

Laurence und Gilles Laurendon



REZEPTE UND GEHEIMNISSE

aus der

# KLOSTERKÜCHE

---

GEMÜSEGARTEN, KÜCHE,  
HEILKRÄUTER, SÜSSIGKEITEN,  
MARMELADEN, ALKOHOL,  
LIKÖRE UND ELIXIERE

---



Fotografien von Richard Boutin  
Illustrationen von Nicole Heidaripour

AT Verlag

# Inhalt

## I

Der Gemüsegarten und die Kunst der Suppe

*Die Mönche als Gemüsebauern*

18

## II

Die Eier und der Hühnerstall

*Die Mönche als Geflügelzüchter*

56

## III

Küche und Refektorium

*Die Mönche als Köche*

72

## IV

Fastentage

*Die Mönche als Fischer*

92

## V

Die Früchte des Obstgartens

*Die Mönche als Baumpfleger und Obstbauern*

108

## VI

Der Kräutergarten

*Die Mönche als Heilkräuterkundige*

142

## VII

Über die Felder

*Die Mönche als Müller*

156

## VIII

Käsespezialitäten

*Die Mönche als Käsehersteller*

178

## IX

Süße Sünden

*Die Mönche als Imker und Zuckerbäcker*

194

## X

Im Weinberg des Herrn

*Die Mönche als Weinbauern und Destillateure*

238

Stichwortverzeichnis

Rezeptverzeichnis

268