



PARIS
LODRON
UNIVERSITÄT
SALZBURG

Geschichte



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

KULINARISCHES ERBE DER ZISTERZIENSER



26.–28.
SEPTEMBER 2025

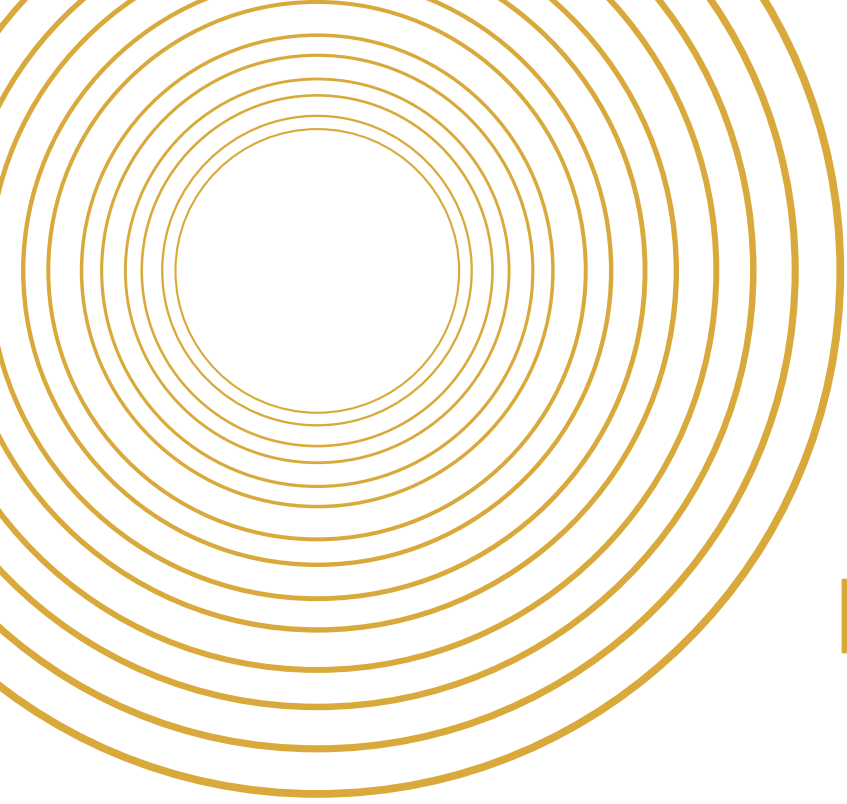
UNIPARK NONNTAL
ERZABT-KLOTZ-STRASSE 1

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
HS Agnes Muthspiel (UNIPERG0.003)

Anmeldung zur Tagung und weitere Infos:

Beate Rödhammer, beate.roedhammer@plus.ac.at, Tel. 0662-8044 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

15.30 Kaffeepause

16.00 PANEL 1: ANNÄHERUNGEN AN DIE ZISTERZIENSER

- 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

- 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

- 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 zur kulinarischen Kultur der Zisterzienser

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: Tomas Pleva, 3D Visualisation (max. 14 Teilnehmer*innen; Englisch)
- WS 4: Marlene Ernst/Katharina Zeppezauer-Wachauer: 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
(Selbstzahler*innen)

SONNTAG, 28.09.2025

9.00 Exkursionen (Geistliches Salzburg/Kulinarisches Salzburg)

