SOBIESZEK Andrea: Vom Triet zum Besoffenen Kapuziner. Aus den Apotheken des Mittelalters in die (digitalen) Kochbücher des 21. Jhdts. – In: EPIKUR – Journal für Food Studies 10 (2026), www.historische-

Vom Triet zum Besoffenen Kapuziner

Aus den Apotheken des Mittelalters in die (digitalen) Kochbücher des 21. Jahrhunderts

Andrea SOBIESZEK

Es gibt Speisen, Getränke und Gewürze, die ursprünglich nur medizinischen Zwecken dienten, aufgrund ihres Wohlgeschmacks und ihrer anregenden Wirkung jedoch allmählich in den kulinarischen Bereich wechselten. Der folgende Beitrag bietet ein Rezeptbeispiel dafür, das in adaptierter Form und unter anderer Bezeichnung bis heute populär ist.

Ein simples Rezept aus dem „Admonter Klosterbuch" lieferte den Anstoß zu vorliegender Recherche: Es handelt sich um den „(Admonter) Triet"[1], für den es wohl schon ab dem Mittelalter zahlreiche ähnliche Rezepte gibt.[2] Gemeinsam ist allen die reichliche Verwendung von Zucker und Gewürzen, die über Zwieback oder gebähte, also trocken geröstete Weißbrotscheiben gestreut und dann mit Wein übergossen werden. Manchmal wird auch zuerst der Wein mit Zucker und Gewürzen aromatisiert und erst danach das Brot damit getränkt.

Sucht man in historischen Wörterbüchern und Enzyklopädien nach „Triet", wird man meist auch zu „Trisanet" weitergeleitet. Die etymologische Herkunft der beiden Begriffe ist nicht ganz geklärt, es wird ein lateinisch-griechischer Ursprung vermutet, und es gibt im Lauf der Jahrhunderte zahlreiche orthographische und regionale Varianten. Das Deutsche Wörterbuch der Gebrüder Grimm erklärt zur Bedeutung, dass „triet" ursprünglich ein Magenpulver aus gestoßenem Zucker und Gewürzen war, dass es aber auch zur Herz- und Kräftestärkung sowie gegen Schwindel und andere Beschwerden verschrieben wurde. Später wurde daraus eine „gebähte, mit Wein übergossene leckere Gebäckschnitte", also ein „Naschwerk".[3] Unter „tresenei" (trisanet, trisenet) vermerkt dieses Wörterbuch „grobes, würziges Pulver als leckerei und medicament".[4]

Der Universalgelehrte J. G. Krünitz (1728 – 1796), der überdies auch Arzt war, leitet in seiner Oekonomischen Enzyklopädie bei der Suche nach „Triet" zu „Trisenet / Trisanet" weiter und

[1] Josef HASITSCHKA, Admonter Klosterkochbuch. Barocke Rezepte und Geschichten aus dem Stift Admont, Admont 1998, 134 f.
[2] Bereits in der Antike kamen exotische Gewürze aus dem Fernen Osten nach Europa und waren seit dem Mittelalter begehrte Handelswaren. Schon in den Schriften von Hildegard von Bingen, der gelehrten Äbtissin des 12. Jahrhunderts, wird auch deren Heilwirkung hervorgehoben. Gewürze wie Zimt, Nelken, Ingwer, Galgant oder Muskatnuss wurden von ihr als Arznei empfohlen und in verschiedenen Formen verabreicht, zum Beispiel als Pulver auf Brot oder Suppe gestreut, oder aber es wurden Küchlein damit gewürzt, die man nüchtern aß, manchmal in Wein getaucht. Vgl. Gewürze bei Hildegard von Bingen, in: kraeuterweisheiten.de, online unter: https://www.kraeuterweisheiten.de/gewuerze-bei-hildegard-von-bingen (03.10.2025).
[3] Triet, in: Deutsches Wörterbuch von Jacob Grimm und Wilhelm Grimm, digitalisierte Fassung im Wörterbuchnetz des Trier Center for Digital Humanities, Version 01/25, online unter: https://www.woerterbuchnetz.de/DWB?lemid=T10839 (18.09.2025).
[4] Tresenei, in: Deutsches Wörterbuch von Jacob Grimm und Wilhelm Grimm, digitalisierte Fassung im Wörterbuchnetz des Trier Center for Digital Humanities, Version 01/25, online unter: https://www.woerterbuchnetz.de/DWB?lemid=T10030 (18.09.2025).

führt an, dass man darunter „in der Pharmacie ein gröblich zerstoßenes Pulver" versteht, „in der Kochkunst, ein aus Gewürzen bestehendes Pulver zu gerösteten Semmelschnitten, wozu man auch den gerösteten Zwieback gebrauchen kann, welcher mit Wein übergossen, und mit Zucker und Gewürzen überstreuet wird." Krünitz vermerkt weiters, dass diese Speise gerne bei gebratenen Truthühnern, Kapaunen, Wild etc. auf die Tafel kommt. Ende des 18. Jahrhunderts liegt der Schwerpunkt der Bedeutung also längst im kulinarischen Bereich.[5]

Zusammenfassend kann man also sagen: Der Gewürzzucker Triet / Trisanet ist ursprünglich ein nur in Apotheken zubereitetes Pulver aus gestoßenem Zucker und fein gestoßenen exotischen Gewürzen wie Zimt, Nelken, Ingwer, Galgant, Kardamom, Muskat, Piment, Pfeffer, sowie auch getrockneten heimischen Heilkräutern. Triet / Trisanet wurde anfangs auch als Magenpulver bezeichnet und sollte – gestreut auf geröstete und in Wein geweichte Semmelschnitten – den Appetit und die Verdauung von Kranken, „Kindbetterinnen" (Wöchnerinnen) und rekonvaleszenten Personen anregen. Durch das Rösten entstanden Aromastoffe und das Brot wurde poröser und dadurch leichter zu durchtränken. Der Begriff Triet wurde allmählich auf die damit zubereitete Speise ausgeweitet und der Gewürzzucker zur Unterscheidung dann als Trisanet bezeichnet. Im Laufe der Zeit wurde er für zahlreiche andere Beschwerden eingesetzt, wodurch sich seine Zusammensetzung je nach Anwendungsgebiet etwas änderte (entsprechende Rezepte siehe weiter unten).

Der Admonter Triet wurde mit Zwieback zubereitet – das Rösten erübrigte sich also in diesem Fall – und mit gezuckertem und gewürztem Wein übergossen. Diese Speise wurde in Admont am Samstag in der Fastenzeit und bei festlichen Tafeln als Nachspeise gereicht, wobei je nach Anlass gewöhnlicher „Gesindewein" / Kochwein oder eben ein besserer Wein verwendet wurde, der vom Kellermeister mit speziellen Gewürzen und Zucker aromatisiert worden war. Der „Pater Kuchlmeister" weist in den Aufzeichnungen des Klosters darauf hin, dass „der Driett" früher in Apotheken hergestellt wurde, ohne leider auf die konkrete Zusammensetzung der Admonter Gewürzmischung einzugehen.[6] Vermutlich bildeten aber Zimt, Nelken, Muskat, Ingwer und Pfeffer die Hauptbestandteile, wie es für nicht-medizinische Verwendung üblich war. Zimt war allerdings immer die wichtigste Zutat dieser Kompositionen, vergleichbar in etwa mit dem Stellenwert von Curcuma in diversen Currymischungen der asiatischen Küche.

