

Brandl, Werner

Esskultur und Religion – eine hybrid analog-digitale Collage

Haushalt in Bildung & Forschung 11 (2022) 2, S. 29-48



Quellenangabe/ Reference:

Brandl, Werner: Esskultur und Religion – eine hybrid analog-digitale Collage - In: Haushalt in Bildung & Forschung 11 (2022) 2, S. 29-48 - URN: urn:nbn:de:0111-pedocs-301516 - DOI: 10.25656/01:30151; 10.3224/hibifo.v11i2.03

<https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:0111-pedocs-301516>

<https://doi.org/10.25656/01:30151>

in Kooperation mit / in cooperation with:



<https://www.budrich.de>

Nutzungsbedingungen

Dieses Dokument steht unter folgender Creative Commons-Lizenz: <http://creativecommons.org/licenses/by/4.0/deed.de> - Sie dürfen das Werk bzw. den Inhalt vervielfältigen, verbreiten und öffentlich zugänglich machen sowie Abwandlungen und Bearbeitungen des Werkes bzw. Inhaltes anfertigen, solange Sie den Namen des Autors/Rechteinhabers in der von ihm festgelegten Weise nennen. Mit der Verwendung dieses Dokuments erkennen Sie die Nutzungsbedingungen an.

Terms of use

This document is published under following Creative Commons-Licence:

<http://creativecommons.org/licenses/by/4.0/deed.en> - You may copy, distribute and render this document accessible, make adaptations of this work or its contents accessible to the public as long as you attribute the work in the manner specified by the author or licensor. By using this particular document, you accept the above-stated conditions of use.



Kontakt / Contact:

peDOCS

DIPF | Leibniz-Institut für Bildungsforschung und Bildungsinformation

Informationszentrum (IZ) Bildung

E-Mail: pedocs@dipf.de

Internet: www.pedocs.de

Mitglied der


Leibniz-Gemeinschaft

Werner Brandl

Esskultur und Religion – eine hybrid analog-digitale Collage

Unter dem Titel „Warum Juden *koscher*, Muslime *halal* und Christen (fast) *alles* essen“ wird eine Handreichung für ein hybrides Lehr-Lern-Arrangement entwickelt, das durch Integration und Implementation profaner/säkularer und ethischer/religiöser Aspekte Material zur Fort-/Weiterbildung und für Unterricht/Projektarbeit bereitstellt.

Schlüsselwörter: Esskultur, Religion, Monotheismus, Ethik, Lehr-Lern-Arrangement

Culinary culture and religion—a hybrid analogue-digital collage

Under the title “Why Jews eat *kosher*, Muslims eat *halal*, and Christians eat (almost) *everything*”, a handout for a hybrid teaching-learning arrangement is developed, which provides material for further education and tuition/project work by integrating and implementing profane/secular and ethical/religious aspects.

Keywords: culinary culture, religion, monotheism, ethics, teaching-learning arrangement

Küche ist Kultur.
Und Kultur kann nur durch kulturelle Aneignung
dynamisch und lebendig bleiben. Moral ist da einfach keine geeignete Kategorie.
Gunther Hirschfelder (SZ, Nr. 41, 19./20. Februar 2022, S. 64)

1 Essverhalten und Esskultur – Bildungsinhalt und Bildungsgehalt

Lehrkräften im Unterricht mit Bezug zur Konsum-, Ernährungs-, Verbraucher- und Gesundheitsbildung – auch ihren Aus-, Fort- und Weiterbildnern und -bildnerinnen – ist das Szenario sicherlich nicht unbekannt:

In Schulklassen in Deutschland sitzen Schülerinnen und Schüler mit unterschiedlichen Essgewohnheiten und Bewertungen von Speisen und Nahrungsmitteln, sie bringen also unterschiedliche Essbiografien mit. (Schlegel-Matthies et al., 2022, S. 298)

Aber ebenso naheliegend ist:

Essen ist letztlich weniger individuell als vielmehr typisch für

1. die jeweilige Zeit und ihre Essweisen,
2. die Region und ihre Traditionen,

| Esskultur und Religion

3. das jeweilige soziokulturelle Milieu mit sozialen und religiösen Normen, Einflüssen, Essstilen u. a. m., das heißt für die jeweiligen Esskulturen. (Schlegel-Matthies et al., 2022, S. 285)

Und auch dies dürfte nicht allzu sehr überraschen:

Einzelne Verbote und Gebote zu kennen, wie das Tabu von Schweinefleisch im Judentum und Islam führt aber weder zum Verständnis des Essverhaltens anderer, noch dient es der Analyse und Reflexion des eigenen Essverhaltens. (Schlegel-Matthies et al., 2022, S. 298)

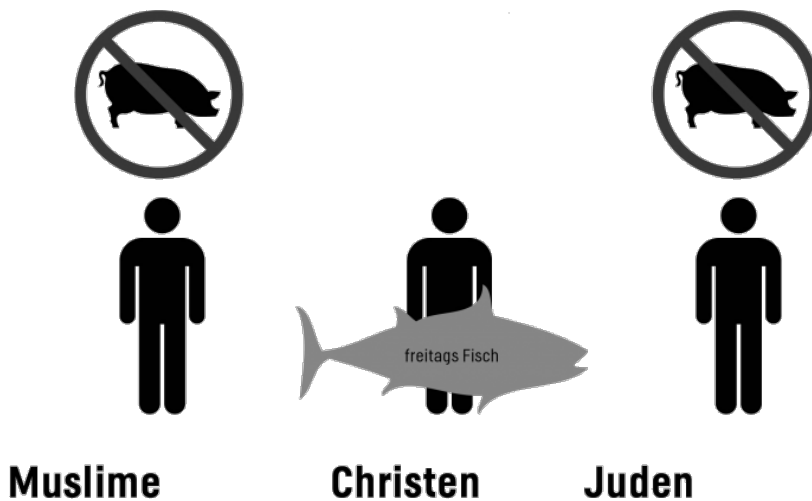


Abb. 1: Speisevorschriften – sehr minimalistisch (Quelle: Ausschnitt Heinrich-Böll-Stiftung, 2020, S. 16-2)

Dennoch bleibt festzuhalten:

Kenntnisse und ein Verständnis davon, wie und warum sich Essbiografien

- verschiedener Generationen,
- historischer Epochen,
- Regionen,
- sozialer Milieus,
- Kulturen,
- Geschlechter und
- Religionen

unterscheiden (,warum man isst, wie man isst‘), sind für Lernende hilfreich und förderlich. (Schlegel-Matthies et al., 2022, S. 298)

Insofern ist das Bildungsziel 10 einer auf Konsum – Ernährung – Gesundheit fokussierten Ernährungs- und Verbraucherbildung – *Sicher handeln bei der Kultur und*

Technik der Nahrungszubereitung und Mahlzeitengestaltung – deshalb auch kein quasi ausschließlich ‚praktisch‘ ausgerichteter Appendix, sondern essentieller Bildungsinhalt und Bildungsgehalt:

Schülerinnen und Schüler sind in der Lage, sich mit Kulturtechniken der Nahrungszubereitung sowie kulturellen Voraussetzungen, Bedeutung und Funktion von Mahlzeiten auseinanderzusetzen.

