

# Einleitung

Ein schlechter MazzeKnödel ist ein guter Briefbeschwerer, so oder so ähnlich lautet das gastronomische Urteil vieler Juden über die koschere Küche. Die erstaunlich vielen jüdischen Kochbücher und die im Vergleich eher bescheidene Anzahl koscherer Restaurants – zumindest in Europa – verdanken ihre Popularität weniger lukullischen Höhepunkten und gastronomischer Experimentierfreude als vielmehr der kulturanthropologischen Neugierde ihrer Kunden. Der Charme jüdischer Restaurants in der Alten Welt erinnert atmosphärisch an die Etablissements der 1920er und 1930er Jahre, wie man sie in Wilna, Kovno oder Warschau kannte, und in denen es weniger um kulinarische Leistungen ging, sondern darum, der arbeitenden jüdischen Bevölkerung zu einer Mahlzeit zu verhelfen.

Eine jüdische Küche gibt es eigentlich gar nicht, sondern vielmehr eine Vielzahl regionaler Küchen in Orten, wo Juden über Jahrhunderte gelebt haben. Die lokalen Rezepte und Speisetraditionen wurden sozusagen »jüdisch« eingemeindet, indem die Rezepte den Anforderungen der Kaschrut, den jüdischen Speisegesetzen, angepasst wurden. Auf diese Weise sind durchaus »jüdische Gerichte« entstanden, die als solche in die Geschichte eingegangen sind, wie Gefilte Fisch, Farfel, Holischkes, Lekach, Kreplach, Rugelach, Tscholent oder Bagel, um nur einige zu nennen.

In manchen Regionen wurden die Kaufgewohnheiten jüdischer Kunden in das volkstümliche Vokabular aufgenommen. So sprechen Metzger zum Beispiel vom Judenfilet oder der Judenlende, wenn sie ein besonderes Stück Rindfleisch aus dem Schulterblatt meinen, das auch unter dem Namen falsches Filet verkauft wird. Der in Frankfurt am Main ansässige Metzgerbetrieb Gref-Völsing, der sich seit Ende des 19. Jahrhunderts auf die Produktion der Frankfurter Rindswurst spezialisiert hat, warb mit einer Marktlücke, die er mit seinem 100 Prozent aus Rindfleisch bestehendem Produkt für die in der Stadt lebenden Juden geschlossen habe. Dabei schien es unerheblich gewesen zu sein, dass das Rind, das für die Würstchen sein Leben ließ, nicht geschächtet wurde, wie es die Speisegesetze vorschreiben.

Dass es in beiden zitierten Fällen um Fleisch geht, ist nicht überraschend, waren doch Juden bei ihren Nachbarn, wie vielerorts heute Muslime, in erster Linie dafür bekannt, dass sie kein Schweinefleisch aßen und dass sie, wenn sie fromm waren, in eigenen Metzgereien einkauften. Die übrigen der vielen Regeln und Bestimmungen des jüdischen Speisegesetzes waren weniger geläufig.

Auch heute kennen zwar viele das hebräische Wort »koscher«, ohne allerdings zu wissen, dass damit »rein«, »tauglich« oder »geeignet« gemeint ist, was wir für unser Buch auf Lebensmittel bezogen sehen möchten. Eine ähnliche Bedeutung hat das arabische Wort »halal«, das in Deutschland ebenfalls Karriere macht und auch »reine« und damit »erlaubte« Lebensmittel bezeichnet. Beiden Begriffen gemein ist, dass sie sich nicht auf Hygiene beziehen, sondern auf religiöse Vorschriften.

Speisegebote gibt es in allen religiösen Kulturen in unterschiedlicher Ausprägung und Bedeutung. Nicht alle Religionen befassen sich mit der Frage, was gegessen werden darf und wie Lebensmittel zubereitet werden sollen, aber überall sind religiös geprägte Gerichte bekannt, die durch theologisch überformtes Brauchtum entstanden sind. Während das Judentum und der Islam Gesetze zum Schlachten eines Tieres, Speiseverbote und Lebensmitteltabus kennen, gibt es im Christentum keine religiös begründeten Nahrungsvorschriften, wenngleich der Verzehr von bestimmten Tieren wie Pferde, Hunde, Katzen oder Insekten nicht üblich ist. Die christliche Ethik bekämpft vielmehr die Völlerei und wirbt um das Ideal des Fastens, um Demut und spirituelle Konzentration zu fördern. Das herausragende christliche Ereignis, das ein gemeinsames Essen und Trinken als unmittelbare Begegnung mit Gott interpretiert, ist die Eucharistie: Die Identifikation des Gekreuzigten mit Brot und Wein lässt die Gläubigen hoffen, dass Jesus während der Feier zugegen ist. Im Hinduismus wird die Nahrungsaufnahme als Teil des religiösen Lebens aufgefasst. Die Reinkarnationslehre, nach der sich die menschliche Seele aus dem verstorbenen Körper löst, um sich in anderen Wesen zu manifestieren, hat dazu geführt, dass viele Indier vegetarisch leben. Das indische Kastensystem beschreibt zudem eine mit religiösen Momenten verwobene soziale Hierarchie, die weitreichende Konsequenzen für den geselligen Aspekt des Essens und Trinkens hat. So gibt es beim Speisen keine Kasten übergreifende Durchlässigkeit in der Wahl des Tischgenossen.

Der vorliegende Band »Koscher & Co. Über Essen und Religion« bündelt die hier angesprochenen Themen und fächert die Fragen nach dem Verhältnis von Essen und Religion in vielen einzelnen Facetten am Beispiel der vier religiösen Systeme, dem Judentum, dem Islam, dem Christentum und dem Hinduismus, auf. Zum einen präsentiert das Buch umfassende Essays zu diesen vier Weltreligionen. Ihre Autoren geben kenntnisreich Einblick in die Besonderheiten der einzelnen Religionsgemeinschaften und erklären die Entwicklung und Herkunft der jeweiligen Speisegesetze und -traditionen ebenso wie den konkreten Umgang mit der Schlachtung, der Nahrungsproduktion, der Ethik des Verzehrs und die soziale Bedeutung des gemeinsamen Speisens und Fastens.

Zum anderen befassen sich in acht großen Kapiteln, die mit »Gesetz«, »Brot und Wein«, »Fleisch«, »Das Mahl«, »Besondere Zeiten«, »Genuss und Verzicht«, »Identitäten« und »Paradies« überschrieben sind, mehrere Autoren aus unterschiedlichsten Blickwinkeln mit Einzelaspekten zum Thema und laden mit Artikeln, Episoden und Kuriositäten zu einem Spaziergang durch die Kulturgeschichte des Essens ein. Dabei erfährt der Leser nicht allein die Grundlagen der unterschiedlichen Speisetraditionen, sondern unter anderem auch, welche Bedeutung die Globalisierung für koschere Produkte hat, auf welche Weise Speisen und Speisevorschriften nicht nur religiös, sondern auch politisch aufgeladen sein können, weshalb das Osterei von Ostern getrennt werden sollte oder wie ein Strudel helfen kann, eine Synagoge zu bauen.

Michal Friedlander / Cilly Kugelmann