

INHALTSVERZEICHNIS

VORWORT DER HERAUSGEBERIN	9
GEISTIGE NAHRUNG	10
Dimensionen unseres Essens – physisch, sozial, psychisch, geistlich	12
„Leibspeise“	12
<i>Essen in der Vormoderne</i>	12
<i>Die Küche der Mönche – Ganzheitlichkeit und Maß?</i>	13
<i>Klosterbibliothek und Speisesaal – eine planvolle Baueinheit?</i>	14
„Seelenspeise“	16
Geistige Nahrung aus Oberpfälzer Klosterbibliotheken	16
<i>„Essen“ in der Klosterbibliothek</i>	16
<i>Zum Charakter der Ausstellung</i>	17
Dank	17
KOCHEN	18
Eine vormoderne Küche bei Odilo Schreger	20
Küchentechnologie	20
<i>Magische Bratspieße</i>	20
<i>Aufgeklärte Öfen</i>	22
Herrschaftliche Küche als Orientierung für die Prälaten	24
Kochbücher	25
<i>Hans Schuppes „TRAITEUR A LA MODE“</i>	25
<i>Der „Speisemeister“ des P. Odilo Schreger von Ens Dorf</i>	26
Kochen und Predigt	29
<i>Das Predigtwort als geistliche Speise</i>	29
<i>Ein „tiefsinniger/ beredtsamer Schwab“ – Abraham à Sancta Clara</i>	29
<i>Abrahams „Bescheid-Essen“</i>	29
<i>Was Gott und der Teufel zubereiten</i>	31
ESSEN	33
Essen im Kloster – Was die Regel vorschreibt	35
<i>Die Ordensregeln</i>	35
<i>Frühneuzeitliche Bestimmungen im zisterziensischen „Capitulum Nationale“</i>	35
Wie die Regel umgesetzt wurde	36
<i>Der Speiseplan der Religiösen</i>	36
<i>Das Refektorium</i>	37
Zu Gast bei Abt Eugen	38
Herrschaftliche Tafelkultur als Orientierung für die Prälaten	39
Sorge für die Hilfsbedürftigen	40
<i>Krankenpflege</i>	40
<i>Armenfürsorge</i>	42