Dazu gehört, dass sie

- soziokulturelle Hintergründe für die Verschiedenheit der Mahlzeitengestaltung analysieren und Auswirkungen auf Esskulturen reflektieren. (Schlegel-Matthies et al., 2022, S. 321)

Und dies kann helfen,

andere Essweisen als Teil einer Esskultur verstehen und tolerieren zu können und nicht einfach abzulehnen und Fremdes auszugrenzen. Das Wissen über die kulturelle Bestimmung, wer, was, mit wem, wann und wo essen kann, um sozial akzeptiert zu sein, unterstützt die Reflexion von eigenen Essensverhaltensregeln. (Schlegel-Matthies et al., 2022, S. 344)

Nahrungszubereitung – Mahlzeitengestaltung

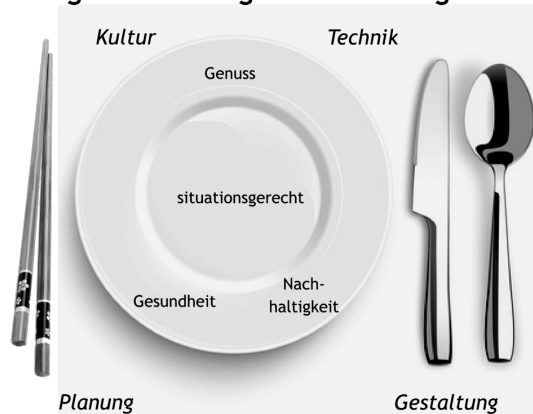


Abb. 2: Bildungsziel 10: *Sicher handeln bei der Kultur und Technik der Nahrungszubereitung und Mahlzeitengestaltung* (Quelle: Schlegel-Matthies et al., 2022, S. 322)

2 Monotheismus-Variationen und esskulturelle Konsequenzen

Um sich mit dem *Komplex Esskultur und Religion* zu befassen, ist es zwar nicht erforderlich, weder Religionsunterricht praktisch zu verantworten, noch theoretisch

| Esskultur und Religion

über profunde theologische Kenntnisse zu verfügen – und dies unabhängig von jeder Glaubensrichtung!

Aber:

Essen ist immer auch eine soziale Handlung, ein „social event“. Es konstituiert Gemeinschaft, aber auch Eigen- und Besonderheiten. Im Fokus stehen die handelnden Subjekte, also die kochenden, essenden, trinkenden Menschen und die Frage, *wer wann wo warum was mit wem (nicht) isst*. (Hirschfelder et al., 2021, S. 35; Hervorhebung W.B.)

In Folge davon ist *interkulturell-interreligiöse Kompetenz* (Häseker, 2017; Kölbl et al., 2019; speziell für die Jugendarbeit: *IJAB Toolbox Religion – Interreligiöse Kompetenz für internationale Jugendbegegnungen und Jugendreisen*) in pluralen Gesellschaften und Kulturen inklusive dem Plural der Religionen (Schambeck, 2013, S. 18) eine der Schlüsselqualifikation des 21. Jahrhunderts (Willems, 2015). Willems konstatiert entlang „einer konstruktivistischen Theorie des Interkulturellen und Interreligiösen“ (Willems, 2009, S. 24), dass Religion und Kultur nicht nur verwoben, sondern geradezu *verfilzt* seien:

Religion und Kultur erscheinen damit als miteinander verwoben oder, da das Bild des Verwobenseins noch impliziert, dass man beides eindeutig voneinander unterscheiden könnte, als *verfilzt*. (Willems, 2009, S. 28)

Insofern werden und sind Kenntnisse über eigene und fremde „Lebenswelten – Glaubenswahrheiten – Verantwortung“ (Bernlochner, 2013, S. 175) unerlässlich – auch und gerade was dies in Bezug auf Leben, Glauben und Handeln in religiös-esskulturellen Kontexten anbelangt. Der soziokulturelle Interaktionsraum von Religion/en mit den Ausdrucksdimensionen Kognition (Wissen), Ästhetik (Emotion) und Praxis (Handeln) (siehe Abbildung 3) umfasst auch den in religiöse Speisevorschriften eingebetteten esskulturellen Bereich. Das Aufzeigen, Beachten und Umsetzen der religiösen Verankerung von Essen und Trinken wird deshalb unerlässlich.

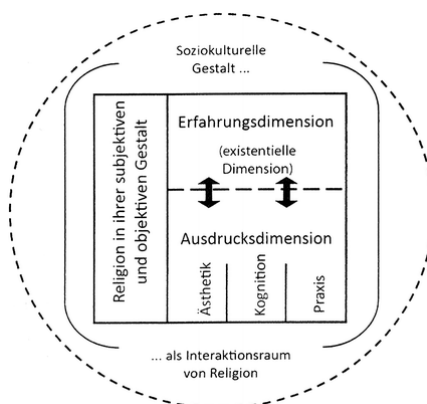


Abb. 3: Soziokultureller Interaktionsraum von Religion/en (Quelle: Schambeck, 2013, S. 168)

Die drei *monotheistischen* Weltreligionen (Judentum, Christentum und Islam) zeichnen sich dadurch aus, dass sie an *einen* Gott (jüd. *Jahwe*, isl. *Allah*) glauben und dies in ihren *Glaubensbekenntnissen* auch deutlich zum Ausdruck bringen:

- *Schma Jisrael*
Höre, Israel, der Ewige ist unser Gott, der Ewige ist einzig.
- *Apostolisches Glaubensbekenntnis*
Ich glaube an Gott, den Vater, den Allmächtigen, den Schöpfer des Himmels und der Erde, und an Jesus Christus, seinen eingeborenen Sohn, unsern Herrn.
- *Shahada*
Es gibt keinen Gott außer Gott und Muhammad ist der Gesandte Gottes.