Brot als Nahrung für Körper und Seele

[5] Trisenet, in: Johann Georg KRÜNITZ, Oekonomische Encyklopädie, oder allgemeines System der Staats- Stadt- Haus- u. Landwirthschaft, in alphabetischer Ordnung, online unter: https://www.kruenitz1.uni-trier.de/xxx/t/kt08910.htm (18.09.2025).
[6] HASITSCHKA, Admonter Klosterkochbuch, 134 f.

Das Einweichen von Brot – sei es in Suppe, Milch oder hier in belebendem Wein – war vor allem deshalb angebracht, weil die Zähne von alten, kranken Menschen in früheren Jahrhunderten oft in beklagenswertem Zustand waren und zum Teil oder gar gänzlich fehlten, sogar in wohlhabenden Schichten. Es ist gut vorstellbar, dass ein derartiger Triet nicht nur dem Körper, sondern auch der Psyche wohltat: er war weich, süß, aromatisch und nicht zuletzt leicht berauschend, vor allem in nüchternem Zustand genossen wie verordnet, auch wenn man den Wein oft im Verhältnis 2:1 mit Wasser verdünnte. Der Triet war also nicht nur Medizin, sondern auch „comfort food" und bitteren Arzneien deshalb manchmal überlegen.

Es ist anzunehmen, dass beim Admonter Triet auch der Aspekt der Resteverwertung eine Rolle spielte, dass also nur an Feiertagen der feinere Zwieback dafür verwendet wurde, während man an den Fasttagen mit altbackenen gebähten Semmelschnitten das Auslangen fand. Weißbrot war ja ohnehin etwas Besonderes, denn normalerweise kam das billigere grobe Schwarzbrot auf den Tisch. Dieses wurde kleingeschnitten oder zu Bröseln gerieben, wenn es hart geworden war, und fand Verwendung zum Anreichern und Andicken von Suppen und Saucen.

Keinesfalls ließ man altes Brot verkommen, denn Brot hatte für die Menschen früherer Epochen, die ständig von Missernten und damit Hungersnöten bedroht waren, einen weitaus höheren Stellenwert als heute, wo in beinahe jedem Haushalt bedenkenlos altes Brot weggeworfen wird, wo täglich Tonnen von nicht verkauftem Brot in die Müllcontainer der Supermärkte wandern. Das Wegwerfen von Brot galt jahrhundertelang als „Versündigung", in bäuerlichen Milieus sogar bis ins 20. Jahrhundert, denn Brot war durch das Sakrament der Eucharistie auch ein religiöses Symbol und man zeichnete vor dem Anschneiden eines neuen Brotlaibes mit dem Messer drei Kreuze darauf.

Der Gewürzzucker Triet – ursprünglich als Medizin gedacht

Bevor nun auf die Entwicklung des Triet hin zur beliebten Speise eingegangen werden soll, wie sie uns im Admonter Triet der späten Barockzeit begegnet, ist ein Blick zurück auf frühere Jahrhunderte angebracht, in denen der Gewürzzucker vor allem medizinischen Zwecken diente. Es würde allerdings zu weit führen, auf die medizinischen Werke vergangener Jahrhunderte einzugehen, die eine Fülle von Triet-Rezepten mit einer schier unübersehbaren Anzahl von Zutaten bieten – und dies für eine breite Palette an Beschwerden nicht nur aus dem Magen-Darm-Bereich. Es genügen für den vorliegenden Artikel die Gewürzmischungen in den Kochbüchern, die sich zwar auch vereinzelt für Kranke eignen, ansonsten aber für gesunde Personen gedacht sind.

Im „Koch-Buch für Geistliche" des Zisterziensers Bernhard Buchinger (1606–1673), der in einem elsässischen Kloster als Küchenmeister wirkte und schließlich sogar Abt von Maulbronn und

anderen Klöstern wurde, stößt man auf mehrere Rezepte für die Zubereitung von Gewürzzucker, der dort als Triet oder Magenpulver bezeichnet wird und je nach Verwendungszweck unterschiedliche Zutaten aufweist. Für die Beschreibung der Wirkung der einzelnen Bestandteile in den folgenden Rezepten wurde bewusst Wikipedia als Quelle herangezogen, da die Angaben in Kräuterbüchern und medizinischen Werken vor 1800 zwar oft Erfahrungswerte aus jahrhundertelangen Beobachtungen darstellen und damit tatsächlich zutreffen, zum Teil aber auch von Übertreibung und haarsträubendem Irrglauben geprägt sind und sich wissenschaftlich nicht belegen lassen.

> **Gut Magen= Pulver**
> Imber drey Loth / Zimmetröhrlin drey Loht / Nägelin drey Loht / Muscatnuß zwey Loht / Muscatblust ein Loht / Aeniß ein Loht / Süßholtz ein Loht / Rosenbletter ein Loht / Parißkörner ein halb Loht / alles zerstossen / vnd mit Zucker / so viel vonnöthen vermischt; So mans brauchen will / so bähet man ein oder zwo Weißbrodtschnitten / weicht sie in gutem Wein / vnd thut ein Löffel voll von besagtem Pulver darüber vnd nimt mans mehrentheils nüchter ein.[7]

Ingwer regt Magensaft und Galle an, Zimt und Nelken lindern Blähungen und Krämpfe, Muskatnuss und -blüte wirken beruhigend auf den Magen-Darm-Trakt, Anis hilft gegen Blähungen und Magenkrämpfe, Süßholz (Lakritz) hat abführende Wirkung, Rosenblätter helfen gegen Blähungen und Verstopfung und sind magenberuhigend, Paradieskörner (Guineapfeffer) wirken gegen Blähungen und Verdauungsstörungen. All diese Pflanzenteile wurden – ebenso wie der Zucker – im Mörser zu einem feinen Pulver gestoßen und gut vermischt; in verschlossenen Gläsern aufbewahrt war der Triet lange haltbar.

Das zweite Rezept ist etwas einfacher gehalten und war auch für die Anwendung in der Küche gedacht. Man wollte dadurch nicht nur den Wohlgeschmack einer Speise steigern, sondern auch deren Bekömmlichkeit:

> **(Gemein Magen= Pulver oder Triet / so)**
> …man auch auff kalt gebraten Geflügel zu strewen pflegt wird von gestossenem Zimmet / Imber / Pfeffer vnd Muscatnuß gemacht / vnd mit einem guten Theil Zucker vermischt; der Zimmet soll dem übrigen Gewürtz übertreffen.[8]

Das dritte Rezept nennt sich „Haubt-Triet“[9] und ist eindeutig nur für medizinische Zwecke gedacht, denn es sind auch etliche bittere und abführende Stoffe enthalten. Die erwähnten

[7] Andrea SOBIESZEK (Transkription), „Gut Magen= Pulver“, in: Koch-Buch für Geistliche (1672), 0966, online unter: https://www.historische-esskultur.at/rezeptforschung/?rdb_rezepte=gut-magen-pulver (18.09.2025). 1 Lot entsprach 14 bis 18 Gramm, je nach Epoche und Region.
[8] Andrea SOBIESZEK (Transkription), „Gemein Magen= Pulver oder Triet / so“, in: Koch-Buch für Geistliche (1672), 0967, online unter: https://www.historische-esskultur.at/rezeptforschung/?rdb_rezepte=gemein-magen-pulver-oder-triet-so (18.09.2025).
[9] Andrea SOBIESZEK (Transkription), „Gut Haubt= Triet“, in: Koch-Buch für Geistliche (1672), 0968, online unter: https://www.historische-esskultur.at/rezeptforschung/?rdb_rezepte=gut-haubt-triet (18.09.2025).

