

EINE KÜCHE IM RITTERSAAL

Das Museum in Mariastein wartet mit einer Besonderheit auf

Die Wallfahrt Mariastein ist weitem bekannt – Burg und Kapelle thronen herrschaftlich auf einem Felsen. Doch die Gnadenkapelle mit dem Madonnen-Bildnis ist hier nicht Thema. Vielmehr geht es um den Wohnturm und dort genau um den Rittersaal der heute als kleines Museum dient.

Der 42 m hohe Wohnturm ist über 150 Stufen erreichbar. Es lohnt sich aus volksreligiöser Sicht ein Besuch der Gnadenkapelle, aber auch eine Besichtigung des Rittersaales. Und dies auch aus weltlicher Sicht. Neben den alten und sehenswerten Mirakelbildern (Gebetserhörungen), Mirakelaufzeichnungen, sakralen Gegenständen, der aufwändig gestalteten Kassettendecke und einer besonderen, kleinen aber feinen Orgel ist es eine Küche die im wahrsten Sinne des Wortes verwundert. Die kleine Küche ist an der Außenwand des Turmes mit einer Mauerstärke von 1,75 m quasi eingebaut. Wenn man so will: eine jahrhundertealte Einbauküche.



Mag. Matthias Oberascher, geistliche und weltliche Seele von Mariastein, zeigt bei seinen Führungen diese Besonderheit voller Stolz. Und er berichtet auch von so manchem Ehemann, der nach der Besichtigung sagt: „Das zeige ich meiner Frau. Dann will sie keine neue Einbauküche mehr, sondern ist mit der alten zufrieden.“



Nun, eine besondere technische Einrichtung wird man vermissen – ebenso viel Platz. Ein einfacher Mauersockel als Kochstelle, einige wenige Utensilien wie Pfanne oder Pfannenknecht müssen genügen. Und der Rauchabzug erfolgt ganz einfach über einen darübergerbauten Kamin, ohne Dunsthaube. Karg aber doch effizient – nicht nur in bäuerlichen Haushalten sondern auch beim Adel des Mittelalters.

Der Herdblock ist als Sockel aufgemauert, auf der Oberfläche konnten Feuerstellen und Gluthaufen aufgeschichtet werden. Wie man dann kochte, ist eine eigene Geschichte. Mühsam auf alle

Fälle, man denke nur an das Grillen in den Sommermonaten, wo man oftmals mühselig erst die richtige Hitze erreicht. Es dauert einfach lange, bis das Feuer auf die richtige Temperatur gebracht wird und es ist nicht leicht diese auch für die Dauer des Kochvorgangs zu erhalten. Zumal man ja oft mehrere, unterschiedliche Speisen zubereiten musste. Ein Bratenspieß braucht eben eine andere Temperatur als ein Fischgericht. Erfinderisch war man aber immer schon: für ein Gericht, wie etwa eine Suppe, die länger köcheln soll, hängte man den Topf auf eine Halterung (umgangssprachlich auch Galgen genannt) und konnte so die Hitze quasi kontrollieren.



Mariastein war Adelssitz und dementsprechend erfolgte auch der Menüplan – natürlich kostenintensiver und aufwändiger als bei der bäuerlichen Bevölkerung. Und ausdifferenziert waren auch die Zubereitungsarten: Pfannen nutzte man zum Rösten, Töpfe verwendete man zum Schmoren, Fleisch- oder Fischeiben grillte man auf eigenen Rosten.

Die an den Rittersaal angeschlossene kleine Küche war aber sicher nicht die einzige vor Ort. Nur gerade hier konnte man möglichst schnell, ohne die vielen Stufen zu erklimmen, warme Speisen direkt der Tischgesellschaft vorlegen. Für eine kleine Runde langte die Einrichtung allemal. Inwieweit sich die adeligen Herren und Damen an Tischzuchten hielten, ist für Mariastein nicht überliefert.

Sogenannte Tischzuchten sind seit dem Mittelalter bekannt – es handelt sich hierbei um belehrende Dichtungen, die eine Anleitung zum Benehmen bei Tisch thematisierten. Ausgehend von der adeligen Gesellschaft verbreitete sich diese Sitte langsam auch auf das aufkommende Bürgertum, auf Handwerker (Zünfte) und später auf die bäuerliche Bevölkerung.

Von Hans Sachs (1494-1576) ist uns eine Abhandlung „*Eine Tischzucht*“ überliefert, in der es u.a. heißt: „*Hör, Mensch! Wenn du zu Tisch willst gahn, dein Händ sollt du gewaschen han, Lang Nägel ziemen gar nit wohl, die man heimlich abschneiden soll. Am Tisch setz dich nit oben an, der Hausherr wölls dan selber han! Der Benedeiung nit vergiß! In Gottes Nam heb an und iß!*“

Tischzucht ist eben eine frühe Form des Knigge, wobei es hier auch im Laufe der Jahrhunderte immer wieder zu Veränderungen kam. Man nehme nur das Beispiel „Gabel“: lange Zeit wurde dieses Essinstrument wegen seines Aussehens als Objekt des Teufels angesehen.



Die doch karge Einrichtung der angebauten Küche findet im Rittersaal ihr Pendant. Großzügig angelegt beherbergt sie sogar eine kleine Orgel, die – noch in Funktion – wohl als musisch-malerische Begleitung fungierte. Mag. Matthias Oberascher erlaubt sogar sie zu spielen. Einst war in diesem Raum auch eine Tiroler Besonderheit ausgestellt. Nunmehr sind die "Tiroler Landesinsignien" mit dem Erzherzogshut und dem Zepter, gestiftet vom Landesfürsten Maximilian, dem Deutschmeister (um 1600) in der Kirche zu sehen.

Einst hatte der jeweilige Burgherr auch die niedere Gerichtsbarkeit, inklusive des Asylrechtes (ab 1535), wovon heute noch das inzwischen museale Objekt der Asylrechtshand im Rittersaal zeugt. „Asyl“ gewährt Pfarrer Mag. Oberascher jedem Interessierten.



An dieser Stelle sei ihm ein herzliches Danke gesagt: für die unkomplizierte Handhabung, die vielen Informationen und seine Begeisterung für Mariastein, die ansteckt.

Eintritt: Freiwillige Spenden

Öffnungszeiten: auf Anfrage
Adresse: A- 6324 Mariastein, HNR.1
Tel.: +43 (0) 5332-56474
Mail: -
www.mariastein.tsn.at

© Land Tirol; Dr. Petra Streng, Text und Abbildungen

Abbildungen:

- 1 – Eingang in den Rittersaal
- 2 – Küche mit gemauertem Sockel
- 3 – Rauchabzug (Kamin)
- 4 – Orgel im Rittersaal
- 5 – Asylrechtshand