Und sie berufen sich alle auf *Abraham* (Bibel, Thora) bzw. *Ibrahim* (Koran) als ihren Stammvater – deshalb werden sie auch als *abrahamitische* Religionen (Wikipedia *Abrahamitische Religionen*) bezeichnet. Bereits alttestamentarisch wird ‚narrativ‘ in Bezug auf die Gastfreundschaft Abrahams für ‚drei göttliche Gäste‘ angedeutet:

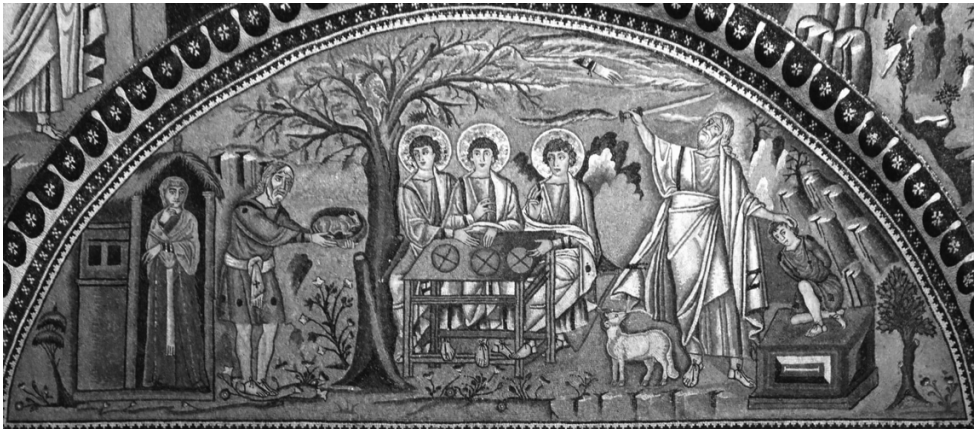


Abb. 4: Abraham erweist drei göttlichen Gästen seine Gastfreundschaft – Kirche San Vitale Ravenna (Quelle: Joachim Schäfer: <https://www.heiligenlexikon.de>)

Da eilte Abraham ins Zelt zu Sara und sprach: Nimm schnell drei Sea* Mehl, Feinmehl, knete es und backe Brote. Auch zu den Rindern lief Abraham, nahm ein zartes, schönes Kalb und gab es dem Knecht, und der bereitete es eilends zu. Dann nahm er Butter und Milch und das Kalb, das er zubereitet hatte, und setzte es ihnen vor. (Gen 18,6-8) * 3 Sea=1 Scheffel $\approx$ 22 l

Für die esskulturelle Einordnung der Speisevorschriften und -gesetze ist zumindest die Kenntnisnahme der religiösen (auch historischen) Verankerung und das Wissen über die (auch aktuellen) Rahmenbedingungen nicht nur hilfreich, sondern vielmehr geradezu unerlässlich:



Bundeszentrale für politische Bildung [bpb] (2021). *Was ist Judentum?*¹



Mediendienst Integration [MDI]. (2019). *Handbuch Islam und Muslime*²



Der gemeinsame Ursprung, übereinstimmende Intentionen, eine parallele Historie und auch ähnliche Praxen der monotheistischen Religionen sollten eigentlich auch ein „trialogisches Lernen“ (Sajak, 2016) erleichtern und ermöglichen:

Aus Ehrfurcht vor Gott, aus Achtung vor der anderen religiösen Tradition, in Respekt vor den andersgläubigen Menschen, im Wissen um die faktische Pluralität des Nebeneinanderexistierens geht es im Trialog von Judentum, Christentum und Islam darum, einen *Weg immer besserer gegenseitiger Kenntnis* zu beschreiten. Dabei ist stets beides zu beachten: Verbindendes *und* Trennendes. Trialog strebt nie eine Suche nach dem kleinsten gemeinsamen Nenner der Beteiligten an, sondern die umfassende Beachtung der jeweils beiden Geschwisterreligionen. (Langenhorst, 2017, S. 43)

Jenseits der faktischen Berufung auf die gemeinsame Quelle und auch Vereinbarkeit, sollte die „trialogische Dimension verstanden werden als eine Leitperspektive christlichen Denkens“ (Langenhorst, 2017, S. 44) – zu ergänzen sei: auch des islamischen und jüdischen (Brumlik et al., 2022)! Solchermaßen – und meist religiös – gefasster *Trialog* scheint allerdings in der Realität mit einigen Schwierigkeiten zu kämpfen: Der ‚stur‘ eigene Blick auf die Gedankenwelt von Thora, Bibel und Koran verstellt dann leicht einen Blick über den Tellerrand und auf die eigene/n und

fremde/n Lebenswelt/en – und dreht sich dann dreifach im Kreis (siehe Abbildung 5)

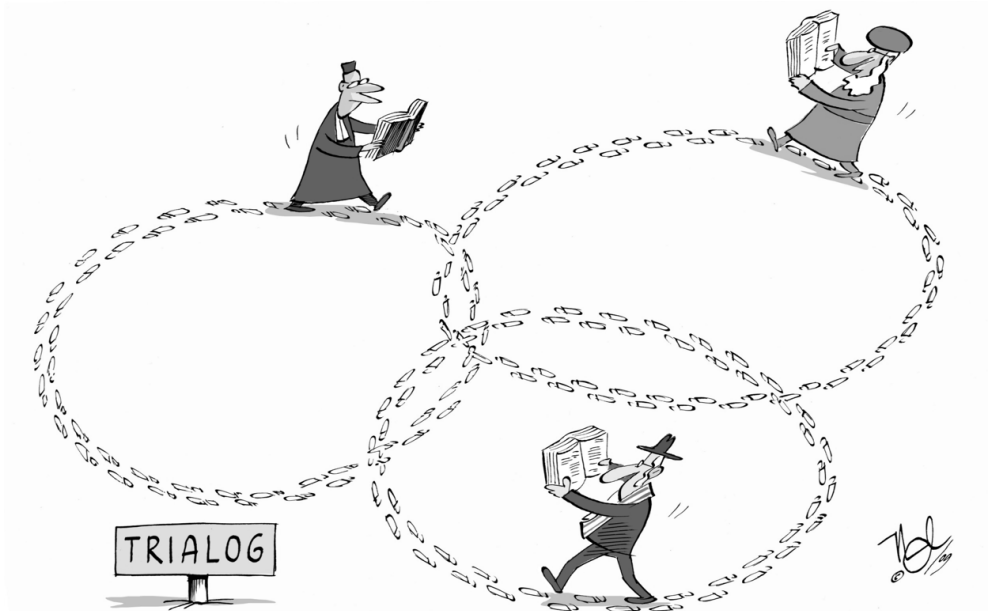


Abb. 5: Trialog in drei Kreisen (Quelle: Mit freundlicher Genehmigung © nelcartoons.de Nel Ioan Cozacu)

