

Neu für die Kirchgemeinden Gerzensee,
Kirchdorf, Thierachern und Wichtrach: ref.regio
in der Mitte des farbigen Kirchenbogens

saemann

Evangelisch-reformierte
Monatszeitung
120. Jahrgang
www.saemann.ch

pfarrblatt

Wochenzeitung der
römisch-kath. Pfarreien des
Kantons Bern, alter Kantonsteil
www.pfarrblattbern.ch

**Christkatholisches
Kirchenblatt**



Zeitschrift der Christkatholischen
Kirche der Schweiz
www.christkath.ch



Publikation der
Jüdischen Gemeinden
von Bern und Biel
www.jgb.ch

und Mitgliedern der muslimischen
Glaubensgemeinschaft in der
Schweiz



Drei Religionen am selben Tisch – im Gespräch über Speisegebote, Gastlichkeit und Dialog. – Die Bilder dieser Ausgabe stammen vom Berner Fotografen Hansueli Trachsel.

Zu Tisch!

Man lade drei Christ-
Innen, zwei MuslimInnen
und einen Juden an einen
festlich gedeckten Tisch
und lasse sie einen
Abend lang über Essens-
regeln, Lieblings Speisen
und Gastfreundschaft
diskutieren – und siehe
da: Sie kommen sich rasch
näher.

Editorial

Der Mensch ist, was er isst

Der Satz wird ebenso dem mittelalterlichen Arzt Paracelsus wie Ludwig Feuerbach, dem religionskritischen Philosophen des 19. Jahrhunderts, zugeordnet: «Der Mensch ist, was er isst.» Für die dritte Ausgabe von «zVisite» ist er gewissermassen zum roten Faden geworden. Denn auch wenn viele Menschen heute ihre Essgewohnheiten kaum mehr hinterfragen – es gibt auch solche, die sich bei der Auswahl und Zubereitung ihrer Nahrung von sehr genauen Regeln leiten lassen. Da sind zum Beispiel die Vegetarierinnen, die Kalorienbewussten und die Zuckerkranken. Da sind aber

auch jene, die sich an religiös bestimmte Vorschriften halten: Der fleischlose Freitag der KatholikInnen gehört mancherorts noch heute zur Tradition. Viel einschneidender sind jedoch die Speisegesetze der praktizierenden Musliminnen und Juden. Ihnen hier zu Lande nachzuleben, ist nicht einfach; da muss das Kleingedruckte bei der Nahrungsmitteldeklaration schon sehr genau gelesen werden (vgl. Seite 7).

Doch welche sind die Regeln, an die sich Gläubige verschiedener Religionen und andere bewusste Esser halten? Welche Speisen stehen bei ihnen zu besonderen Gelegenheiten auf dem Tisch? – Solche

Fragen waren der Ausgangspunkt der grossen multikulturellen Tafel, die für «zVisite» arrangiert wurde. Der Bericht über das grosse Gastmahl bildet den Schwerpunkt der vorliegenden Ausgabe. Ergänzt wird er durch weitere Beiträge im Zusammenhang mit Gastfreundschaft und Gastronomie.

Die Lektüre zeigt, dass das Wissen um die Besonderheiten der unter uns lebenden Angehörigen anderer Konfessionen insgesamt recht rudimentär ist. Hier etwas zum besseren gegenseitigen Verständnis beizutragen, ist der Sinn von «zVisite». Dass auch wir selbst nicht davor gefeit

sind, die Sensibilitäten der einzelnen Religionsgemeinschaften zu verletzen, hat die letzte Ausgabe gezeigt: Die Illustration auf der Titelseite, auf der Menschen über religiöse Symbole und sogar den Namen «Allah» lachen, hat in muslimischen Kreisen berechtigtes Befremden erregt. Wir bitten um Entschuldigung für diesen Fauxpas, der zeigt, wie nötig es ist, dass wir uns gegenseitig besser kennen lernen.

