

# Editorial

## Essen. Religiöse, ethische und philosophische Aspekte



Essen und Trinken sind grundlegende Erfordernisse menschlichen Lebens und zugleich Ausdruck oder sogar Ausgangspunkt sozialer, kultureller und religiöser Identitäten. Essen verbindet und Essen polarisiert. Tischsitten und religiöse Speisevorschriften tragen zur Formung und Aufrechterhaltung sozialer und religiöser Gruppen bei. Zu kulturell geprägten Traditionen des Essens und Trinkens ist unter den Bedingungen der Globalisierung eine Vielfalt individueller Ernährungsoptionen getreten. Auch in weitgehend säkularisierten Gesellschaften ist allerdings der elementare Zusammenhang zwischen Essen und Religion nicht verschwunden.

Die Resonanz auf unseren Call über das Schwerpunktthema *Essen* war so groß, dass wir mit den eingereichten Beiträgen zwei Ausgaben unserer Zeitschrift füllen können. Die erste liegt hier vor, die zweite wird im Herbst 2022 erscheinen.<sup>1</sup> Beide Ausgaben zum Thema *Essen* kreisen um religiöse und kulturelle Kontexte, in denen sich Essen und Trinken als elementare Bedeutungsträger individueller und kollektiver Lebensgestaltung erweisen.

*Alessandro De Cesaris*, Research Fellow am Institut für Philosophie und Erziehungswissenschaften der Universität Turin, eröffnet diese erste Ausgabe zum Thema *Essen* mit dem philosophisch orientierten Beitrag „The Taste of Truth. A Mediological Approach to Eating“. De Cesaris postuliert eine „Mediologie“ des Geschmacks und geht dabei der Frage nach, wie ein natürliches Medium – der Geschmackssinn – die menschliche Erfahrung prägen kann und welche Aspekte der kulturellen und technologischen Erfahrung im Geschmackssinn verwurzelt sind. Mit Blick auf die Bedeutung des Geschmacks in der westlichen Kulturgeschichte analysiert der Autor drei ausgewählte Aspekte: Physiologie, Ästhetik und Symbolik. Das

<sup>1</sup> Die dazwischenliegende Ausgabe im Frühjahr 2022 ist unter dem Thema *Die desinfizierte Gesellschaft* den basalen kulturellen und gesellschaftspolitischen Erschütterungen der Coronapandemie gewidmet.

Ziel seiner Untersuchung besteht darin, aus philosophischer Perspektive eine möglichst vollständige Antwort auf die Frage nach der Rolle des Geschmacks in der menschlichen Erfahrungswelt zu geben.

Unter dem programmatischen Titel „Essen und Trinken als Ausdruck von Identität und Diversität im (rabbinischen) Judentum“ nähert sich *Gerhard Langer*, Universitätsprofessor am Institut für Judaistik der Universität Wien, dem Thema Ernährung als zentralem Bestandteil jüdischer Kultur und Religion an. Er geht dabei zunächst dem biblischen Hintergrund der Speisegesetzgebung nach und stellt sodann die rabbinische Rezeption ins Zentrum. Insbesondere analysiert der Autor die Funktion der jüdischen Speisegebote als Identitätsmarker: Zum einen dienen sie zur Identitätsstiftung und Abgrenzung nach außen, und zum anderen spiegeln sie – je nachdem, ob oder in welcher Form sie Teil des täglichen Lebens sind – innerjüdische Diversität wider. Nicht zuletzt beleuchtet Langer auch Aspekte der metaphorischen Bedeutung von Essen und Trinken in der jüdischen Tradition.

*Ulvi Karagedik*, wissenschaftlicher Mitarbeiter am Institut für Islamische Theologie und Religionspädagogik an der Pädagogischen Hochschule Karlsruhe, widmet sich in seinem Beitrag mit dem Titel „Ansätze für eine islamische Speiseethik gemäß den islamischen Primärquellen Koran und Hadith. Eine kategoriale Quellensichtung mit Blick auf gegenwartsrelevante Bedeutungen“ der Mehrdimensionalität islamischer Speiseregeln und stellt dabei eine Analyse von Sinn und Zweck speiseethischer Prinzipien ins Zentrum. Er streicht klar heraus, dass eine Fokussierung auf bekannte muslimische Essenskriterien wie *ḥalāl* und *ḥarām* der Vielschichtigkeit der islamischen Speiseethik nicht gerecht werden. Insbesondere bezieht der Autor aktuelle Fragen der Umwelt- und Ressourcenschonung sowie des Tierwohles und Tierschutzes in seine Darstellung mit ein und plädiert für eine achtsame, Umwelt und Tierwelt schützende islamische Ernährungsweise.

Mit den Spiegelungen und Brechungen von Krisenerfahrungen in religiös codierten Esskulturen beschäftigt sich der Beitrag von *Claudia D. Bergmann*, Dozentin für Alttestamentliche Bibelwissenschaft und wissenschaftliche Mitarbeiterin in einem Forschungsprojekt zu den Sabbatopferliedern aus Qumran an der Ruhr-Universität Bochum. Unter dem Titel „Allein am Tisch? Antike und moderne jüdische Antworten auf den drohenden Wegfall eines Gemeinschaftsrituals in Krisensituationen“ befasst sie sich einerseits mit antiken jüdischen Texten, in denen der endzeitliche Ausblick auf das „Mahl in der kommenden Welt“ alle tatsächlich erlebten sozialen und

religiösen Probleme löst. Andererseits geht es um aktuelle jüdische Strategien zu Pessach 2020/5780, die darauf abzielten, die Mahlgemeinschaft in Zeiten der Pandemie aufrechtzuerhalten. Der Beitrag setzt Krisenerfahrungen, Mahlrituale und den Aspekt der Gemeinschaftsbildung durch Rituale zueinander in Beziehung und gewinnt aus der Gegenüberstellung antiker und gegenwärtiger Lösungsmuster spannende Vergleichspunkte und Kontraste.

