

## Heiliges Essen zwischen Verbot und Gebot

Text: Bernhard Schindler

**W**as haben Pferdefleisch-Diskussionen in Deutschland, Fastenzeit, Halal-Fleisch und Challah gemeinsam? All diese scheinbar weit voneinander entfernten Themengebiete haben zwei Dinge: Sie haben zum einen mit Nahrung/Ernährung zu tun und zum anderen mit Religion.

**O**ftmals begegnen westlich-aufgeklärte Gesellschaften religiösen bzw. durch Religion motivierten Essgewohnheiten mit Attributen wie „archaisch“, „primitiv“ und „altmodisch“, wodurch sie bewusst abgewertet werden. Dabei wird selten bedacht, welchen großen Einfluss Religion auf unsere kulinarische Sozialisation hat. Dass der Mensch ein Allesfresser ist, dessen kulturelles und geografisches Umfeld bestimmt, was er verschmäht und was nicht, sei nur noch pro forma erwähnt. Aber dass beispielsweise die letztjährige deutsche Diskussion um Pferdefleischverzehr auf christliche Ernährungsvorschriften zurückgeht, wissen die wenigsten. Während Pferdefleisch beispielsweise in Frankreich als Delikatesse gilt, gibt es in ganz Deutschland 78 Pferdeschlachthöfe auf 80 Millionen EinwohnerInnen. Die Abscheu der Deutschen vor Fohlensteak und Pferdeleberkäse geht auf die christliche Mission der heidnischen Germanen im 8. Jahrhundert zurück. Der damalige Papst Gregor III. und sein „Chefmisionar“ für die germanischen Länder untersagten die teilweise tausend Jahre alte Sitte der Germanen, das dunkle Pferdefleisch zu essen. Ein Gebot, das bis in die Neuzeit die Nahrungsgewohnheiten mitprägt. Aber religiöse Motivation kann auch offensichtlicher als in jener Diskussion zutage treten und teilweise auch

seltene Auswüchse haben: Als eine große Supermarktkette bekannt gab, demnächst Halal-Fleisch ins Angebot aufzunehmen, führte das ebenfalls in Deutschland zu einigen Shitstorms und zu realen Boykottaufrufen selbiger Firma. Halal bedeutet soviel wie „erlaubt“ bzw. „zulässig“ und bezeichnet eine spezielle islamische Art der Schlachtung von Tieren. Da Muslimen und auch Juden der Verzehr von Blut verboten ist, muss das Tier bei der Schlachtung komplett ausbluten. Dies soll möglichst ohne Betäubung stattfinden, also eine sehr brutale Art der Schlachtung. Diese Tatsache führte zu wütenden Protesten aufgebracht von TierschützerInnen, die sich plötzlich Seite an Seite mit islamfeindlichen, rechten Kräften wiederfanden.

**E**ine ähnliche, aber nicht deckungsgleiche Bedeutung wie Halal hat ein weiterer Begriff, der mit religiöser Ernährung zu tun hat. Dieser ging auch in den allgemeinen Sprachgebrauch über. Wenn etwas als koscher gilt, so ist es gemeinhin unbedenklich. Der aus dem Jiddischen kommende Begriff „koscher“ bezeichnet in etwa die jüdische Entsprechung zu Halal, allerdings sind jüdische Ernährungsvorschriften wesentlich umfassender. Nicht weniger als 613 Ver- und Gebote finden sich in den fünf Büchern Moses - nicht unbedingt die perfekte Voraussetzung für einfaches Kochen. Die jüdische Küche unterscheidet zwischen fleischigen und milchigen Speisen, die nicht gleichzeitig verzehrt oder zubereitet werden dürfen. Wobei es hier auch Ausnahmen wie die hier bekannte israelisch-

muslimische Falafel gibt, die als unbedenklich gilt. Daher finden sich in vielen strenggläubigen jüdischen Haushalten zwei verschiedene Arten von Koch- bzw. Speisegeschirr, um die Gerichte nicht zu vermischen. Sogar für deren getrennte und gründliche Reinigung finden sich genaue Anweisungen in den jüdischen Schriften. Für den Sabbat (Samstag) gelten besonders strenge Vorschriften, sowohl was das Kochen (Arbeit ist am Sabbat verboten) als auch das Essen anbelangt. Hier sei nur ein Beispiel genannt - das jüdische Brot Challah, welches traditionell vor Beginn des Sabbats von Frauen gebacken wird (das ebenfalls durch die Schriften geregelt ist) und einem Hefezopf ähnelt. Wie vielen anderen religiösen Speisen wird auch diesem Brot eine höhere Symbolik zugerechnet - es soll an Opfer im jüdischen Tempel erinnern.

**E**ine der bekanntesten auf der Religion beruhenden Einschränkungen ist das für Juden und Moslems geltende Verbot Schweinefleisch zu verspeisen, da diese Tiere als unrein gelten. Wobei hierbei anzunehmen ist, dass die religiöse Rechtfertigung, wie im bereits genannten Beispiel, Pferdefleisch die wahren Beweggründe für dieses Gebot verschleiern. Der Anthropologe Marvin Harris argumentiert, dass der Verzicht auf Schweine in den nahöstlichen Religionen Judentum und Islam auf ökonomische Gründe zurückzuführen ist. Es gab in der Region sehr wohl Schweinezucht, allerdings verbrauchte diese zu viel Getreide, welches in den heißen Gegenden des Nahen Ostens bald knapp wurde. Ab dem Zeitpunkt als die Bevölkerung in der Region an-

stieg, wurden Schweine einfach unökonomisch und daher aus der Landwirtschaft verbannt. Die religiöse Rechtfertigung dafür wurde wohl erst im Nachhinein geschaffen.

**B**ei so vielen Einschränkungen und Unterscheidungen sehnt man sich doch nach Gemeinsamkeiten der Religionen. Diese finden sich im Fasten. In beinahe jeder Religion gibt es bestimmte Zeiten im Jahr, in denen auf Essen mehr oder weniger radikal verzichtet wird, um der jeweiligen Gottheit näher zu kommen oder einem Ereignis der eigenen Geschichte zu gedenken; ob es nun die wohlbekanntesten 40 Tage Fasten vor dem Osterfest im Christentum, der islamische Ramadan oder der höchste jüdische Feiertag Jom Kippur ist. Gemeinsam ist diesen Festen die flexible Ausrichtung an einen Mondkalender, der speziell den Ramadan in seiner Intensität beeinflussen kann. 40 Tage Fasten im Hochsommer sind sicher angenehm.

**E**s dürfte auch den wenigsten Christen bekannt sein, dass es in vergangenen Jahrhunderten neben Ostern noch eine zweite Fastenzeit im Kalender gab: den Advent. Zwei relativ lange Fastenzeiten in einer Religion - so etwas führt zu sonderbaren Situationen. Da Fisch in der Fastenzeit durchaus erlaubt war und viele Klöster diese auch in Teichen züchteten, wurden oftmals auch andere im Wasser lebende Tiere als Fische klassifiziert; Otter und Enten zum Beispiel.

### WHAT THE FACT

Diagonale:  
Die Frist für die Filmeinreichung 2014  
endet am 01.12.2013.