Peter Abelin

Angelika Boesch, Jürg Meienberg

Jean Dummond-Young

Samuel Geiser, Martin Lehmann

Amira Hafner-Al-Jabaji

Das grosse

Es war an einem Frühlingmorgen, als die Idee einer multireligiösen Tafelrunde entstand. Es war an einem Abend im Herbst, als die christlichen, jüdischen und muslimischen Gäste zu Tisch sassen, zusammen speisten und diskutierten. Protokoll eines grossen Gastmahls in fünf Bildern.

Ort: Villa Bernau, Wabern

Gäste: Christian Binz, Mustafa Dikbas, Esther Fouzi, Schwester Dominique Leuenberger, Henri Mugier, Magdalena Schatzmann.

Moderation: Amira Hafner-Al-Jabaji, Rita Jost

Protokoll: Ueli Balsiger, Regula Tanner

1. Ankunft und Begrüssung

Die Gäste treten ein, nicken, lächeln, betrachten die mitgebrachten Speisen, sprechen leise miteinander. Der Tisch ist gross und mit einem weissen Tischtuch bedeckt, in der Mitte ein Gesteck in Herbstfarben, daneben zwei Kerzenständer, golden, mit je fünf Kerzen. Darum herum Platten und Schüsseln mit Köstlichkeiten: gefüllte Weinblätter, umgeben von Limetten, eine Schüssel mit Minestrone, eine mit Ramadansuppe, ein Teller mit Sauerteigbrot und Alpkäse, einer mit Datteln und Keksen, eine Platte mit Mazzentorte, eine mit Trockenwurst. Man setzt sich, Stühle werden gerückt, Taschen an Lehnen gehängt, «ist hier schon jemand?», Hände streichen übers Tischtuch.

Die Gäste stellen die Speisen vor, die sie mitgebracht haben.

Esther Fouzi: «Die Suppe, die ich mitgebracht habe, essen wir oft am Ende des Fastentags im Ramadan. Sie heisst Harira. Es gibt eigentlich keine typisch islamischen Speisen, und daher gibt es auch kein islamisches Kochbuch. Muslime nehmen in der Regel die Essgewohnheiten der Länder an, in denen sie leben, und passen sie ihrer Religion an. In unserer Familie wird international gekocht. In der Schweiz gibt es zu wenig muslimische Frauen, als dass ein schweizerisches Gericht irgendwie eine religiöse Bedeutung in unserer Religion hätte bekommen können. Der Prophet hat das Fasten meistens mit Datteln und Wasser gebrochen, manchmal auch mit Milch. Er hat viel Milch getrunken, darum habe ich auch eine Flasche Biomilch mitgebracht.»

Mustafa Dikbas: «Das, was ich mitgebracht habe, hat meine Schwägerin gemacht. Ich muss gestehen, ich weiss nicht genau, wie es heisst. Es ist so eine Art Mini-Pizza.» (*Lacht.*)

Henri Mugier: «Sind das nicht Pide?»
Mustafa Dikbas: «Doch, das sind so eine Art Pide.»

Henri Mugier: «Meine Speise ist nicht sehr spektakulär. Es ist Mazze: das Brot, das am Pessach gegessen wird. Es erinnert an den Auszug aus Ägypten, aus der Skla-

verei. Ich sehe diesen Auszug aber weniger als Befreiung von schwerer Arbeit als vielmehr als Abschied von materiellem Überfluss in eine geistige Freiheit. Und so ist auch die Mazze: ein Brot ohne Hefe, eines, das nicht aufgeht, ein flaches, fast armeliges Brot. Es ist in keiner Weise aufgeblasen, sondern erinnert an das Wesentliche. Aus dem Brot wird sehr vieles gemacht, hier zum Beispiel dieser Kuchen: Zwischen den fünf Blättern ist Schokolade.»