„Die Speise des Wortes Gottes essen‘. Spirituelle Deutung des Essens am Beispiel von Origenes‘ Levitikushomilien“ lautet der Beitragstitel von *Agnethe Siquans*, Universitätsprofessorin für Altes Testament am Institut für Bibelwissenschaft der Katholisch-Theologischen Fakultät Wien. Die Autorin analysiert die Predigten des einflussreichen frühchristlichen Theologen und Kirchenvaters Origenes, die dieser als Presbyter zwischen 245 und 250 in Cäsarea zum biblischen Buch Levitikus hielt. Sie führt anhand aussagekräftiger Zitate in die theologische Schriftdeutung des Origenes ein, der für seine Argumentation häufig alt- und neutestamentliche Schriftstellen miteinander verknüpfte und hinter dem buchstäblichen immer den eigentlich relevanten geistigen Sinn des Bibelwortes suchte. So interpretierte Origenes auch die Speisegebote des Buches Levitikus auf spirituelle Weise und nutzte vielfach Bilder von Essen und Trinken zur Unterweisung der Gläubigen, wie Siquans anschaulich darlegt.

*Dilek Bozkaya*, Koordinatorin für Fortbildungen am Institut für Alevitische Religion, und *Alfred Garcia Sobreira-Majer*, Hochschullehrer und Co-Leiter des Kompetenzzentrums für interkulturelles, interreligiöses und interkonfessionelles Lernen an der Kirchlichen Pädagogischen Hochschule Wien/Krems, nehmen in ihrem Beitrag ganzheitliches interreligiöses Lernen anhand des Kennenlernens und Verkostens von Speisen aus den Fest- und Fasten Traditionen des Alevitentums und des Christentums in den Blick. Unter dem Titel „Interreligiöses Lernen am Buffet. Lernen anhand von Speisen. Mit Beispielen aus der alevitischen und christlichen Tradition“ stellen die Autorin und der Autor vor, was unter einem ‚kulinarischen‘ Ansatz als interreligiöse und bereits mehrfach erprobte Lernmethode in Schule und LehrerInnenfortbildung zu verstehen ist. Zunächst erläutert der Beitrag exemplarisch die Bedeutungsdimensionen von Essen und Trinken in der christlichen und der alevitischen Tradition sowie in der religiösen Praxis. Das hohe identitätsstiftende Moment von bestimmten Speisen in den Religionen kann als impulsgebend für interreligiöse Lernprozesse genutzt werden, wobei neben den Möglichkeiten ebenso die Grenzen eines solchen Ansatzes aufgezeigt werden.

Der wissenschaftliche Teil dieser Ausgabe wird mit einem Beitrag über „Transfers des Fastens. Von der Klosteraskese zum holistischen Heilfasten“ abgerundet. Dieser Beitrag untersucht aus religionssoziologischer Sicht Transformationen der Askese zwischen religiösen und säkularen Fastenpraktiken. Die Autorin, Privatdozentin *Isabelle Jonveaux*, ist Soziologin und Mitglied des *Centres d'Etudes en Sciences Sociales du Religieux* in Paris. Sie stützt sich in ihrer Analyse auf eigene Feldforschungen, die sie in österreichischen Klöstern und im Rahmen von Fasten- und Wanderwochen nach der Buchinger-Lützner-Methode durchgeführt hat.

In der *Open Space*-Sektion unserer Zeitschrift finden Sie zwei weitere Beiträge zum Schwerpunktthema. *Michael Aldrian*, Buddhistischer Religionslehrer, Sozialpädagoge und Erwachsenenbildner in Graz, bietet unter dem Titel „Ahara – Nahrung“ einen „Versuch über Ernährung und Ritus im buddhistischen Kontext“. Dabei werden zwei Aspekte hervorgehoben: Der äußere betrifft die Erinnerung an die Bedingungen des Entstehens der Zutaten des Essens und die Abhängigkeit alles Lebendigen voneinander, der innere betrifft die Meditation über die Aufnahme und Verteilung von Lebensenergie (*Prana*) als Vergeistigung der Nahrung.

Unter dem Titel „Ein Fisch namens Jesus. Vom realen Leben und unnötigen Leiden eines Fastengerichts und Christussymbols“ erläutert *Kurt Re-mele*, emeritierter Leiter des Instituts für Ethik und Gesellschaftslehre an der Katholisch-Theologischen Fakultät Graz, weshalb Fische traditionell als christliche Fastenspeise *par excellence* gelten, und erhebt aus ethischer Perspektive Einspruch gegen diese vor allem in katholischen Kreisen weitverbreitete Speisepraxis. Der Autor weist zunächst auf biblische Referenzstellen hin, in denen Fische eine herausgehobene Position einnehmen, sowie auf die Bedeutung des Fisches als Christussymbol im frühen Christentum. Sodann gibt er einen Einblick in monastische Traditionen, die mit Fischen sexuelle Reinheit verknüpften, und appelliert in Widerlegung der These, dass Fische gefühllose Wesen seien, an das ethische Gewissen von Christinnen und Christen, vom Fisch- (und Fleisch)verzehr Abstand zu nehmen.

Die literarische Tafel ist gedeckt! Wir laden Sie ein, die in dieser Ausgabe reflektierten Facetten kultureller und religiöser Essens-Konzepte zu verkosten und die präsentierten Geschmacksrichtungen selbst weiter zu bedenken.

*Edith Petschnigg und Peter Ebenbauer*  
Issue Editors, im Namen des gesamten Redaktionsteams