3 Fundamentalismus – Foodamentalismus: Drive und Diskriminierung

Die Ernährung ersetzt tatsächlich die Religion, indem sie Sicherheit im Alltag gibt.

Essen ist aber nicht eine Ersatzreligion, sondern ein Ersatz für die Religion.

Daniel Kofahl (Beobachter, 16, 2019, S. 22)

Landläufig heißt es gerne: „Das Christentum hat zum Essen und Trinken keine besondere Meinung, abgesehen davon, dass beizeiten das Fasten geboten ist“ (Staguhn, 2012, S. 11). Weit gefehlt – in säkularisierter Form ist die Fülle an Varianten geradezu ‚üppig‘:

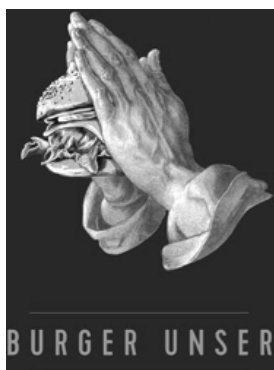
Vegan, Low Carb, Steinzeitdiät (Paläo), Clean Eating, biologisch-dynamisch, anthroposophisch, glutenfrei, laktosefrei, zuckerfrei, makrobiotisch oder Ayurveda – Essen nimmt einen immer größeren Stellenwert im Leben vieler Menschen ein und es ist bereits eine Art »Foodamentalismus« festzustellen. (Burger, 2019, S. 11)

| Esskultur und Religion

Denn: Für immer mehr Menschen scheint Ernährung und – korrespondierend dazu – die zelebrierte Esskultur und praktizierte Essweise zu einer eigentümlichen Art Religionsersatz geworden zu sein – mit durchaus fast ebenso strikten Dogmen und je eigenen ‚Propheten‘ wie in den Religionen selbst.

Es ist nun die Ernährung selbst, die sinnstiftend wirkt, sie braucht also keinen herkömmlichen theologischen Überbau mehr, der Überbau wird erdacht von selbst ernannten Ernährungsspezialisten (Promis, Foodbloggern und abtrünnigen Ärzten) oder von Philosophen wie Peter Singer, auf die sich teilweise die Thesen der Veganer stützen. (Burger, 2019, S. 13).

Welchem Ernährungstrend auch immer gefolgt wird, ohne einen entsprechenden theoretischen „Überbau“ sind auch diese nicht zu haben. Darin unterscheiden sich Essenskult und Religion (jedweder Couleur) nicht – und wenn man auch nicht unbedingt einen „herkömmlichen theologischen Überbau“ benötigt, werden Anleihen an religiösen Symbolen und Szenarien dann auch wieder gerne genommen (Tzschirner et al., 2016; siehe Abbildungen 6 und 7; Tabelle 1)!



Werbevideo



*Burger Unser*³

<https://youtu.be/V7w0kwsBups>

Abb. 6: „Burger Unser“ (Quelle: Titel-Ausschnitt Callwey-Verlag)



Abb. 7: „Die Burger Unser Autoren-Crew beim letzten Abendmahl“ (Quelle: Ausschnitt Callwey-Verlag <https://www.callwey.de/buecher/burger-unser/#!/foto-post-11811-3>)

Tab 1: Unisono: Ernährung – die neue Religion? (Quelle: Eigene Darstellung)

Print	Audio	Video
Foodamentalismus Wie Essen unsere Religion wurde⁴  https://www.mvg.de/mediafiles/Leseprobe/9783742309440.pdf	Deutschlandfunk Essenstrend/Ernährung – die neue Religion⁵  https://www.deutschlandfunk.de/essenstrends-ernaehrung-die-neue-religion-100.html	Quarks & Co Ernährung – die neue Religion?⁶  https://www1.wdr.de/mediathek/video/sendungen/quarks-und-co/video-ernaehrung--die-neue-religion--100.html

3.1 Orthodoxie und Orthopraxis: Wer isst was/warum/wie?



Abb. 8: Wer isst was/warum/wie? (Quelle: Nike/Cole Riccio/boohoo)

In jeder der drei monotheistischen Religionen Islam, Judentum und Christentum (und übrigens auch in den anderen Weltreligionen, z. B. Hinduismus, Buddhismus) werden – neben der zentralen Ausrichtung auf den Glauben, den darin festgelegten religiösen Pflichten sowie Zeremonien und daraus resultierenden Praxen – auch in Fragen von Ernährung, Essen und Trinken (Karagedik, 2021; Langer, 2021) mehr oder weniger rigide Regelungen getroffen,

- die sich auf die Auswahl von Nahrungsmitteln (Nahrungstabu),
- ihre Zubereitung, ihren Genuss bzw. Nicht-Genuss (Fasten) beziehen.
- Besonders der Fleischkonsum ist in vielen Religionen durch Speisevorschriften geregelt. (Wikipedia. *Religiöse Speisevorschriften*)

Bereits im Alten Testament werden z. B. im 5. Buch Mose (Deuteronomium) die *Gebote und Rechte* bezüglich *reiner und unreiner Speisen* dargelegt:

- [4] Dies aber sind die Tiere, die ihr essen dürft: Rind, Schaf, Ziege,
- [5] Hirsch, Reh, Damhirsch, Steinbock, Gämse, Auerochs und Antilope.
- [6] Jedes Tier, das gespaltene Klauen hat, ganz durchgespalten, und das wiederkäut, dürft ihr essen.
- [8] Das Schwein, das zwar durchgespaltene Klauen hat, aber nicht wiederkäut, soll euch unrein sein.
- [9] Alles, was Flossen und Schuppen hat, dürft ihr essen.
- [21] Du sollst das Böcklein nicht kochen in der Milch seiner Mutter.