Magdalena Schatzmann: «Ich habe Sauerteigbrot und Alpkäse mitgebracht. Auch das Sauerteigbrot wird, wie die Mazze, ohne Hefe gemacht. Höchstens als Starter braucht man etwas Hefe. Für ein Sauerteigbrot muss ich zweimal Teig machen. Der Sauerteig beschäftigt mich jeden Tag, das ist eine Kultur, die mich ständig begleitet. Um ein solches Brot zu machen, braucht man viel Zeit. Ähnlich ist es beim Käsen, auch da pflegt man eine Bakterienkultur, und die Herstellung ist eigentlich ein ritueller Ablauf. Backen

Das «Brot» der (marokkanischen) Muslime: Chbakiyya

und Käsen hat mit Gestaltung der Zeit zu tun. Selbst nach zehn Jahren auf der Alp erfüllt mich diese Arbeit immer noch.»

Schwester Dominique Leuenberger: «In unserem Kloster produzieren wir Hostie. Brot und Hostie sind ja sehr ähnlich. Hostie besteht nur gerade aus Mehl und Wasser. Doch heute habe ich eine Minestrone mitgebracht, denn in der Fastenzeit ist immer der Freitag ein Suppentag. Da essen wir lediglich Suppe, Brot und Käse. Was wir so beim Essen sparen, geht an ein gemeinnütziges Projekt. Im normalen Klosteralltag essen wir dreimal in der Woche Fleisch. Am Freitag verzichten wir auf Fleisch – aber wenn uns die Altersheimküche eine Lasagne mit Hackfleisch liefert, sind wir nicht so streng.»

Christian Binz: «In der christlichen Konfession gibt es keine spezielle Esstradition. Mir fällt nur der Zwetschgencuchen am Bettag ein, aber der hat eigentlich nicht eine religiöse Bedeutung, sondern ist eher kulturbedingt. Auch wir verzichten in der Regel am Freitag auf Fleisch und essen stattdessen Gemüse oder Fisch. Der Begriff «Allesesser», der auf der



Esther Fouzi, 39, Muslima ist mit einem marokkanischen Mann verheiratet und hat zum Islam konvertiert. Sie ist Hausfrau, Mutter zweier Kinder und Religionslehrerin.
Mitgebrachte Speisen: Harira (marokkanische Ramadansuppe), Chbakiyya (marokkanische Kekse), Datteln



Christian Binz, 61, christkath. ist eidgenössischer Beamter und Präsident der christkatholischen Kirchgemeinde Thun. Er lebt mit seiner Familie in Steffisburg.
Mitgebrachte Speisen: Brot, Käse, Wurst, Schokoladekuchen



Auf einen Blick: Jüdische, islamische, christliche Speisegebote

Was gegessen werden darf und was nicht, wird in den drei Religionen unterschiedlich geregelt: Nicht erlaubt ist im Judentum etwa Schweinefleisch, und von den Meerestieren darf nur gegessen werden, was Flossen und Schuppen hat (aber kein Aal und keine Schalentiere). Das Verbot von Schweinefleisch kennt auch der Islam. Muslimen ist zudem der Alkohol nicht erlaubt, ähnlich ist es bei verschiedenen protestantischen Gruppierungen. Generelle Speiseverbote gibt es im Christentum aber keine – der Genuss von Pferdefleisch allerdings wurde lange mit religiösen Gründen bekämpft.

Im Judentum und Islam ist der Genuss von Blut verboten. Damit das Blut beim Schlachten vollständig aus den Tieren entweicht, müssen diese geschächtet werden. Im Islam darf zudem beim Schlachten kein anderer als der Name Gottes angerufen werden.

Juden achten darauf, Fleisch und Milchprodukte nicht gemeinsam zu kochen oder zu essen. Um eine Vermischung auszuschliessen, ist für beide Produkte je eigenes Küchengerät und Geschirr nötig.