Zutaten haben diverse positive Wirkungen auf Magen und Darm, sofern sie nicht überdosiert und damit potenziell giftig werden, wie bekanntlich schon Paracelsus warnte („Die Dosis macht das Gift"). Viele der Heilkräuter für Buchingers Triet Rezepte wurden wohl im eigenen Klostergarten kultiviert und von kundigen Mönchen zu Arzneien verarbeitet; der Haupt-Triet ist ein wahres Sammelsurium an Zutaten, offenbar nach dem etwas zweifelhaften Grundsatz „Viel hilft viel", und der Placebo Effekt war und ist ja oft noch heute Teil einer erfolgreichen Therapie.

Dieser Triet weist neben den gängigen beliebten Gewürzen wie Zimt, Nelken, Muskat, Pfeffer und Ingwer eine umfangreiche Liste an Zutaten auf, die in der Volksmedizin eine lange Tradition haben: Betonie (Heilziest) wirkt ebenso wie Salbei entzündungshemmend und adstringierend, Kümmel und Koriander sind erfahrungsgemäß förderlich für die Verdauung, die Wilde Artischocke enthält heilsame Bitterstoffe, Weihrauch wirkt gegen entzündliche Darmerkrankungen, Mastix hilft gegen Magengeschwüre und bei Reizdarm, und so fort. Einige der Zutaten sind allerdings eher zweifelhafter Natur, weil leicht giftig, oder da die Wirkung wissenschaftlich nicht belegbar ist, wie Akelei oder Veilchenwurzel. Was die verwendete Weinraute[10] betrifft, so ist sie einer ausführlichen Betrachtung wert: Sie war schon seit der Antike als Gewürz- und Heilpflanze für zahlreiche Anwendungsbereiche bekannt, genoss aber vor allem in der Volksmedizin seit dem Mittelalter einen besonderen Ruf als potentes Allheilmittel. In höherer Dosierung wirken die Samen der Raute abtreibend (ähnlich wie übrigens Petersilie!), weshalb man sie in Klostergärten manchmal hinter Gittern anpflanzte, um sie vor unbefugter Anwendung zu bewahren. Die Raute wurde aufgrund ihres strengen Geruches, der Ratten vertrieb, dem beliebten Pestessig zugesetzt, sie galt weiters als magische Pflanze gegen Gifte aller Art und wirkte angeblich sogar gegen den bösen Blick, gegen Hexen und böse Geister. Allerdings war die Weinraute aufgrund ihrer bewährten und vielseitigen Heilkraft auch Teil der Kräuterbüschel, die man am 15. August zu Maria Himmelfahrt in der Kirche weihen ließ und in Haus, Feld und Garten als Schutz gegen Unwetter und unheilvolle Einflüsse jeglicher Art anbrachte. In diesem Triet-Rezept und vor allem in der Anwendung dieser Pflanze vermischen sich also empirische Wissenschaft und finsterster Aberglaube, und dies noch dazu im Kochbuch eines Geistlichen. Die Aufklärung lässt noch ein Jahrhundert auf sich warten.

Im Buch „Georgica Curiosa" von 1715 widmet sich das Kapitel XXXI mit dem Titel „*Allerley Triet / oder Trisenet zu machen*" ausführlich Rezepten gegen alle möglichen Beschwerden, mit jeweils einer Fülle von Zutaten.[11] Meist wird wie üblich empfohlen, das Pulver auf gebähte Weißbrotschnitten zu streuen und in Wein eingeweicht nüchtern einzunehmen. Auch ein „*Praeservativ-Triet in Pest= Zeiten*" wird angeführt, wobei ein wichtiger Bestandteil dieses Mittels zur Vorbeugung der Pest die bereits weiter oben erwähnte quasi omnipotente Raute war, daneben auch Diptamwurzel (ein leicht giftiges Rautengewächs) und Zitwerwurzel (auch

[10] Weinraute, in: Wikipedia, online unter: https://de.wikipedia.org/wiki/Weinraute (18.09.2025).
[11] Wolf Helmhard VON HOHBERG, Georgica Curiosa Aucta, oder Umständlicher Bericht und klarer Unterricht von dem Adelichen Land- und Feld-Leben, Dritter Theil, Nürnberg 1715, 197 f.

weißer Ingwer genannt), beides schon im Mittelalter von Hildegard von Bingen empfohlen, weiters Hirschhorn, Armenischer Bolus (Heilerde), und Scordium (Knoblauch-Gamander), das im Mittelalter dem Allheilmittel Theriak beigemischt wurde.[12]

Allmählicher Übergang von der Arznei zur beliebten Speise(würze)

Die neben den heimischen Kräutern für den Triet verwendeten exotischen Gewürze waren im Mittelalter noch sehr teuer und damit nur für einen kleinen Personenkreis erschwinglich. Bereits in der Frühen Neuzeit war der Gewürzzucker allerdings bereits so beliebt, dass er nicht mehr nur für medizinische Zwecke eingesetzt wurde, sondern in abgewandelter Form auch in der Küche der Adeligen zur Anwendung kam. Bittere und abführende Zutaten wurden aus den Rezepten entfernt, Zimt, Nelken, Muskat, Pfeffer, Kardamom und Ingwer bestimmten nunmehr den Geschmack, wobei der Zimt offensichtlich am beliebtesten war und keinesfalls fehlen durfte. Im Grunde entsprechen diese Gewürzmischungen denjenigen für Lebkuchen, wie man sie heute in den Regalen der Supermärkte vorfindet. In der barocken Küche mit ihrem Hang zur Übertreibung fand dieser Triet / Trisanet großen Anklang, man streute ihn verschwenderisch in und über süße wie auch pikante Speisen, besonders über Wild und Geflügel, und stellte ihn sogar noch zum „Nachwürzen" auf die Tafel. Der Triet als Speise wurde als Beilage, Zwischengericht oder Nachspeise gereicht.