3.2 Speisevorschriften: Was kommt/kommt nicht auf den Teller?

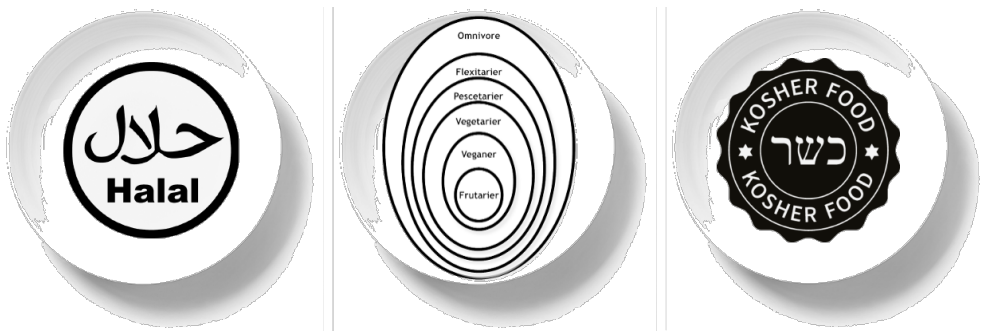


Abb. 9: Was kommt/kommt nicht auf den Teller? (Quelle: Eigene Darstellung)

Ohne Gebote und Verbote hinsichtlich Essen und Trinken kommt auch der Islam nicht aus: „Im Vergleich mit den jüdischen Speiseregeln sind diese aber recht einfach“ (Heine, 2017, S. 13):

Verboten ist euch das von selbst Verendete sowie Blut und Schweinefleisch und das, worüber ein anderer Name angerufen ward als Allahs; das Erdrosselte; das zu Tode Geschlagene; das zu Tode Gestürzte oder Gestoßene und das, was reißende Tiere angefressen haben, außer dem, was ihr geschlachtet habt; und das, was auf einem Altar (als Götzenopfer) geschlachtet worden ist. (Koran Sure 5, Vers 3)

Ob ein Lebensmittel *halal* ist (vgl. Verbraucherzentrale, 2021) wird von islamischen Rechtsgelehrten nach verschiedenen Kriterien und zum Teil recht unterschiedlich ausgelegt:

Was *Halal* und *Haram* ist, leitet sich aus den beiden Primärquellen des Islam, dem Edlen Quran und der *Sunneh* her. Nur wenn hierfür die Rechtsgrundlage eindeutig und unmiss-

verständlich ist, wagen es die Gelehrten, eine Sache für *Halal* oder *Haram* zu erklären. (Harun Reşit, 2018, S. 15)

Konsens in der Zuordnung *halal* besteht beispielsweise bei:

- Fleisch von Pflanzenfressern (Huhn, Rind, Schaf, Ziege – rituell geschächtet)
- Fisch mit Schuppen
- Frischmilch
- frisches Obst und Gemüse
- Ei
- pflanzliches Öl, Fett, Butter
- naturtrüber Obstsafte

Im Gegensatz zu *halal* werden verbotene oder unzulässige Lebensmittel als *haram* bezeichnet, z. B.:

- Schweinefleisch und alle daraus hergestellten Produkte wie z. B. Schmalz
- innere Organe
- Blut und daraus hergestellte Produkte wie Wurst
- Fleisch verstorbener Tiere
- Fleisch von fleischfressenden Tieren und Aasfressern
- Fleisch von Vögeln mit Krallen
- Reptilien, Amphibien und Insekten
- nicht-geschächtetes Fleisch und daraus hergestellte Produkte
- Alkohol
- Muskat
- Gelatine vom Schwein

Das Judentum ist nach Staguhn „die einzige Religion, die umfassende und dabei äußerst strenge und eigenwillige Speisegesetze geschaffen hat“ (2012, S. 12). Diese wohl umfangreichsten und teilweise recht komplizierten Speisevorschriften (Wolf Cohen, 2000, S. 8; Wikipedia *Jüdische Speisegesetze*) finden sich in den *Kaschrut* und beginnen mit einer eigentlich einfach strukturierten und deshalb auch nachvollziehbaren Dreiteilung:

In den *Kaschrut* wird grundsätzlich unterschieden zwischen Nahrungsmitteln, die *koscher* – also rein und daher erlaubt – sind (abgeleitet vom hebräischen *kascher*, wörtlich „tauglich“), und Lebensmitteln, die *treif* – also unrein und daher verboten – sind. *Treif* ist jiddisch, abgeleitet vom hebräischen *trefa*, was in seiner Wortherkunft unter anderem „Aas“ bedeutet. Unter der dritten Kategorie werden Lebensmittel gefasst, die *parve* sind, was auf Hebräisch „neutral“ bedeutet. *Parve* sind Nahrungsmittel, die weder milchig noch fleischig sind und daher mit milch- wie auch fleischhaltigen Speisen kombiniert werden können. Hierzu zählen etwa Früchte und Gemüse, Getreide und Eier, aber auch

| Esskultur und Religion

Milchersatzprodukte, etwa auf Sojabasis. (Hirschfelder et al., 2021, S. 36; ausf. Hirschfelder et al., 2022).

Dann aber wird es schon wieder sehr komplex!



Ephraim Carlebach Stiftung Leipzig

Unterrichtsmodul

*Koscher – Was ist das?*⁷

Koschere Lebensmittel beispielsweise sind

- Fleisch von wiederkäuenden Paarhufern und rituell geschächtet
- Geflügel
- Fisch mit Flossen und Schuppen
- frisches Obst und Gemüse
- Mehl, Zucker, Salz
- Eier von koscheren Tieren
- Fruchtsäfte mit 100% Fruchtgehalt
- Honig
- Apfelessig
- Wein mit Koscher-Zertifikat

Treife sind hingegen beispielshalber

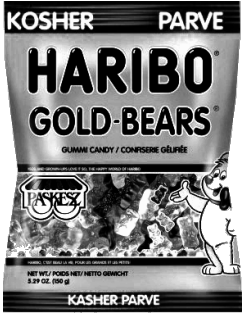
- Schwein, Kamel, Hase, Kaninchen, Wildgeflügel
- Blut und daraus hergestellte Produkte
- Hartkäse mit tierischem Lab hergestellt
- Schalentiere, Aal, Wels, Schwertfisch
- Insekten
- Traubensaft und Wein ohne Koscher-Zertifikat
- Tierfette
- Gelatine von Schwein (absolut) und Rind (wenn nicht rituell geschächtet)

Und wie ist das nun mit den *Gummibärchen*?

