



PARIS
LODRON
UNIVERSITÄT
SALZBURG

Geschichte



Internationale Abschlusstagung
des EU-„Creative Europe“-Projekts „CulHerCis22“

KULINARISCHES ERBE DER ZISTERZIENSER



26.–28.
SEPTEMBER 2025

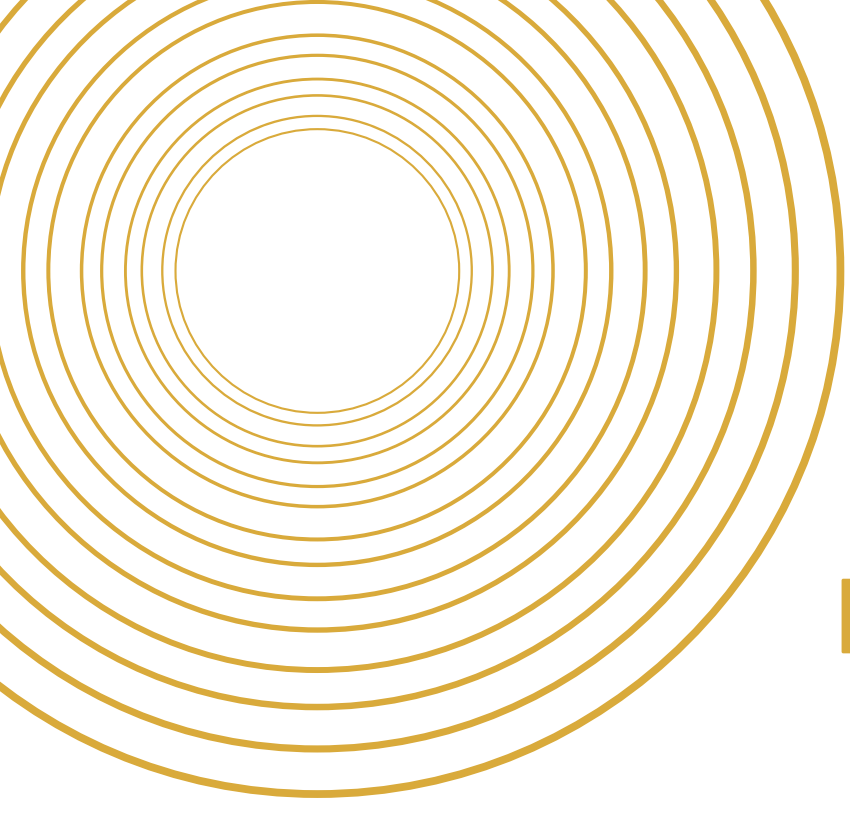
UNIPARK NONNTAL
ERZABT-KLOTZ-STRASSE 1

ANMELDUNG:
beate.roedhammer@plus.ac.at



Kofinanziert von der
Europäischen Union





PROGRAMM ZUR TAGUNG KULINARISCHES ERBE DER ZISTERZIENSER

Tagungsort:

Universität Salzburg, Unipark Nonntal, Erzabt-Klotz-Straße 1, 5020 Salzburg
Hörsaal „Agnes Muthspiel“ im Erdgeschoss (E.002)

Anmeldung zur Tagung und weitere Infos:

Beate Rödhammer, beate.roedhammer@plus.ac.at, Tel. +43 662 8044 4777

FREITAG, 26.09.2025

13.30 Registrierung

14.00 Grußworte

14.30 Eröffnungsvortrag:

Winfried Schenk, Agrarische Produktion und Kulturlandschaft im Solarzeitalter unter feudalen Bedingungen. Zu den Methoden der Ressourcengewinnung und -sicherung des Zisterzienserordens