Fastenregeln gibt es in allen drei Re-

ligionen: Im Islam wird während des Fastenmonats Ramadan tagsüber auf Nahrung und Flüssigkeit verzichtet, in der Nacht darf gegessen und getrunken werden. Während die Einhaltung des Ramadan zu den «fünf Säulen des Islam» zählt, sind die Fastentage im Judentum weniger zentral. Der Katholizismus kennt lange Fastenzeiten, in denen auf bestimmte Speisen verzichtet werden muss. Im Protestantismus wird in der Regel nicht gefastet, dafür findet sich hier nicht selten die Ermahnung, die Ernährung insgesamt einfach zu halten.

Daneben gibt es auch Speisen, die im Zusammenhang mit religiösen Festen üblich sind. Dazu gehören die in der Fastenzeit erlaubten Speisen (im Christentum etwa Fisch am Freitag), Speisen des Fastenbrechens (im Islam etwa Datteln und Wasser) oder Speisen für religiöse Riten (im Judentum ungesäuertes Brot in der Passawoche, im Christentum Brot und Wein des Abendmahls).

Allerdings gibt es in allen Religionen grosse Unterschiede in der Auslegung dieser Regeln und in der Frage ihrer Verbindlichkeit.

Adrian Portmann

Gastmahl

Einladung zu diesem Essen hinter meinem Namen stand, gefällt mir nicht. Das klingt so, als würde ich wahllos alles essen. Das stimmt aber nicht. Ich esse eher wenig und vor allem sorgfältig ausgewählte Speisen. Was ich mitgebracht habe, sind Produkte aus unserer Region: verschiedene Käsesorten, Würste und Steffisburger Brot. Und das Ganze serviere ich auf Steffisburger Keramik.»

2. Tischgebete

Platten werden herübergereicht, Pide geteilt, Minestrone und Harira geschöpft. Leises Klirren von Besteck, Wasser, das in Gläser sprudelt.

Wer von Ihnen spricht vor dem Essen jeweils ein Gebet?

Schwester Dominique Leuenberger: «Wir beten vor und nach jedem Essen. Das Gebet hat verschiedene Formen: singen, vorsagen und nachsprechen

Das «Brot» der Juden (an Pessach): Mazza (hier als Torte)

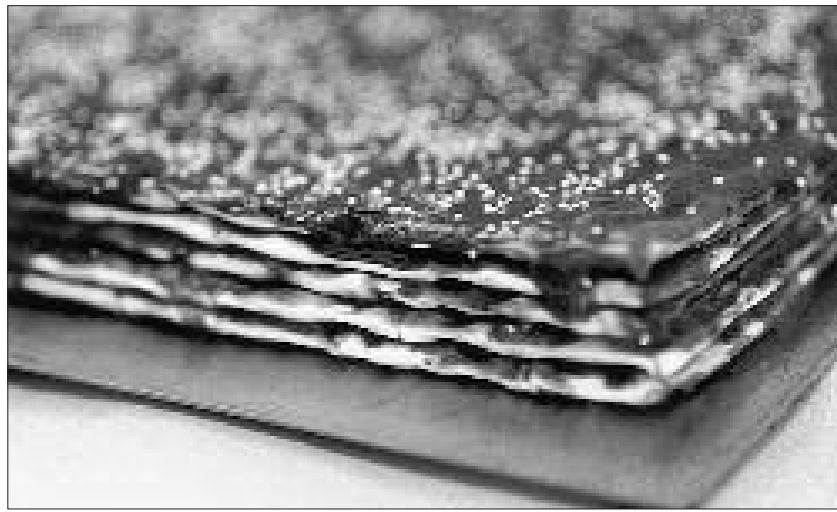


Bild: Hansueli Trachsel

oder einfach schweigen und sich sammeln. Wenn ein frisches Brot angeschnitten wird, machen wir das Kreuzzeichen. Vor dem Essen sagen wir etwa:

«Herr Jesus Christus, segne uns und diese Gaben und die Menschen, die sie mit Liebe zubereitet haben, durch Christus, unseren Herrn. Amen.»