Der in allen ‚Versionen‘ übereinstimmende Inhalt besteht z. B. aus:

- Glukosesirup; Zucker; Dextrose;
- Fruchtsaft aus Fruchtsaftkonzentrat;
- Frucht- und Pflanzenkonzentrat;
- Überzugsmittel: Bienenwachs weiß und gelb, Carnaubawachs.

Der Unterschied liegt in der verwendeten *Gelatine*:

		
als ‚Gelatine‘ deklariert: vom Schwein stammend	halal: ‚Rinder-Gelatine‘	koscher: ‚Fisch-Gelatine‘

Ähnliche ‚Schwierigkeiten‘ in der Bestimmung der Zulässigkeit für den Konsum bzw. für das Verbot treten bei einer Vielzahl von Lebensmitteln auf – und stellt gerade in einer nicht-muslimisch/jüdisch dominierten Gesellschaft vor erhebliche Probleme.

Tab. 2: Wie behält man da den Überblick: *halal/haram* & *koscher/treif*? (Quelle: Eigene Darstellung)

Alles ...	
... halal?  https://youtu.be/kcqZmXLlv10	... kosher?  https://www.dw.com/de/alles-koscher-was-ist-erlaubt-und-was-nicht/av-56620690
HalalCheck-App  https://www.halalcheck.net/the-app	KosherScan App  https://kosherscan.app

| Esskultur und Religion

Allerdings: Die Trends moderner Ernährungsgepflogenheiten machen es auch nicht leicht(er):

VEGETARIER, VEGANER, FLEXITARIER,
FRUTARIER – WER ISST WAS?

Museum.BL
Kantonsmuseum des Kantons Basel-Landschaft
<https://www.museum.bl.ch/blog/blog.php?blogid=84>

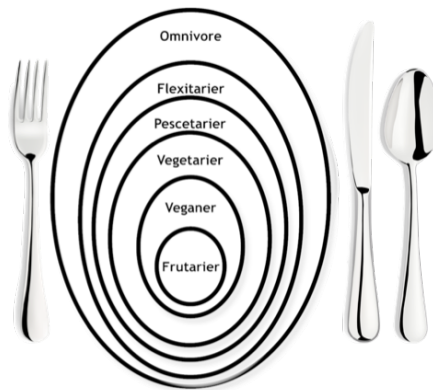


Abb. 10: Wer isst was? (Quelle: Eigene Darstellung)

- *Omnivore* (lat. *omnis* & *vorare*: Alles+(fr)esser)

essen (fast) alles. Damit wird der vorherrschende Ernährungstyp einer Spezies – zu der auch der Mensch gehört – beschrieben, die sich sowohl von Fleisch als auch von pflanzlicher Kost ernähren; quasi nach der Devise Hauptsache essbar, was genießbar und verwertbar ist. Die Nahrungspalette ist damit prinzipiell so umfangreich, wie sie nur sein kann – ausgenommen kulturell bedingter Einschränkungen und individueller Vorlieben.

- *Flexitarier* (engl. *flexi(ble)+(vege)tarian*)

essen grundsätzlich alles, versuchen aber, ihren Fleisch- und Fischkonsum zu reduzieren und achten auf hohe (Bio)qualität der Lebensmittel; sie werden auch als ‚Teilzeit-Vegetarier‘ bezeichnet.

- *Pescetarier* (lat. *piscis*: Fisch)

essen Fisch, Meeresfrüchte und Erzeugnisse von lebenden Tieren wie Honig, Eier, Milch, Fleisch ist hingegen verboten.

- *Vegetarier* (engl. vegetarian: pflanzlich)
essen überwiegend pflanzliche Lebensmittel wie Getreide, Gemüse, Obst, Hülsenfrüchte, Nüsse und Samen, aber kein Fleisch, keinen Fisch und keine Meeresfrüchte, durchaus aber Lebensmittel tierischen Ursprungs wie Milchprodukte, Eier und Honig.
- *Ovo-Lacto-Pesco-Vegetarier* (lat. ovum: Ei; lacto: Milch; piscis: Fisch)
essen Fisch, Meeresfrüchte, Eier und Milchprodukte, aber kein Fleisch, sowie daraus gewonnene Produkte.
- *Ovo-Lacto-Vegetarier* (lat. ovum: Ei; lacto: Milch)
essen pflanzliche Lebensmittel, zusätzlich Milch, Milchprodukte und Eier, aber kein Fleisch und keinen Fisch.
- *Ovo-Vegetarier* (lat. ovum: Ei)
essen pflanzliche Lebensmittel, zusätzlich Eier, aber weder Fleisch, noch Fisch oder Milchprodukte.
- *Lacto-Vegetarier* (lat. lacto: Milch)
essen pflanzliche Lebensmittel, zusätzlich Milch und Milchprodukte, aber kein Fleisch, keinen Fisch und keine Eier
- *Veganer* (engl. vegan: fleischlos)
essen ausschließlich pflanzliche Lebensmittel und verzichten auf Milchprodukte, Eier und Honig – streng genommen auch auf Kleidung und Produkte tierischen Ursprungs wie Wolle, Daunen und Leder.
- *Frutarier* (engl. fruit: Frucht)
essen lediglich Pflanzenprodukte, bei denen die Pflanze nicht beschädigt wird: Obst und Nüsse, Beeren, Getreide und Samen; hingegen sind ganze Pflanzen tabu, ebenso Knollen, Blätter oder Wurzeln sowie alle Lebensmittel tierischen Ursprungs.

3.3 Muslime, Juden und Christen an einem Tisch – (wie) geht das?

Anlässe für ein *interreligiös-interkulturelles* ‚Festmahl‘ gibt es eigentlich unzählige – mit einem Blick in den *interreligiösen Kalender* beispielsweise findet man Fest- und Feiertage diverser Religionen:

Interreligiöser Kalender 2022⁸



Angehörige der drei monotheistischen Religionen an einen Esstisch zu bitten *und* ihre Speisevorschriften dabei zu beachten, ist sicherlich nicht einfach, aber auch nicht ganz aussichtslos.