15.30 Kaffeepause

16.00 PANEL 1: ANNÄHERUNGEN AN DIE ZISTERZIENSER
(Chair: Michael Brauer/Verena Deisl)

- Alexandra Baier, Cisterscapes: Klosterlandschaften als europäisches Kulturerbe. Meilensteine und Perspektiven der transnationalen Zusammenarbeit
- Iva Adámková, Rezepte und Rhetorik: Bernhard von Clairvaux und aktuelle monastische Fragen
- Andreas Gamerith, Zwettler Tafelfreuden. Inszenierungen von zisterziensischer Tischkultur am Beispiel des Stiftes Zwettl

18.30 Abendvortrag im Augustiner Bräu Mülln
(Lindhofstraße 7, Abt-Nicolaus-Saal)

Gerhard Ammerer, Speis und Trank im urbanen Raum. Zur kulinarischen Geschichte Salzburgs in der Frühen Neuzeit

Anschließend: Gemeinsames Abendessen

SAMSTAG, 27.09.2025

9.00 PANEL 2: KULINARISCHES ERBE DER ZISTERZIENSER
(Chair: Marlene Ernst)

- Michael Brauer/Verena Deisl, Das kulinarische Erbe der Zisterzienser zwischen Askese und Akkomodation
- Fr. Aloysius M. Zierl OCist, Ein Kochbuch aus der Stiftsküche Heiligenkreuz aus dem Jahr 1925
- Gerald Hirtner, Brot als eine Grundlage einer benediktinischen Gemeinschaft

10.30 Kaffeepause

11.00 PANEL 3: KULTURERBE UND VERMITTLUNG
(Chair: Alexandra Baier/Tomáš Pleva)

- Michael Brauer/Verena Deisl, Kulinarik der Zisterzienser im Rahmen von Events
- Martina Schutová, Das kulinarische Erbe der Zisterzienser als Thema für Bildungsprogramme
- Dirk Gotzmann, Zugänge zu kulinarischen Landschaften

12.30 Mittagspause

13.30 Keynote:

Stefan Issig, Buchvorstellung „Kulinarisches Erbe der Zisterzienser in Mitteleuropa“

14.30 WORKSHOPS

- WS 1: Matthias Gebauer, Ernährung im Museum
- WS 2: Inge Gotzmann/Dirk Gotzmann, Immaterielles Kulturerbe der Klöster: Wissen und Können weitergeben
- WS 3: Tomáš Pleva, 3D Visualisation (max. 14 Teilnehmer*innen; Englisch)
- WS 4: Marlene Ernst/Katharina Zeppezauer-Wachauer/Jiří Franc: Umgang mit historischen Rezepten (Begriffe, Zutaten, moderne Interpretation)

