Großherzogthums Baden 4,1). Freiburg 1896.
- Paulus, Eduard: *Die Cistercienser-Abtei Bebenhausen*. Stuttgart 1887.
- Paulus, Eduard: *Die Cistercienser-Abtei Maulbronn*. Stuttgart 1889.
- Schmitt-Vollmer, Dietlinde: *Bronnbach, ein Grablegeprojekt im 12. Jahrhundert. Zur Baugeschichte der Zisterzienserkirche* (Forschungen und Berichte der Bau- und Kunstdenkmalpflege in Baden-Württemberg 12). Stuttgart 2007.
- Scholkmann, Klaus: *Rekonstruktionsversuch der Klosteranlage Bebenhausen um 1534*; in: *Das Zisterzienserkloster Bebenhausen. Beiträge zur Archäologie, Geschichte und Architektur* (Beiträge zur Tübinger Geschichte 6). Stuttgart 1995, 214–241.
- Stephan, Hans-Georg: *Studien zur Siedlungsentwicklung und -struktur von Stadt und Reichskloster Corvey (800–1670). Eine Gesamtdarstellung auf der Grundlage archäologischer und historischer Quellen* (Göttinger Schriften zur Vor- und Frühgeschichte 26). Neumünster 2000.
- Teschauer, Otto: *Zum Stand der archäologischen Beobachtungen auf dem Areal des Klosters Maulbronn*; in: *Maulbronn. Zur 850jährigen Geschichte des Zisterzienserklosters* (Forschungen und Berichte der Bau- und Kunstdenkmalpflege in Baden-Württemberg 7). Stuttgart 1997, 83–94.
- Tournus. *Abbaye Saint-Philibert, Moisenay* 2005.
- Viollet-le-Duc, Eugène: *Dictionnaire raisonné de l'architecture française du XIe au XVIe siècle*, 4. Paris 1878.
- Weyer, Angela: *Die mittelalterliche Klausur des Klosters Alpirsbach*; in: *Alpirsbach. Zur Geschichte von Kloster und Stadt* (Forschungen und Berichte der Bau- und Kunstdenkmalpflege in Baden-Württemberg 10). Stuttgart 2001, I 215–348.

Bildnachweis

- Ulrich Knapp, Leonberg: 4, 5, 7–9, 11–18
Viollet-le-Duc 1878: 1, 2
Paulus 1887: 6
Schmitt-Vollmer 2007: 3
Knapp 1997a: 10