

Koscher & Co

Eine Ausstellung über Essen und Religion

9. Oktober 2009 bis 28. Februar 2010



Die praktische Israelitische Köchin, Rebekka Hertz, 1890. © Jüdisches Museum Berlin

mungskorrekturen oder gar die beruhigende Botschaft, dass Tafelfreude und Gaumenlust nicht unbedingt geschmäleret werden, wenn sie einer religiösen Reglementierung unterliegen, wären sicher zu wenig. Vielmehr möchte die Ausstellung deutlich machen, dass es einen elementaren Zusammenhang zwischen Essen und Religion gibt. Wie der Soziologe Émile Durkheim anhand der jüdischen Speisegesetze betont hat, steht dabei weniger der Glaube an deren göttlichen Ursprung im Vordergrund als vielmehr ihre Rolle als Gemeinschaft stiftende Scheidung des Heiligen vom Profanen.

Die Anthropologin Mary Douglas hat in ihrer berühmten Studie »Purity and Danger« (1966) die jüdischen Speisegesetze aus der Binnenlogik der Thora heraus plausibel gemacht in Abgrenzung zu ethischen, kulturhistorischen, medizinischen oder gar hygienischen Erklärungen, wie sie von der Spätantike bis in die Neuzeit dafür aufgebieten wurden. Auch die Ausstellung bezieht ihr Ordnungssystem unmittelbar aus der religiösen Sphäre des Judentums selbst – zusammengefasst in jenem zentralen Begriff der »Trennung«: Trennung von rein und unrein, rechtläubig und heidnisch, Opfergabe und Opfermahl, Fleisch und Blut, Gesäuertem und Ungesäuertem, Milchigen und Fleischigem, Fest und Alltag.

Der Todesbaum Zaqum und seine giftigen Früchte: Nahrung für die Ungläubigen in der Hölle. Osmanische Handschrift, 17. Jh. Staatsbibliothek zu Berlin, Orient-Abteilung (Ms.or.oct 1596, Bl. 58a). Der Koran verheißt den Frommen im Paradies ein Leben in Freuden, mit erlesenen Speisen und Getränken. Auf die Ungläubigen warten giftige Früchte und schwebendes Wasser

Rituelle Handlungen stellen – ob nun Seder-Abend und Tischseggen zu Pessach, christliche Eucharistiefeyer oder islamisches Opferfest – eine geordnete Verbindung mit vergangenen Zeiten von Offenbarung, erfüllter Verheißung oder leidvoller Prüfung her. Zur Heiligung gehört auch Erinnerung. Diese historische Dimension hat die Wahl des Ausstellungsformats nahegelegt, das sich nicht mit aktuellen Befunden bescheidet, sondern einen weiten Bogen spannt von Jahrtausende alten Relikten altorientalischer Kulturen bis hin zum höchst modernen »Bug Checker«, mit dem sich in der Kaschrutkonformen Küche noch kleinste krabbelnde Verunreiniger im Salat aufspüren lassen.

Eine solche Ausstellung verlangt nach einer Pluralität von Perspektiven – selbst der des Natur-



Das menschliche Ernährungsverhalten wird von allen möglichen Faktoren beeinflusst. Der individuelle Geschmack ist nur einer von ihnen und nicht unbedingt der entscheidende – je nach Weltregion, sozialen Verhältnissen oder eben religiösen Prägungen. Wo diese nicht vorhanden sind, vermengt sich im Kult um »Biokost« und »gesunde Ernährung« Wissen, Hoffen und Glauben dergestalt, dass der Gedanke an eine Ersatzreligion nicht fern liegt. Die Kaschrut, das jüdische Speisegesetz, sah sich vom Wissenschaftsanspruch der Diätetik schon im 19. Jahrhundert herausgefordert, heute mehren sich die Stimmen, denen zufolge sie jenen modernen Gesundheitspostulaten seit eh und je vorbildlich entsprochen habe.

Was kann vor einem solchen Hintergrund die Ausstellung »Koscher & Co« als Erkenntnisgewinn an ihr Publikum vermitteln? Wahrneh-

kundemuseums. Denn was die Bücher Mose unter dem Aspekt der Verzehrbarkeit aufzählen, lässt sich ja durchaus als biblische Artensystematik lesen, die sich von anderen vorwissenschaftlichen Klassifizierungen der Natur nicht allzu sehr unterscheidet und sich immerhin bereits auf anatomische Merkmale beruft. Und so kann das Publikum medial erleben, was die Bibel summarisch »kriechen und fleuchen« lässt, und leibhaftig erfahren, was dem Gesetzestreuen auf den Tisch kommen könnte und was auf keinen Fall.

