Inhalt

Einleitung 9

1. Küche und Küchenamt 17
Lage und Ausstattung der Küche (17) – Wen verköstigte die Klosterküche? (21) – Das Küchenamt in der Klosterorganisation (22) – Wege der Versorgung (26)

2. Das Refektorium und seine Gäste 31

3. Wovon ernährt sich der Mönch? 43
Piscis, olus et legumen (43) – Fisch (45) – Kraut, Hülsenfrüchte und anderes Gemüse (53) – Kraut und Kohl (53) – Hülsenfrüchte (54) – Wurzelgemüse (56) – Zwiebelgemüse (57) – Weitere Gemüse (58) – Fleisch (58) – Fleisch vierfüßiger Tiere (59) – Geflügel (67) – Obst (70) – Kräuter und Gewürze (74) – Milch, Milchprodukte und Eier (78) – Öl und Fette (80) – Spezereien und sonstige Nahrungsmittel (81) – Nahrungszubereitung (83) – Gab es Kochbücher? (83) – Speisenzubereitung, Konservierung und „Fertiggerichte" (86)

4. Essen im liturgischen Jahreskreis – Norm und Praxis der *vita monastica* 90
Normen klösterlicher Ernährung: Ordensregel – Consuetudines – Constitutiones (90) – Klösterliches Essen im Kirchenjahr zwischen Norm und Praxis – Ordensspezifische und regionalspezifische Aspekte klösterlicher Ernährung im Vergleich (96) – Klosterneuburg (97) – Neapel (105) – St. Florian (110) – Benevent (112) – Montpellier (113) – Salzburg (116) – Vergleichsbeispiele (117)

5. Askese oder Völlerei? 123
Askese als unerreichbares Ideal? (123) – Fasten oder Völlerei? Topos und Abbild mönchischen Lebens (129) – Ordensreform und Essensbeschränkung (136)

Zusammenfassung 142

Glossar 147

Abkürzungen 162

Quellen und Literatur 163
Ungedruckte Quellen (163) – Gedruckte Quellen (164) – Literatur (167)

Bibliografische Informationen
http://d-nb.info/986983349

digitalisiert durch DEUTSCHE NATIONAL BIBLIOTHEK