Esther Fouzi: «Wir sprechen am Anfang und am Schluss des Essens ein kurzes Gebet, am Anfang zum Beispiel: «Bismillahi arrahmani arrahim – im Namen Gottes, des Allerbarms, des Barmherzigen.»

Henri Mugier: «Wir nehmen vor der Mahlzeit etwas Brot mit Salz zu uns und sprechen dazu einen Segen. Das Essen des Brotes ist schon wie ein Teil des Gebets. Essen ist für uns etwas Heiliges. Es ist wie ein Raum, in den man eintritt. Am Ende des Essens steht auch wieder ein Gebet. (*Er greift nach einem Stück Brot, streut Salz darüber und sagt:*) «Baruch ata adonai eloheinu melech haloam hamozi lechem min ha-arez – gesegnet seist du, unser Gott, König der Welt, der du Brot aus der Erde wachsen lässt.»

Christian Binz: «Wir sprechen vor dem Essen manchmal ein kurzes Tischgebet, wie es in vielen christkatholischen Familien noch üblich ist. Bei der heutigen Lebensweise ist das Problem oft, dass nicht alle Familienmitglieder zur gleichen Zeit am Tisch sitzen. Bei einer Einladung spricht der Gastgeber das Gebet.»

Magdalena Schatzmann: «Spontan erinnere ich mich an das Tischgebet in meiner Kindheit. Ich hatte das schon fast vergessen. Ich finde, das Gebet ist eine schöne Einstimmung. Es ist sicher besser, als Zeitung zu lesen während des Essens. Ich lege auch heute noch Wert darauf, dass alle gleichzeitig am Tisch sitzen. «E Guete» hilft auch schon, sich zu sammeln.»

3. Tischsitten

Gibt es gewisse Tabus beim Essen?

Esther Fouzi: «Verschwendung ist tabu. Besonders gilt das für Brot: Brot darf nie auf dem Boden liegen. Kein Brösmeli darf auf den Boden fallen.»

Henri Mugier: «Auch im Judentum ist Brot heilig. Jedes Essen beginnt mit Brot: Brot und Wein entstehen aus der Zusammenarbeit von Mensch und Natur, Mensch und Gott. In dieser Zusammenarbeit gärt es. Das macht Brot und Wein zu etwas Heiligem. Wir segnen aber nicht das Brot und den Wein, sondern die Kraft, die Brot und Wein hervorbringt.»

Esther Fouzi: «Muslime essen mit der rechten Hand. Die linke Hand ist für den Abtritt. Man langt auch nicht quer über den Tisch, um sich das Essen zu holen.»

4. Tischgespräche

Man beginnt zu essen, kostet ein Stück Pide, schneidet ein Stück Käse ab, schöpft eine Schale Suppe.

Henri Mugier: «Was für Fleisch ist in diesen Weinblättern? (*Schaut über den Tisch, zu Mustafa Dikbas, greift sich an den Kopf und sagt:*) Ach ja, wenn du es gebracht hast, ist es ja kein Problem. (*Er nimmt ein Weinblatt von der Platte.*) Für mich ist es wichtig, dass das Fleisch, das ich esse, von geschächteten Tieren stammt. Aber es ist nicht allein entscheidend. Ökologische Fragen sind mir genauso wichtig. Aus Amerika kommt der schöne Begriff «öko-koscher». In der Thora geht es um einen respektvollen Umgang mit der Natur. Sie zeigt meiner Meinung nach eher eine Tendenz zu fleischloser Kost an. Wenn man aber Fleisch isst, soll man nicht die Lebensenergie des Tieres aufnehmen. Das ist der Sinn des Schächtens. Wir sagen: Essvorschriften gibt es erst seit der Zeit von Noah. Vorher war alles erlaubt. Die spätere jüdische Trennung von Milch und Fleisch beruht auf dem Satz aus der Thora: «Du sollst das Böcklein nicht in der Milch seiner Mutter kochen.» Modern ausgedrückt, wurde damals eine Art Trennkost eingeführt. Die-

se Vorschriften entstanden wahrscheinlich aus ethischen und humanitären Überlegungen.»