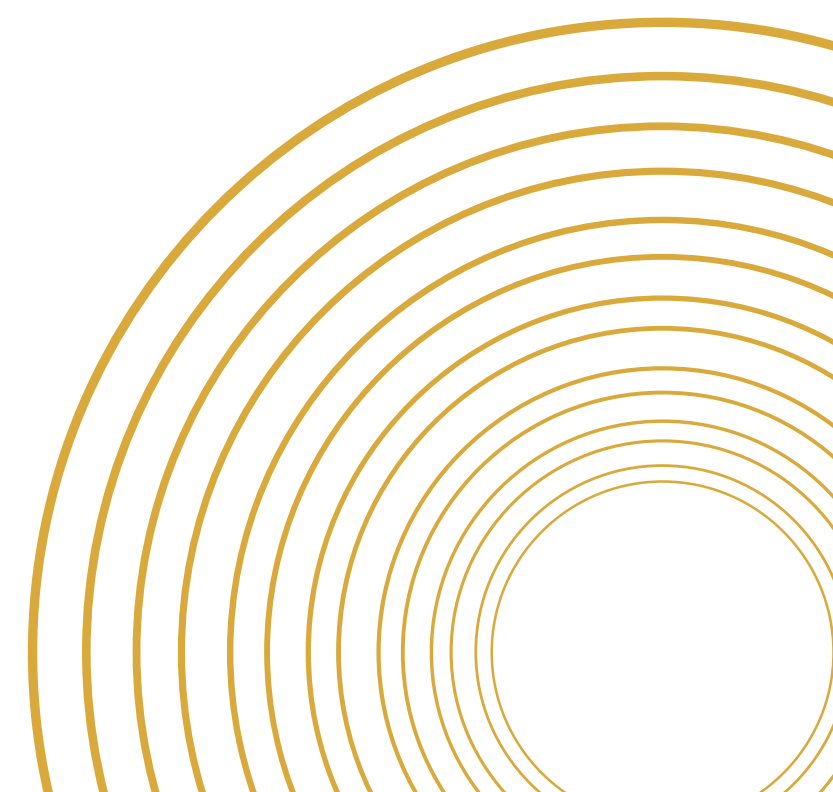
15.30 Kaffeepause

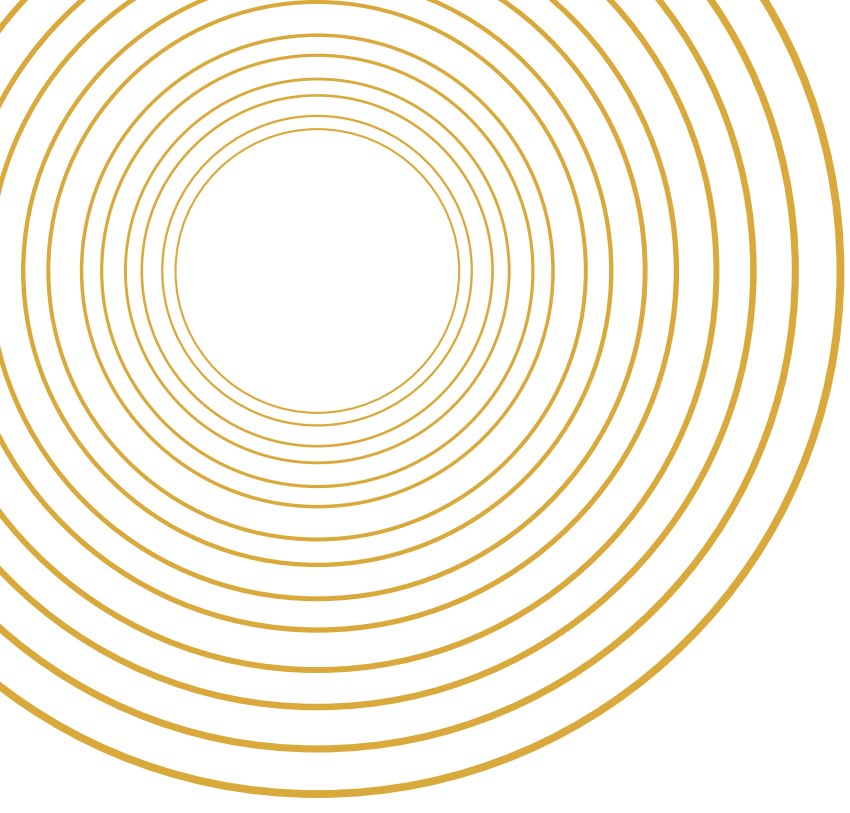
16.00 Fortsetzung der Workshops

17.00 Präsentation der Ergebnisse aus den Workshops;
Abschlussdiskussion

Anschließendes Abendessen:

Wirtshaus Steinlechner, Aigner Straße 4 (Selbstzahler*innen)





SONNTAG, 28.09.2025

9.00–12.00 Exkursionen (Geistliches Salzburg/Kulinarisches Salzburg)

9.00–10.00 Führung Geistliches Salzburg: Kloster St. Peter
(Treffpunkt: Innenhof St. Peter, Sankt-Peter-Bezirk 1)



Gemeinsamer Spaziergang zur Festungsbahn (Festungsgasse 4)

10.30–12.00 Führung Kulinarisches Salzburg: Festung Hohensalzburg
Jutta Baumgartner (Archiv der Erzdiözese Salzburg) und Bernhard Heil
(Burgen und Schlösser Salzburg): Vorratshaltung und Verpflegung