Wie wäre es mit der ‚Kombination‘ „interreligiöses Lernen narrativ“ (Zimmermann, 2015) und „interreligiöses Lernen am Buffet“ (Bozkaya & Sobreira-Majer, 2021)? – und interkulturell-alltagsweltlich realisiert mit einem „Monotheistischen Menü“ (Staguhn, 2012, S. 195) in vier Gängen:

- Jüdische Hühnersuppe,
- christlicher Fisch,
- muslimisches Honig-Lamm,
- multireligiöser Früchtezauber aus Äpfeln, Orangen, Rosinen, Datteln, Feigen, Nüssen;
 - Wasser, trüber Obstsafte,
 - koscherer Wein für Nicht-Muslime und
 - zum Abschluss für alle einen Kaffee!

4 Analog und digital – Lapbook und Laptop



Abb. 11: Lapbook: DIN A3-Tonpapier mit Fensterfalz und zum Einkleben: DIN C6-Briefumschläge mit DIN A6-Karteikarten (Quelle: Eigene Darstellung)

Das *Lapbook* wird von den Lernenden selbst hergestellt. Dabei werden zu einem übergeordneten Thema (z. B. „Warum Juden *koscher*, Muslime *halal* und Christen

(fast) *alles* essen“) einzelne *Aspekte* („Was versteht man unter *koscher/halal*“, „Was kommt/kommt nicht auf den Tisch?“, „Wer isst was: Frutarier, Veganer, Vegetarier, Pescetarier, Flexitarier, Omnivore“) zwar *isoliert*, dennoch *vertieft* bearbeitet und *strukturiert* dokumentiert/präsentiert.



Abb. 12: Analog & digital: Booklet & Leporello: *Wer isst was/warum/wie?*⁹
(tutury <https://www.tutury.de> und Online2PDF <https://online2pdf.com/de>)
(Quelle: Eigene Darstellung;)

Die Ergebnisse können in Form von *Mini-Büchlein* (Booklet), *Leporellos*, auf *Dreh-scheiben*, *Pop-up-Karten*, *Klappkarten*, *Karteikarten* in *Briefumschlägen* usw. festgehalten werden. Darin werden die einzelnen Überlegungen und Erkenntnisse für ein Lapbook *gesammelt, dargestellt, dokumentiert und präsentiert*: Dazu werden diese z. B. in ein zum ‚Fensterfalz‘ gefaltetes DIN A3 Tonpapier geklebt, das wie ein doppeltes Flügelfenster erscheint, bei dem sich die Seiten nach links und rechts aufklappen lassen und so den Blick auf den Mittelteil freigeben. Damit lässt sich eine in verschiedenen Unterrichtseinheiten zeitlich verteilte Bearbeitung einzelner Aspekte wieder inhaltlich/thematisch zusammenführen, sichern – und aufbewahren..

Anmerkungen

Die *Komponenten einer hybrid analog-digitalen Collage* beziehen sich auf:

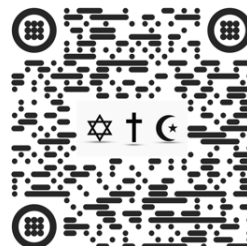
Prezi-Präsentation

Esskultur und Religion
oder:

Warum Juden *koscher*, Muslime *halal* und
Christen (fast) *alles* essen!

Online-D–A–CH-Tagung
18./19. Februar 2022 PHBern

... und werden ausführlich dokumentiert in:



<https://d.pr/8xjGbB+>

Handreichung

*Hybrides Lehr-Lern-Arrangement über das
Verhältnis von Esskultur und Religion*



<https://zirkum.de>

Gliederung der Handreichung

- 0 Essen – Kultur, Religion und Moral
- 1 Monotheismus und seine Variationen
Bibel, Koran, Thora
- 2 Lebenswelt und Alltag in einer
pluralen Welt
Orthopraxie vs. Orthodoxie
- 3 Interkulturelle/-religiöse Kompetenz
Mono-, Dia-, Tria-, Polylog
- 4 Religiöse Speisevorschriften
jüdisch, islamisch, christlich?
- 5 An einem Tisch – und über den
Tellerrand hinaus
Religiöse Rezepte von Juden,
Muslimen und Christen
- 6 Methoden und Medien – digital und
analog
Laptop & Lapbook
- 7 Literatur

Links

- 1 Bundeszentrale für politische Bildung [bpb]: *Was ist Judentum?*
<https://www.bpb.de/themen/zeit-kulturgeschichte/juedischesleben/342582/was-ist-judentum/>
- 2 Mediendienst Integration [MDI]: *Handbuch Islam und Muslime*
https://mediendienst-integration.de/fileadmin/Dateien/MDI_HBI_Neuauflage.pdf
- 3 *Burger Unser* (Werbevideo): <https://youtu.be/V7w0kwsBups>
- 4 Burger, K. (2019). *Foodamentalismus. Wie Essen unsere Religion wurde* (Lese-
probe) <https://www.m-vg.de/mediafiles/Leseprobe/9783742309440.pdf>
- 5 Deutschlandfunk: *Essenstrends/Ernährung – die neue Religion*
<https://www.deutschlandfunk.de/essenstrends-ernaehrung-die-neue-religion-100.html>
- 6 Quarks & Co: *Essen – die neue Religion?* <https://www1.wdr.de/mediathek/video/sendungen/quarks-und-co/video-ernaehrung--die-neue-religion--100.html>
- 7 Ephraim Carlebach Stiftung Leipzig: *Unterrichtsmodul Koscher – Was ist das?*
https://www.carlebach-stiftung-leipzig.de/wp-content/uploads/2015/12/Modul_Koscher_ok.pdf
- 8 *Interreligiöser Kalender 2022* <https://www.mkffi.nrw/interreligioeser-kalender>
- 9 Booklet/Leporello für Lapbook: *Wer isst was/warum/wie?*
https://zirkum.de/resources/BookletLeporello_sec.pdf

Software

Online2PDF (Online PDF-Konverter; u. a. Booklet) <https://online2pdf.com/de/>
qr code monkey (QR-Code-Generator) <https://www.qrcode-monkey.com/de/>
tutury (Arbeitsblätter online/digital/analog) <https://www.tutury.de>