Aus den online zugänglichen Kochbüchern werden nun einige Rezepte aus dem ausgehenden 16. Jahrhundert vorgestellt, die dem Triet ähneln, ohne als solcher bezeichnet zu werden. Das heißt, dass zwar die Praxis, Weißbrot mit Zucker und Gewürzen zu bestreuen und mit Wein zu durchtränken, sehr verbreitet war, dass die Zutaten sowie die Bezeichnung der Speisen aber etwas variierten. Die folgenden zwei Rezepte aus dem Kochbuch der Anna Wecker(in) sind vor allem zur Stärkung von kranken und geschwächten Personen gedacht, aber nicht nur:

> **Ein gut kalt muß in kalter ruhr fast nützlich / auch sonst lieblich**
> Nim die brosamen von einem brot / so erst auß dem ofen komt / die verrühr / vnd thu Malvasier daran / daß es wol geschwelle / darnach vertreibs mit einem kochlöffel / daß es wird wie ein muß oder brey / thu wol Zimet vnd Muscatnuß darein / laß über nacht wol bestehen: wenn es dann zu dick worden / mach es dünn mit vorigem wein / zuckers recht / wenn du es gibst

[12] Die Geschichte des Theriak, der in der Antike ursprünglich als Gegenmittel zu Schlangenbissen entwickelt wurde, ist höchst interessant. Im Lauf der Zeit wurde die Rezeptur um unzählige und zum Teil kostspielige Zutaten erweitert (unter anderem Opium, was die Begeisterung der „geheilten" Patienten über die wundersame Wirkung erklärt), und die komplizierte Zubereitung wurde streng überwacht. Rezepturen dieses hochangesehenen und angeblich universellen Heilmittels, das seine Blütezeit in der Frühen Neuzeit erlebte, scheinen in pharmakologischen Werken bis ins 19. Jahrhundert hinein auf und finden sich sogar noch heute auf manchen esoterischen Plattformen. Vgl. Theriak, in: Wikipedia, online unter: https://de.wikipedia.org/wiki/Theriak (03.10.2025).

> / so bestrew es mit Zimet / Zucker oder Zuckererbsen / daß man das Muß nicht sihet.[13]

Dieses Mus- bzw. Brei-Rezept war sowohl für Kranke mit „kalter Ruhr" geeignet, also mit chronischen Magen-Darmbeschwerden ohne Fieber – heute würde man wohl Reizdarm oder Nahrungsmittelunverträglichkeiten diagnostizieren – als auch für Gesunde. Für derartige Schonkost wurden eher liebliche Weine wie Malvasier oder Rheinfal verwendet, die als stärkend galten. Der Malvasier (Malvasia) ist eine Weißweinsorte aus dem Mittelmeerraum mit intensivem, würzig-blumigem Bukett, der schon seit dem Mittelalter als süßer Tafelwein sehr beliebt war.

> **Ein kalte Sup / für alte vnd schwache leute.**
> Nim Malvasier oder den besten Wein / so du hast / vertreib Saffran mit schönem Zucker darein / etwan auch gestossene Zimet oder Muscatnüß / schneid brot in schüssel zimlich dick / oder behe schnieten auff dem Rost / geuß den bereiten wein darüber / wenns wol weich ist / gib es / es kräfftigt fast / morgens vnnd abends / oder vnter den malzeiten ist in kalten Magenrühren fast gut / sonderlich wenn man das brot heiß auß dem ofen in wein legt.[14]

Hier ist von „kaltem Magenrühren" die Rede, also wieder von chronischen Verdauungsbeschwerden ohne Fieber.

Im New Kochbuch (1581) von Marx Rumpolt, dem Mundkoch des kurfürstlichen Mainzer Erzbischofs, findet man so gut wie keine Krankenkost, dafür zahlreiche deftige (Fleisch)Rezepte, in denen „Driet" als Zutat angegeben ist, womit der Gewürzzucker Trisanet gemeint ist. Eines der Rezepte mit dem Titel „Gebehte Schnitten" entspricht aber genau der Triet genannten Speise, wie sie in Admont zwei Jahrhunderte später auf die Tafel kam:

> Nimm gebehte Schnitten von einem Weck / weich sie in Maluasier / richt sie auff eine Schüssel an / vnd geuß ein wenig Maluasier darüber / daß sie nicht gar trucken in der Schüssel ligen / sträw Driet darüber / so werden sie gut vnd wolgeschmack.[15]

Die Rezepte werden zusehends üppiger

Hundert Jahre später findet sich im Vollständigen Nürnberger Kochbuch (1691) der Anna Maria Endter ein etwas üppigeres Rezept, nämlich „Güldene Schnitten" – also Arme Ritter / French Toast – und zusätzlich mit süßem Gewürzwein übergossen. Durch das Herausbacken in Schmalz

[13] Anna WECKER, Ein Köstlich new Kochbuch von allerhand Speisen, an Gemüsen, Obs, Fleisch, Geflügel, Wildpret, Fischen und Gebachens, Amberg 1598, 89.
[14] Ebd., 94.
[15] Waltraud ERNST (Transkription), „[Gebehte Schnitten]", in: Ein new Kochbuch (1581), Kapitel 08, Nr. 215, online unter: https://www.historische-esskultur.at/rezeptforschung/?rdb_rezepte=gebehte-schnitten (18.09.2025).

hat sich diese deftige Speise schon weit von einer leicht verdaulichen Schonkost für geschwächte Personen entfernt, war aber auch nicht als solche gedacht:

> **Güldene Schnitten / noch anderst**
> SChneidet Schnitten von einer Semmel oder Weck / ziehets ein wenig durch ein Wasser (oder man kan sie auch durch einen Wein ziehen / und dann unter die Eyer etwas Zucker rühren) legets darnach in zerklopffte Eyer / und bachets schön gelb aus Schmaltz; machet dann in einem Schüsselein eine süsse Brüh von gutem Wein und Trisanet darüber: Oder man kan sie auch / nach belieben / nur also trocken geben und auftragen.[16]

Eine weitere Steigerungsstufe dieser Üppigkeit wird im Kochbuch der Ursulinen aus 1716 erreicht, wo mit Marmelade gefüllte Pofesen nach dem Herausbacken in Schmalz mit gezuckertem Wein übergossen werden.[17]

Weitere Kochbücher des 18. Jahrhunderts wiederholen in diversen Varianten ähnliche Rezepte, z. B. das Kochbuch von Coccejo von 1724[18] oder eine neuere Auflage des altbekannten Nürnbergischen Kochbuches aus 1734. In letzterem findet man auch eine interessante allererste Spur zum „Besoffenen Kapuziner": Kleine Gugelhupfe werden in vier Teile geschnitten, die man kurz in gesüßten Gewürzwein taucht und dann in Schmalz herausbäckt. Danach werden diese Kuchenstücke mit der gleichen süßen Weinbrühe übergossen. Dieses Rezept erinnert schon sehr an den „Besoffenen Kapuziner" der heutigen Zeit, der ja auch meist in kleinen Gugelhupfformen gebacken und dann mit Glühwein getränkt wird. Aber das Rezept nennt sich lediglich „*Kleine Gogelhöpfflein zu bachen, auf andere Art*".[19]

Aber zurück zu den ursprünglichen Formen des Triet: Auch im 19. Jahrhundert finden sich noch „magere" Rezepte in althergebrachter Weise, zum Beispiel im Kochbuch des Franz Zelena, ehemaliger Haushofmeister von Erzherzog Johann. Für das Rezept mit dem Titel „*Semmelschnitten mit Wein, Zimmt und Zucker, als Triet*" solle der beste Österreicher-Wein verwendet werden, wahlweise auch Ofner-, Tokayer- oder Menescher-Wein.[20]

