

„Verbotene Früchte – Ernährungsvorschriften in den Weltreligionen“ im Rahmen des Weimarer Rendez-vous mit der Geschichte

von Christian Kob

Vom 15. bis zum 17. November fand bereits zum fünften Mal das Weimarer Rendez-vous mit der Geschichte statt. Dieses Mal stand das Geschichtsfest unter dem Motto „Geschichtsfestmahl“. Das Vorbild des Festivals ist die Veranstaltung der französischen Partnerstadt Blois, in der seit über zehn Jahren Fragen aus Geschichte und Politik auf hohem wissenschaftlichem Niveau und gleichzeitig für eine breite Öffentlichkeit verhandelt werden.

In der Aula der Musikschule „Ottmar Gerster“ fand am zweiten Tag des Festivals eine Podiumsdiskussion mit dem Thema „Verbotene Früchte – Ernährungsvorschriften in den Weltreligionen“ statt. Moderiert wurde die Diskussion von Professor Dr. Veit Rosenberger von der Universität Erfurt. Er gab darüber hinaus einen kurzen Einblick in die antiken griechischen Essensvorschriften. Den alten Griechen waren Speiseverbote fremd, sehr wohl stand der Verzehr von Tieren bei der rituellen Opferung im Mittelpunkt.

Nach der kurzen Einführung in das Thema erhielt Dr. Claudia Bergmann von der Universität Erfurt das Wort. Sie sprach über die Speisegebote im Judentum. Im Zentrum ihres Vortrags stand der Begriff „koscher“, der so viel wie „rein“ oder „tauglich“ bedeutet. Sie erklärte, dass ein jüdischer Haushalt alle Speisen in Kategorien wie Fisch, Fleisch und neutrale Speisen – Eier und Früchte – trennt. Des Weiteren müssen Juden besondere Gesetze beachten, welche besagen, dass man kein Blut verzehren darf, nur koschere Tiere essen sollte und man bestimmte Wartezeiten zwischen den Mahlzeiten einhalten muss. Hier stellte sich natürlich die Frage nach der Herkunft dieser Speisegebote. Frau Dr. Bergmann erklärte dies anhand des Alten Testaments. Die Heilige Schrift spricht darin vom Urzustand des Menschen als Vegetarier, der erst nach der biblischen Flut Fleisch zu sich genommen, auf das Blut aber verzichtet habe, da es die Lebenskraft symbolisiere. Die Regeln und Richtlinien dienen also einerseits zur Moralisierung, andererseits zur Findung von Gott.

Nach dem Judentum wurden die Speiseregeln des Christentums durch Dr. Dominik Fugger dem Publikum näher gebracht. Der Erfurter Dozent und Wissenschaftler stellte gleich am Anfang seines Vortrages klar, dass das Christentum nur wenige Speisevorschriften kenne, dafür aber viele Regeln des Fastens zu beachten habe. Die Fastenzeit beginnt sechs Wochen vor Ostern. In dieser Zeit muss man auf Fleisch verzichten. Viele dieser Vorschriften haben sich regional und im Laufe der Zeit stark verändert.

Im anschließenden Diskussionsbeitrag wurden die Speiseregeln des Islams von Claudia Päßgen vorgestellt. Sie machte in ihrem Vortrag deutlich, dass sich der Islam den jüdischen Traditionen zuwende, aber weniger Speiseregeln kenne. Das Verbot des Fleischverzehr von bestimmten Tieren wie dem Schwein, aber auch von Aas und Blut, stehen in verschiedenen Abschnitten des Korans. Das Fasten im Monat Ramadan ist darüber hinaus ein wichtiger Bestandteil der religiösen Esskultur der Muslime.

Den Abschluss des Podiums bildete der Beitrag von Privatdozentin Dr. Antje Linkenbach-Fuchs, die ebenfalls an der Universität Erfurt forscht. Sie betonte die vielfältigen geographischen Räume des indischen Subkontinents, so dass auch die Esskultur sehr stark regional geprägt sei. Zu jeder Mahlzeit werde Brot gereicht und es werden Fisch und Krustentiere gegessen. Aber auch Reis und Hirse sind wichtige Bestandteile jeder Mahlzeit. All diese Nahrungsmittel werden auch heute noch auf den traditionellen Bananenblättern

serviert. Wichtig ist damals wie heute: Man isst immer mit der rechten Hand. Ein wichtiger Punkt ihres Vortrages war das Kastenwesen in Indien. Je nach sozialer Stellung und Kastenzugehörigkeit muss man bestimmte Speiseregeln befolgen. Beispielsweise sind in der ersten Kaste fast ausschließlich Vegetarier zu finden und es herrscht ein strenges Alkoholverbot. Die Kriegerkaste ernährt sich vorwiegend von Fleisch, auch der Alkoholenuss ist ihnen gestattet. Dr. Linkenbach-Fuchs stellte in ihrem Vortrag heraus, dass es in Indien verboten sei, mit Mitgliedern aus einer höheren Kaste zu speisen.

Zum Abschluss der Beitragsreihe fasste Moderator Veit Rosenberger noch einmal die zentralen Punkte der einzelnen Beiträge zusammen: Essensvorschriften dienen der Identifikation (Abgrenzung durch Speisen), die Körperlichkeit spielt eine wichtige Rolle (das Essen mit der rechten oder linken Hand), und dass religiöse Regelwerke Spielräume zulassen. Nicht zuletzt spielt auch der Faktor Zeit eine Rolle: Wie lange galten oder gelten die Speiseregeln?

Nach 60 anregenden, witzigen und interessanten Minuten spendeten die zufriedenen Zuschauer dem Podium einen langen Applaus.