Die Ausstellung entwickelt ihre Fragestellungen aus dem Judentum heraus, in ihren Antworten sucht sie den Vergleich mit anderen Weltreligionen, auf dass Licht von der einen auf die andere falle, was die unterschiedlichen Gewichtungen durchaus gemeinsamer Prinzipien des Religiösen anbelangt. Die Beziehung von Opfer und anschließendem Mahl der Opfernenden hat sich im Judentum nach dem Ende des Tempels in Jerusalem und seines hoch differenzierten Opferkultus vom Altar zum häuslichen Tisch verschoben. Auch in Christentum und Islam lebt der Opfergedanke nur in theologischer Überformung weiter. Die hinduistischen Newars in Nepal indes vermitteln noch einen durchaus drastischen Eindruck vom »Opfer« im ursprünglichen Sinn. Das Mahl ist keineswegs immer die »weichere« Form einer in Speise und Trank artikulierten religiösen Bindung. Hier kreuzen sich zwei nicht immer vereinbare religiös begründete Werte: Die Gastfreundschaft, wie sie etwa Abraham mit seiner Bewirtung der Engel exemplarisch unter Beweis stellt, und eine durchaus begrenzte »Kommensalität« – so wenig wie jeder zum Opfer befugt ist, so wenig kann jeder mit jedem das Brot brechen.

Zum eher schweifenden Blick gesellt die Ausstellung die fokussierende Nahsicht – auf Fleisch, Brot und Wein. Speisegesetz, Alltagspraxis, Überlieferung und Symbolik finden hier auf einer Ebene zusammen. So lässt sich erfahren, welche biblische Geschichte ein bestimmtes Fleischstück vom koscheren Speisezettel verbannt hat, aber eben auch, wie der Weg vom Schächten über die rabbinische Begutachtung bis hin zum Vertrieb erfolgt. Brot in Gestalt von Challa (geflochtener Zopf) zu Schabbat und von Mazze (ungesäuertes Brot) zu Pessach, gibt sich zugleich als Zeichen von Vergegenwärtigung der Geschichte und der Selbstvergewisserung in ihr zu erkennen. Der rituell gezügelte Genuss des Weines im Judentum kontrastiert mit der

Niels Gutschow, Opferritual zur Mädchen-Initiation bei den Newars im Kathmandu-Tal (Nepal). Fotografie. Die Aufnahme entstand im Rahmen des von der Deutschen Forschungsgemeinschaft geförderten Sonderforschungsbereichs 619 der Universität Heidelberg »Ritualdynamik«. Die Initiation geschieht als »Verheiratung« mit der Frucht des Holzapfelbaumes (Bel). Zum Ritual gehört das heilige Feuer. Große Tontöpfe mit Milch und Wasser sichern die Präsenz zahlreicher Gottheiten



Adi Nes, Noah, 2004. Chromogenic Print, 100 x 120 cm. The Israel Museum Collection, Jerusalem, Purchase, Marion and Guy Naggar Fund, London. Noah pflanzt nach dem Ende der Sintflut den ersten Weinberg. Von dem ungewohnten Getränk fällt er berauscht in tiefen Schlaf. Einer seiner Söhne sieht ihn dabei nackt – mit schwerwiegenden Folgen. Die Fotografie gehört zu einer Serie, in welcher der bekannte israelische Fotograf Adi Nes biblische Geschichten zeitgenössisch arrangiert



Übertretung von Grenzen beim Purim-Fest; auf die harten Tage des islamischen Ramadan folgen seine opulenten Nächte: Das Wechselspiel von Genuss und Verzicht darf in einer Ausstellung über Essen und Religion nicht fehlen. Mit Entsagung als Lebensform freilich, wie sie etwa die Bilder indischer Asketen in der Ausstellung zeigen, hat das Judentum wenig im Sinn.

»Der Mensch ist, was er isst« lobt sich der Individualismus, bevor er das Herdfeuer entfacht. »Ihr sollt heilig sein, denn ich bin heilig« sprach der Ewige zum Volke Israel, um in einem Atemzug die Anbetung vom Menschen selbst geschaffener Bilder zu verbieten und den Verzehr der Dankopfer zu regeln. Damit ist in kurzen Worten der Unterschied zwischen freigeählter und religiös gebundener Identität bestimmt.

Als die Nationalsozialisten in Deutschland 1933 gleich nach der Machtübernahme das Schächten verboten, zielten sie auf die Kaschrut als Fundament des jüdischen Lebens. Aber selbst aus den Konzentrationslagern sind Bemühungen verbürgt, die Speisegesetze einzu-

halten und hohe Festtage wenigstens mit Anklängen an deren traditionelle Sitten und Speisen zu begehen.

Die Verbindung von Kaschrut und Identität kennt zahlreiche Varianten. Über die Primärschicht nach wie vor gültiger Grundregeln hat sich längst eine zweite gelegt, die im kulinarischen Dialog mit den jeweiligen Umgebungskulturen neue und ihrerseits Identität ausbildende Nuancen hervorgebracht hat: koscher ja, aber eben auch mediterran, nahöstlich, vegetarisch, »koscher style« und anderes mehr. Eine Medieninstallation am Ende der Ausstellung sammelt Antworten einiger in Berlin lebender Jüdinnen und Juden auf die betont individualisierende Frage »Was ist koscher für dich?« – so gestellt, wird sie wohl offen bleiben.

Bodo-Michael Baumunk

Der Autor ist Projektleiter der Ausstellung.

Zur Ausstellung erscheint ein Begleitbuch mit 304 Seiten im Nicolai-Verlag zum Preis von 24,90 €.