In der Auflistung von Triet Rezepten darf natürlich Katharina Prato nicht fehlen, die ab der ersten Auflage ihres höchst erfolgreichen Kochbuches von 1858 drei Varianten von Triet anbietet: die

[16] Andrea SOBIESZEK (Transkription), „Güldene Schnitten, noch anderst", in: Vollständiges Nürnbergisches Kochbuch (1691), Teil 13, Nr. 047, online unter: https://www.historische-esskultur.at/rezeptforschung/?rdb_rezepte=gueldene-schnitten-noch-anderst (18.09.2025).
[17] Barbara MORINO (Transkription), „Kitten Pafeßen Zumachen", in: Das Kochbuch der Ursulinen (1716), Nr. 265, online unter: https://www.historische-esskultur.at/rezeptforschung/?rdb_rezepte=kitten-pafessen-zumachen (18.09.2025).
[18] COCCEJO, Das neueste und wohl eingerichtete Koch-Buch, Frankfurt / Leipzig 1724, 373.
[19] N.N., Auserlesenes und vollständig vermehrtes Nürnbergisches Kochbuch, 4. Auflage, Nürnberg 1734, 750.
[20] Franz ZELENA, Die Kochkunst für herrschaftliche und bürgerliche Tafeln, oder allerneuestes Österreichisches Kochbuch, Wien 1828, 562, online unter: https://viewer.onb.ac.at/10A4F4ED/ (27.08.2025). Der beste österreichische Wein des 19. Jahrhunderts war der „Nußberger", ein Gemischter Satz aus Riesling, Neuburger, Weißburgunder und Traminer. Er galt als der beste Wein des Habsburgerreiches und wurde sogar am Kaiserhof getrunken. Bei den drei anderen genannten Weinsorten handelt es sich um ungarische Qualitätsweine, von denen heute nur noch der Tokayer als aromatischer süßer Weißwein weltweit bekannt ist. Vgl. Gemischter Satz, in: BML – Bundesministerium Land- und Forstwirtschaft, Regionen und Wasserwirtschaft, online unter: https://www.bmluk.gv.at/themen/lebensmittel/trad-lebensmittel/getraenke/gemischter_satz.html (03.10.2025).

hinlänglich bekannte mit Wein und zwei kindertaugliche mit Himbeer- oder Erdbeersaft. Diese Rezepte finden sich unverändert in ihrer Auflage von 1895, seit ihrer Verehelichung nunmehr als „Edle von Scheiger" und sogar noch 1929 in der bereits 77. Auflage, inzwischen herausgegeben von ihrer Enkelin Viktorine von Leitmaier, mit beinahe einer halben Million verkaufter Exemplare. Eine Kochbuch-Karriere, die ihresgleichen sucht! Hier das Rezept von 1858:

> Triett. Von Wein. Zwieback oder gebähte Semmelschnitten legt man in eine Compoteschüssel, gibt ½ Stunde vor dem Essen gezuckerten Wein darauf, damit die Schnitten sich erweichen, und vor dem Auftragen, Zimmt und noch Wein, daß etwas davon in der Schüssel sichtbar bleibt.[21]

Die ursprüngliche Gewürzkomposition hat sich im Lauf der Jahrhunderte immer mehr reduziert. Die bürgerliche Küche des 19. Jahrhunderts empfindet die üppige Würzung der Barockzeit als zu aufdringlich und übrig geblieben ist oft nur der Zimt. Dies gilt sowohl für den Triet als auch für den Besoffenen Kapuziner.

Vom Triet zum Besoffenen Kapuziner – eine Spurensuche

Wann taucht nun aber der Begriff des „Besoffenen Kapuziners" zum ersten Mal auf? Trotz seiner edleren Rezeptur gilt er ja durch das Tränken mit Wein als legitimer Nachkomme des Triet. Dazu gibt es nirgendwo Hinweise, es waren also längere Recherchen nötig, die in den Kochbüchern bis Ende des 18. Jahrhunderts erwartungsgemäß ohne Erfolg blieben.

Lothar Kolmer, dem Gründer der Gastrosophie an der Universität Salzburg, verdanke ich den Hinweis, dass im bürgerlichen Kochbuch des Carolus Robekh, einem Manuskript aus Hallein von 1697, zwei Rezepte mit einem „Münch" im Titel aufscheinen: Ein „weißer Mönch", gebackene Semmelschnitten mit Rahm und Zucker[22], und ein „geschorener Mönch", ein helles Semmelmus mit Butter, Zucker und Rahm[23], dessen Bezeichnung vielleicht an die Tonsur eines Mönches erinnern soll, vor allem, wenn man es in einer kleinen Schüssel anrichtet. Allerdings wird kein Wein verwendet, auch keine Gewürze wie Zimt oder Nelken, und es geht auch nicht um Kapuziner. Die auf den ersten Blick vielversprechende Spur verläuft also leider im Sand und

[21] Andrea SOBIESZEK (Transkription), „Triett. Von Wein", in: Die süddeutsche Küche (1858), 95/1a, online unter: https://www.historische-esskultur.at/rezeptforschung/?rdb_rezepte=triett-von-wein (18.09.2025).
[22] Simone KEMPINGER / Klaudia KARDUM (Transkription), „Ein Weissen Münch", in: Kochbuch des Carolus Robekh (1679), 170, online unter: https://www.historische-esskultur.at/rezeptforschung/?rdb_rezepte=ein-weissen-muench (21.10.2025). Datenbankeintrag erstellt von Magdalena Bogenhuber.
[23] Simone KEMPINGER / Klaudia KARDUM (Transkription), „Ein geschornen Münch", in: Kochbuch des Carolus Robekh (1679), 171, online unter: https://www.historische-esskultur.at/rezeptforschung/?rdb_rezepte=ein-geschornen-muench (21.10.2025). Datenbankeintrag erstellt von Magdalena Bogenhuber.

weist höchstens darauf hin, dass altbackene Semmeln sowohl in Kloster- als auch in bürgerlichen Küchen verwertet wurden.[24]

Zurück zum Thema: Wie schon bei der Suche nach der ersten Nennung der Salzburger Nockerl[25] wird man wieder bei Maria Anna Neudecker fündig, und zwar in ihrem Buch „Die Salzburgische Köchin" von 1810. Dort findet sich das Rezept „Gebackene Semmeln oder versoffener Kapuziner."[26] Es handelt sich dabei um in Ei und Milch getauchte Semmelschnitten, die in Schmalz herausgebacken werden, dann in einer Schüssel mit Wein, Zucker und Zimt übergossen und nochmals im heißen Rohr gedünstet werden – also eine Art Mittelding zwischen Triet, Armen Rittern (French Toast) und dem heutigen Besoffenen Kapuziner. Das Rezept wird in Neudeckers fast identischen Kochbüchern von 1816 und 1826 ebenfalls erwähnt, die sich nur durch den Titel unterscheiden.[27]

Im 19. Jahrhundert gibt es bereits etliche süße Rezepte, für die der Bettelorden mit der dunkelbraunen Kutte namensgebend war (Kapuziner Strudel, Kuchen, Auflauf, Reis, Torte, Stangerl, Knödel), sowie pikante Gerichte (Kapuziner Stockfisch und Kipferl). Keine dieser Speisen ist übrigens dunkelbraun, was ja die Assoziation mit einer Kapuzinerkutte plausibel erklären würde, ausgenommen der Kapuzinerstrudel der Katharina Prato, der mit Schokolade überzogen ist.[28] Woher kommt also diese Bezeichnung? Hat Neudecker selbst den Titel „Versoffener Kapuziner" erfunden?