Literatur

- Bernlochner, M. (2013). Lebenswelten – Glaubenswelten – Verantwortungsübernahme. In M. Bernlochner, *Interkulturell-interreligiöse Kompetenz. Positionen und Perspektiven interreligiösen Lernens im Blick auf den Islam* (S. 175-310). Ferdinand Schöningh. https://doi.org/10.30965/9783657776658_004
- Bozkaya, D. & Sobreira-Majer, A. G. (2021). Interreligiöses Lernen am Buffet. Lernen anhand von Speisen. *LIMINA – Grazer theologische Perspektiven*, 4(2), 134-155. DOI: 10.25364/17.4:2021.2.7
- Brumlik, M., Heschel, S. & Klapheck, E. (Hrsg.) (2022). *Judentum. Islam. Ein neues Dialogszenario*. Hentrich&Hentrich.
- Burger, K. (2019). *Foodamentalismus. Wie Essen unsere Religion wurde*. Riva.
- Ephraim Carlebach Stiftung (2015). *Modul Koscher – Was ist das?* https://www.carlebach-stiftung-leipzig.de/wp-content/uploads/2015/12/Modul_Koscher_ok.pdf
- Häseker, A. (2017). *Was bedeutet interkulturelle, was bedeutet interreligiöse Kompetenz? Ein Literaturbericht*. Institut für Sozialstrategie. [https://institut-fuer-sozialstrategie.de/wp-content/uploads/2017/05/re_ifs_häseker_Begriffsbestimmung_interreligiös_interkulturell.pdf](https://institut-fuer-sozialstrategie.de/wp-content/uploads/2017/05/re_ifs_haeseke_Begriffsbestimmung_interreligiös_interkulturell.pdf)
- Harun Reşit, Ş. (2018). *Halal und Haram: Erlaubtes und Verbotenes im Islam*. Se-merkand.
- Heine, P. (2017). *Köstlicher Orient. Eine Geschichte der Esskultur. Mit über 100 Rezepten* (2. Aufl.). Wagenbach.
- Heinrich-Böll-Stiftung (2020). *Iss 'was?! Tiere, Fleisch & Ich* (9., akt. Aufl.). <https://www.boell.de/de/2016/03/01/iss-was-tiere-fleisch-ich>
- Hirschfelder, G., Reck, A. & Stöxen, J. (2021). Jüdische Esskultur. Traditionen und Trends, *APuZ*, 44-45, 35-41. <https://www.bpb.de/shop/zeitschriften/apuz/juedisches-leben-in-deutschland-2021/342698/juedische-esskultur/>
- Hirschfelder, G., Reck, A., Schreckhaas, M. & Stöxen, J. (2022). *Foodguide Jüdische Küche. Geschichten – Menschen – Orte – Trends*. Hentrich&Hentrich.
- IJAB – Fachstelle für Internationale Jugendarbeit der Bundesrepublik Deutschland e.V. (Hrsg.). *Toolbox Religion – Interreligiöse Kompetenz für internationale Jugendbegegnungen und Jugendreisen*. <http://www.dija.de/toolbox-religion/>
- Karagedik, U. (2021). Ansätze für eine islamische Speiseethik gemäß den islamischen Primärquellen Koran und Hadith. *LIMINA – Grazer theologische Perspektiven*, 4(2), 65-85. DOI: 10.25364/17.4:2021.2.4

- Kölbl, C., Kreuzer, A. & Utler, A. (2019). Interkulturelles Lernen. In D. Urhahne, M. Dresel & F. Fischer (Hrsg.), *Psychologie für den Lehrberuf* (S. 107-124). Springer. https://doi.org/10.1007/978-3-662-55754-9_6
- Langenhorst, G. (2017). Trialogisches Lernen zwischen Juden, Christen und Muslimen? Perspektiven für den Religionsunterricht. *Kontakt* 12, 43-46.
- Langer, G. (2021). Essen und Trinken als Ausdruck von Identität und Diversität im (rabbinischen) Judentum. *LIMINA – Grazer theologische Perspektiven*, 4(2), 34-64. DOI: 10.25364/17.4:2021.2.3
- Mediendienst Integration (MDI). (Hrsg.). (2019). *Handbuch Islam und Muslime*. https://mediendienst-integration.de/fileadmin/Dateien/MDI_HBI_Neuauflage.pdf
- Sajak, C.P. (2016). *Trialogisches Lernen*. https://doi.org/10.23768/wirelex.Trialogisches_Lernen_.100126
- Schambeck, M. (2013). *Interreligiöse Kompetenz: Basiswissen für Studium, Ausbildung und Beruf*. Vandenhoeck & Ruprecht. <https://doi.org/10.36198/9783838538563>
- Schlegel-Matthies, K., Bartsch, S., Brandl, W. & Methfessel, B. (2022). *Konsum – Ernährung – Gesundheit. Didaktische Grundlagen der Ernährungs- und Verbraucherbildung*. Budrich/utb. <https://doi.org/10.36198/9783838557670>
- Staguhn, G. (2012). *An einem Tisch. Religiöse Rezepte von Juden, Christen und Muslimen*. Neuer Umschau Verlag.
- Tzschirner, H., Lecloux, N., Vilgis, Th., Jorra, N., Knecht, F. & Esswein, D. (2016). *Burger Unser*. Callwey.
- Verbraucherzentrale (2021). *Halal essen: Wann ist ein Produkt „halal“?* <https://www.verbraucherzentrale.de/wissen/lebensmittel/kennzeichnung-und-inhaltsstoffe/halal-essen-wann-ist-ein-produkt-halal-12283>
- Willems, J. (2009). Interreligiöses und interkulturelles Lernen: notwendige Bezüge und notwendige Unterscheidungen. *interculture journal: Online-Zeitschrift für interkulturelle Studien*, 8(9), 23-44. <https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:0168-ssoar-454415>
- Willems, J. (2015). *Interreligiöse Kompetenz*. https://doi.org/10.23768/wirelex.Interreligiose_Kompetenz.100070
- Wolf Cohen, E. (2000). *Jüdische Küche. 100 authentische Rezepte*. Könnemann.
- Zimmermann, M. (2015). *Interreligiöses Lernen narrativ. Feste in den Weltreligionen*. V&R. <https://doi.org/10.13109/9783666702099>

Verfasser

Werner Brandl M.A.

Institutsrektor i. R.

E-Mail: mail@wbrandl.de

Internet: <https://zirkum.de>