Eine mögliche Spur führt nach Franken: Dort gibt es eine traditionelle Mehlspeise, die Neudecker vermutlich bekannt war und die sie zur Benennung inspiriert haben könnte: „Besoffene Jungfern" (auch versoffene / trunkene Jungfern). Es handelt sich dabei um in der Pfanne aus Fett herausgebackene Biskuit-Klößchen, die danach mit rotem Glühwein übergossen werden. Die Herkunft der Bezeichnung ist unklar: Sie könnte sich entweder auf errötete Wangen junger Mädchen nach Alkoholkonsum oder auf ältere (unverheiratete?) Damen nach feucht-fröhlichen Zusammenkünften beziehen.[29]

Aber damit ist noch nicht geklärt, weshalb ausgerechnet die Kapuziner für Neudeckers weingetränktes Rezept Pate stehen mussten. Als strenger Bettelorden, der sich ja im 16.

[24] Detail am Rande: das nächste Rezept dieses Halleiner Kochbuches ist ein „Richtl", Diminutiv von Gericht, also eine Art Schmankerl, und es entspricht ziemlich genau den weiter oben erwähnten „Güldenen Schnitten" in anderen Kochbüchern dieser Epoche, die manchmal mit süßem und gewürztem Wein getränkt wurden. Siehe dazu Fußnote 16.
[25] Siehe Epikur-Ausgabe 01/2024 zum Thema Salzburger Nockerl, online unter: https://www.historische-esskultur.at/epikur/ausgaben/2024-01/ (21.10.2025).
[26] Maria Anna NEUDECKER, Die Salzburgische Köchin, Salzburg 1810, 342, online unter: https://viewer.onb.ac.at/1035CB77/ (27.08.2025).
[27] Maria Anna NEUDECKER, Die Baierische Köchin in Böhmen, Salzburg 1816 und 1826, jeweils 342, online unter: https://viewer.onb.ac.at/10363BF5/ (1816), https://viewer.onb.ac.at/10A973AA/ (1826) (27.08.2025).
[28] Katharina PRATO (Edle von Scheiger), Die Süddeutsche Küche auf ihrem gegenwärtigen Standpunkte, 21. Auflage, Graz 1890, 443.
[29] Versoffene Jungfern – altfränkische Nachspeise, in: Fränkische Rezepte, online unter: https://www.fraenkische-rezepte.de/rezepte/versoffene-jungfern-altfraenkische-nachspeise-45379 (18.09.2025).

Jahrhundert von den Franziskanern abgespalten hatte, weil diese inzwischen als zu weltlich empfunden wurden, standen die Kapuziner wohl kaum im Ruf eines üppigen Lebensstils.

Fürsterzbischof Wolf Dietrich von Raitenau, der im Zuge der Gegenreformation 1594 die Kapuziner nach Salzburg geholt hatte, sorgte neben Unterkunft und Gotteshaus auch für ihre Verpflegung, und vermutlich war auch eine gewisse Menge an Wein Teil davon. Als Bettelorden erhielten sie übrigens auch Naturalien wie Wein als Almosen von der Bevölkerung.[30] Dieser galt damals aufgrund der schlechten Trinkwasserqualität als Alltagsgetränk, natürlich in verdünnter Form. Je nach Region waren auch Bier oder Most – meist ebenfalls gewässert – als Haustrunk üblich.

Der Archivar der Kapuziner in Wien, Bruder Wolfgang Schauersberger, weiß beispielsweise von 1 Liter Wein pro Kopf und Tag im Wiener Kapuzinerkloster in der 2. Hälfte des 19. Jahrhunderts; im Umland von Wien wurde ja Wein angebaut. Er kann sich vorstellen, dass die Kapuziner neben ihrer höchst bescheidenen Kost oftmals harte Brotreste in (eventuell gewürztem / gesüßtem) Wein „eingebrockt" und als Abendmahlzeit verzehrt haben und dass dies der Ursprung des Rezepttitels gewesen sein könnte. Dies klingt durchaus plausibel.[31]

Damit ergibt sich die nächste Frage: wie reagierten eigentlich die Salzburger Kapuziner auf die nicht gerade schmeichelhafte Zuschreibung als „versoffen"? Womöglich gar mit einem Protest bei der Kochbuchautorin oder ihrem Verlag, der Mayrischen Buchhandlung in Salzburg? Wohl eher nicht, denn die Kapuziner hatten damals andere Sorgen: Im Zuge der Napoleonischen Kriege wurde das Kloster 1810/1811 zuerst von den Franzosen beschlagnahmt, 1813 dann von den Bayern besetzt; die Kapuziner mussten vorübergehend zu den Franziskanern übersiedeln.[32]

Josefine Zöhrer übernimmt von Neudecker viele Jahrzehnte später in ihrem eigenen Salzburger Kochbuch das beinahe gleiche Rezept, ebenfalls unter dem Titel „Versoffener Kapuziner". Neu bei ihr ist das Panieren der in Eiermilch getunkten Schnitten in Semmelbröseln, weiters werden die in Schmalz herausgebackenen Schnitten in einer Schüssel mit heißem Gewürzwein übergossen und sofort serviert.[33]

Und dann taucht noch ein weiteres Kochbuch auf, das den „Versoffenen Kapuziner" erwähnt, mit dem Untertitel „Semmelpfanzeln anderer Art". Es erscheint 1836 unter dem mysteriösen Pseudonym „Lina" in München.[34] Ein „hybrides" Beispiel, nämlich das Kuchenrezept „Kapuziner

[30] Laut Manfred Massani, dem Innsbrucker Archivar der Kapuziner, wurden größere Spenden an Lebensmitteln zwischen den Klöstern derselben Ordensprovinz verteilt bzw. getauscht, zum Beispiel Wein in Südtirol und Wien, oder Fisch in Vorarlberg

[31] Informationen per Mail des Wiener und Innsbrucker Archivars der Kapuziner im August 2025. Übrigens scheint der „Besoffene Kapuziner" nicht in den Speiseplänen der dortigen Klöster auf, auch wenn diese Nachspeise den meisten der Brüder ein Begriff ist. Der Triet ist allerdings völlig unbekannt.

[32] Vgl. Kapuzinerkloster Salzburg, in: Wikipedia, online unter: https://de.wikipedia.org/wiki/Kapuzinerkloster_Salzburg (03.10.2025).

[33] Josephine ZÖHRER, Neues Salzburger Kochbuch für mittlere und kleinere Haushaltungen, 3. Auflage, Salzburg 1873, 120, online unter: https://viewer.onb.ac.at/105E1347/ (27.08.2025).

[34] LINA [Pseud.], Die Köchinn, wie sie sein soll und muss. Oder sichere Anleitung binnen kurzer Zeit, ohne alle Beihülfe perfect kochen zu lernen, München / Wien 1836, 268, online unter: https://viewer.onb.ac.at/103795D9/ (27.08.2025).

mit Weinsauce", findet sich im Jahr 1894. Das despektierliche Adjektiv „versoffen" wurde weggelassen.[35]

Zusammenfassend kann man also sagen, dass ab dem 18. Jahrhundert die traditionellen einfachen Triet-Rezepte mit Zwieback oder gebähten Semmelschnitten parallel zu üppigeren Rezepten mit Kuchenstücken oder schmalzgebackenen Semmelschnitten existieren, die jeweils mit gesüßtem Gewürzwein übergossen werden und verschiedene Rezepttitel tragen. Ab dem 19. Jahrhundert findet man derartige Schnitten im Raum Salzburg-Bayern vereinzelt unter der Bezeichnung „Versoffener Kapuziner", vermutlich erstmals 1810 und in weiteren Auflagen 1816 und 1826 bei Maria Anna Neudecker, dann 1836 in München bei „Lina", und 1873 wieder in Salzburg bei Josefine Zöhrer. Das sind die wenigen auffindbaren Beispiele für den Begriff „Versoffener Kapuziner" im 19. Jahrhundert.

Nicht unerwähnt bleiben soll die Rezeptgattung der Weinkaltschalen, die wieder eher in Richtung einfacher Triet gehen. Es wird dabei Zwieback in einer Schüssel mit Zucker, Zimt und Nelken, Zitronenzesten und Rosinen bestreut und reichlich mit Wein übergossen. Ein Beispiel dafür findet sich im erwähnten Kochbuch von Neudecker[36], aber derartige Weinkaltschalen scheinen ab dem 19. Jahrhundert vermehrt auch in anderen Kochbüchern auf.

Der Besoffene Kapuziner ab dem 20. Jahrhundert

Wie geht es im 20. Jahrhundert weiter? Vereinzelt gibt es bereits Beispiele für das Adjektiv „besoffen" statt „versoffen" für den Kapuziner, vermutlich wurden beide Ausdrücke eine Zeitlang parallel verwendet. So findet sich noch in der Zwischenkriegszeit ein Rezeptbeispiel für den „Versoffenen Kapuziner", und zwar im Kochbuch einer Linzerin von 1927.[37]

Interessante Beiträge zu diesem Thema findet man übrigens bei Franz Maier Bruck, dem großen Kenner österreichischer Kochkunst und Sammler unzähliger Rezepte. In einem seiner Standardwerke erwähnt er – außer den üblichen einfachen Rezepten für den Triet – dass er in vielen handgeschriebenen bäuerlichen Kochbüchern aus dem Innviertel „eine Art Triet" gefunden hat, bezeichnet als „Besoffener Kapuziner". Dabei werden drei abgerindete ausgehöhlte Semmeln in Schmalz gebacken, mit Eingesottenem gefüllt, mit 1 Seidel Glühwein übergossen und noch ein wenig ins Backrohr gestellt. Dies erinnert an die bereits erwähnten mit Glühwein getränkten Pofesen des Ursulinen Kochbuches von 1716.[38] Weiters erwähnt Maier-Bruck ein Vorarlberger Rezept, nämlich „Versoffene Ritter": Dies sind „…*Semmelschnitten, zuerst in Rotwein, dann in Backteig getaucht, in heißem Schmalz gebacken, überzuckert und*

[35] N.N., Großmutters Kochbuch, Faksimile-Druck nach einem Original von 1894, Lindau 1980, 325.
[36] NEUDECKER, Salzburgische Köchin, 417.
[37] Luise FIALA, Die moderne Wiener Küche. Praktisches Kochbuch, Linz 1927, 219, online unter: https://www.digital.wienbibliothek.at/wbrobv/content/pageview/4435564?query=kapuziner (18.09.2025).
[38] Vgl. MORINO (Transkription), Kitten Pafeßen, Nr. 265.

zuletzt noch mit Glühwein übergossen. Heiß servieren". Anhand dieser Beispiele wird gut erkennbar, wie sich Rezepte hinsichtlich ihrer Zutaten, Zubereitung und Titel überschneiden können, im vorliegenden Fall also Triet – Arme Ritter – Besoffener Kapuziner.[39] Eine Datierung ist schwierig, da Rezepte im bäuerlichen Milieu bis ca. 1900 nur mündlich überliefert wurden.

Die erste Hälfte des 20. Jahrhunderts ist durch zwei Weltkriege mit ihren Entbehrungen überschattet, weshalb in den Kriegskochbüchern einfache und nahrhafte Hausmannskost im Vordergrund steht. Doch sogar während des Krieges findet man vereinzelt den Besoffenen Kapuziner, allerdings in diversen Spar-Varianten. Wie er etwa mit nur zwei Eiern und Gerstenmehl gebacken gemundet haben mag, will man sich gar nicht vorstellen.[40]

In der Nachkriegszeit kommt der Druck von Kochbüchern nur langsam wieder in Schwung. Aus dem „Versoffenen" ist inzwischen endgültig ein „Besoffener Kapuziner" geworden[41] und viele Kochbücher der folgenden Jahrzehnte übernehmen sowohl das Rezept als auch den abgewandelten Titel, sodass diese Nachspeise inzwischen fester Bestandteil der kulinarischen Tradition Österreichs ist. In den modernen Rezepten werden auch gemahlene Haselnüsse in den Kuchenteig gemischt, eventuell auch ein Löffel Kakao, und der traditionelle Gewürzweinguss über die Mini-Gugelhupfe wird manchmal zusätzlich mit Orangensaft und Rum aromatisiert; als Garnierung dient oft ein Tupfen Schlagobers. Bekanntlich sind Rezepte jeglicher Art nicht in Stein gemeißelt und einem ständigen Wandel unterworfen, wie ja auch die Gesellschaft, in der sie entstanden sind.

Ist der Triet endgültig Vergangenheit?

Was aber ist im 20. Jahrhundert das Schicksal des Triet in seiner ursprünglichen, simplen Form? Es scheint, dass im Raum der Steiermark, in Ober- und Niederösterreich sowie im Burgenland der traditionelle einfache Triet bei bäuerlichen Festmählern zu Hochzeiten oder Taufen als Nachspeise noch einige Zeit eine gewisse Rolle spielt, dann aber nach und nach von seinem „dicken Vetter" verdrängt wird, dem „Besoffenen Kapuziner".[42]

---

[39] Franz MAIER-BRUCK, Vom Essen auf dem Lande. Das große Buch der österreichischen Bauernküche und Hausmannskost, 2. Auflage, Wien 2003, 288, 495.

[40] Vgl. Rezepte zum Küchenzettel, in: Blatt der Hausfrau 17 (1907), 436, online unter: https://anno.onb.ac.at/cgi-content/anno-plus?aid=bdh&datum=1906&page=442&size=45&qid=5311WA2JEOMT4XNRBOUJKHV8Y482GU (18.09.2025); Ein Kuchen aus Gerstenmehl mit Apfelmostüberguß, in: (Linzer) Tages-Post, 14.10.1916, 5, online unter: https://anno.onb.ac.at/cgi-content/anno?aid=tpt&datum=19161014&seite=5&zoom=33&query=%22besoffener%2Bkapuziner%22&ref=anno-search (18.09.2025); Werbeanzeige „Elektro-Kochvortrag", in: Salzburger Volksblatt, 31.01.1940, 7, online unter: https://anno.onb.ac.at/cgi-content/anno?aid=svb&datum=19400131&seite=7&zoom=33&query=%22besoffener%2Bkapuziner%22&ref=anno-search (18.09.2025).

[41] Karoline MEINDL-DIETRICH, Kochbuch für ländliche Haushalte, 39. Auflage, Wien 1949, 200.

[42] Laut telefonischer Auskunft der Gastrosophin Cordula Hanisch, die für ihre Masterarbeit eine alte ehemalige Eferdinger Wirtin interviewt hat, ist der Triet als Speise in Gasthöfen in der Zwischenkriegszeit allmählich „ausgestorben". Im privaten Bereich wurde der Triet noch länger zubereitet, wie ich Ende September 2025 am Rande einer Tagung zum kulinarischen Erbe der Zisterzienser erfahren habe: Die pensionierte Lehrerin Marlene Ratzinger hat in ihrer Kindheit in

In den letzten beiden Jahrzehnten findet allerdings im Zuge einer Retrowelle eine Rückbesinnung auf traditionelle Küche statt und man erinnert sich wieder an beinahe vergessene Speisen. In Kochzeitschriften und auf Rezeptplattformen im Internet stößt man vor allem in der Steiermark auf Rezepte für den Triet, der dort auch amüsante Bezeichnungen trägt wie „B'soffene Liesl", „B'soffener Hansl", „Durstiger Bauer" oder „Durstige Nonne". Auch der Tourismus, gefördert durch offizielle Stellen, setzt auf alte regionale Rezepte, die unter anderem auf diversen Websites gesammelt, präsentiert und von LeserInnen kommentiert werden. So erfährt man, dass der Triet früher in manchen Gegenden der Steiermark nach der Ernte gemeinsam zur Stärkung verspeist wurde, oder dass man noch vor einigen Jahrzehnten den Triet als Beilage zu Schnitzel (!) gegessen hat, manchmal mit einem Tupfen Ribiselmarmelade. In fast all diesen bescheidenen Rezepten werden tatsächlich alte Semmelschnitten oder Zwieback verwendet, vereinzelt wird auch ein Blechkuchen aus einfacher Biskuitmasse in Stücke geschnitten und eventuell noch getoastet.[43]

Für den Triet gilt also offensichtlich der Spruch „Totgesagte leben länger". Umso erstaunter war ich, auf meine Nachfrage im Stift Admont die ernüchternde Auskunft zu erhalten, dass der Begriff Triet dem Personal der Stiftsküche nicht bekannt sei und dass eine derartige Speise jedenfalls in den letzten dreißig Jahren nicht zubereitet worden war. Selbst der Autor des Admonter Klosterkochbuches, dem ich ja die Anregung für meine Recherche verdanke, ist seit Jahrzehnten auf keinen Triet gestoßen.

Trotz aller Bemühungen, traditionelle Rezepte wie den Triet wiederzubeleben, gibt es in Österreich anscheinend nur mehr vereinzelt kleinere Regionen, in denen er ein Schattendasein fristet. Diese „Triet-Inseln" aufzuspüren, könnte eine Forschungstour in der Steiermark und den angrenzenden Bundesländern erfordern, oder zumindest eine aufwändige Rundfrage per Mail oder Telefon. Der Besoffene Kapuziner mit seiner feineren Rezeptur ist hingegen fast allen Befragten ein Begriff und kommt auch bei verwöhnten Gaumen recht gut an.

Wirft man übrigens einen Blick über die österreichischen Landesgrenzen, findet man vereinzelte Spuren des Trisinet / des Triet auch heute noch in der Schweiz und in Schwaben. So gilt der „Magenträs" in den Kantonen Glarus und Uri als Teil des kulinarischen Erbes und wird in ausgesuchten Apotheken hergestellt, während er in der übrigen Schweiz kaum noch bekannt ist.[44] In Baden-Württemberg wiederum rühmt sich eine Konditorei mit der exklusiven Herstellung

den 1960er Jahren in Lilienfeld (Niederösterreich) noch oft einen einfachen Triet als Nachspeise erhalten, allerdings „kindertauglich" mit Apfelsaft statt Wein oder Most; sie kennt das adaptierte bzw. verfeinerte Rezept auch als Bröselpudding oder Mostschober. Siehe dazu auch MAIER-BRUCK, Vom Essen auf dem Lande, wo Beispiele für den Triet nach Bundesländern geordnet angeführt werden.

[43] Vgl. Besoffene Liesl – durstiger Bauer – Triett, in: steirische Spezialitäten, online unter: https://www.steirische-spezialitaeten.at/rezepte/besoffene-liesl-durstiger-bauer-triett.html (18.09.2025); Triet, in: glanz. greißlerei, 28.03.2021, online unter: https://www.netswerk.net/greisslerei_2_0/rezepte/triet (18.09.2025); Eva Maria LIPP, Triet, in: Regionale Rezepte, online unter: https://www.regionale-rezepte.at/de/rezept/46/triet.htm#Kommentare (18.09.2025).

[44] Magenträs, Trietolt. Magentressich. Treset, Träs, Träsent, Träsentpulver, Triätpulver, Trietpulver, in: Patrimoine culinaire / Kulinarisches Erbe der Schweiz, online unter: https://www.patrimoineculinaire.ch/Produkt/Magentras-Trietolt/247 (18.09.2025).

von Trisinet-Schnitten nach einem Klosterrezept von 1609.[45] Der Gewürzzucker ist also mancherorts noch durchaus im Gebrauch – dies nur als Anmerkung sozusagen „zum Drüberstreuen".

Zum Schluss eine Anregung: Anstatt alte Semmeln zu entsorgen, sollte man einmal einen Triet ausprobieren. Ein Toaster, eine Flasche Wein, Zucker, Zimt und Nelken finden sich in praktisch jedem Haushalt. Ein Triet ist ohne viel Aufwand hergestellt, und man kann dann beim Löffeln dieser simplen Nachspeise darüber sinnieren, wie genügsam doch frühere Generationen waren.

……

Ein besonderer Dank gilt meiner gastrosophischen Kollegin Marlene Ernst für ihre wertvolle Unterstützung.

[45] Frederic SCHENKEL / Stefanie CZUDAY, Siaße Schwoba: Kennen Sie die Trisinet-Schnitten?, in: Schwäbische, 31.01.2024, online unter: https://www.schwaebische.de/regional/baden-wuerttemberg/siasse-schwoba-kennen-sie-die-trisinet-schnitten-2218733 (18.09.2025).