Mustafa Dikbas: «Im Islam gilt die Regel: Was in einer Rechtsschule erlaubt ist, ist allen erlaubt. Darum gibt es Leute, die strengere, und andere, die weniger strenge Regeln befolgen. Aber auch im Islam isst man nur Fleisch von geschächteten Tieren. Ich sehe das Durchschneiden der Kehle als eine pragmatische Angelegenheit. Das war früher die humanste Art, ein Tier zu töten. Die Regeln des Schächtens weisen darauf hin: Das Messer muss scharf sein, der Schnitt muss schnell und von geübter Hand erfolgen, ein Tier darf nicht vor den Augen eines anderen Tieres getötet werden. Die Tiere müssen artgerecht gehalten werden. – Hier zu Lande stösst man sich nur an der Schlachtmethode, am Schächten. Dabei nimmt dies eine sehr kurze Zeit im Leben eines Tieres ein. Massenhaltung und lange Tiertransporte werden in Kauf genommen. Streng genommen, dürfte man also im Islam nur Biofleisch konsumieren.»

Magdalena Schatzmann: «Im Christentum gibt es diese Essvorschriften nicht. Aber ich lebte lange Zeit vegetarisch. Als ich dann Bäuerin wurde, sah ich, dass das bei mir eine städtische Lebenseinstellung war. Hier auf dem Hof lebe ich mit Tieren zusammen, und das Schlachten gehört dazu. Trotzdem bleibt die Sache mit dem Fleischessen eine zwispältige Angelegenheit. Für mich ist es eine Frage der ganzen Lebenshaltung: Welchen Respekt bringt man dem Tier entgegen? – Massentierhaltung finde ich respektlos. Ich will wissen, wie ein Tier gehalten wurde, darum esse ich in einem Restaurant nur dann Fleisch, wenn ich weiss, woher es kommt.»

Henri Mugier: «Für mich ist es eine Frage der Verhältnismässigkeit: Betrachtet man, was sonst mit Tieren alles gemacht wird, ist Schächten unbedeutend. Ich habe beides gesehen, wie Tiere erschossen und wie sie geschächtet werden. Ich habe den Eindruck, beim Schächten leide das Tier weniger. Wer ein Tier schächtet, muss höchste Sorgfalt walten lassen, muss jedes Mal die Klinge prüfen und den Schnitt sehr schnell ausführen.»

Magdalena Schatzmann: «Ich habe Vorbehalte gegenüber dem Schächten, weil grosse Tiere in Panik geraten, wenn man sie auf den Rücken legt.»

Christian Binz: «Das geht mir auch so. Ich kann mir nicht vorstellen, wie ein grosses Tier ohne Gewalt auf den Rücken gelegt werden kann. Das geht nicht ohne Angst und Panik. Ein sauberer Schuss ist immer noch das Humanste. Wir beziehen das Fleisch direkt von einem Bauernbetrieb. Da weiss man, was man hat.»

Henri Mugier: «Ich will nichts verharmlosen: Ein Tier zu töten, ist ein Gewaltakt, und wer sich entschliesst, Fleisch zu essen, muss damit leben.»

Vom Einkaufen

Welche Probleme gibt es in Ihrem Alltag mit den Essvorschriften?

Mustafa Dikbas: «Plötzlich ist im Käsekuchen in der Mensa neu Speck drin.

Fortsetzung auf Seite 4



Bild: Hansueli Trachsel

Magdalena Schatzmann, 45, ref. ist Biobäuerin und Pianistin. Sie verbringt den Sommer auf der Alp und findet den Zugang zu anderen Religionen über die Musik. Mitgebrachte Speisen: Sauerteigbrot, Alpkäse

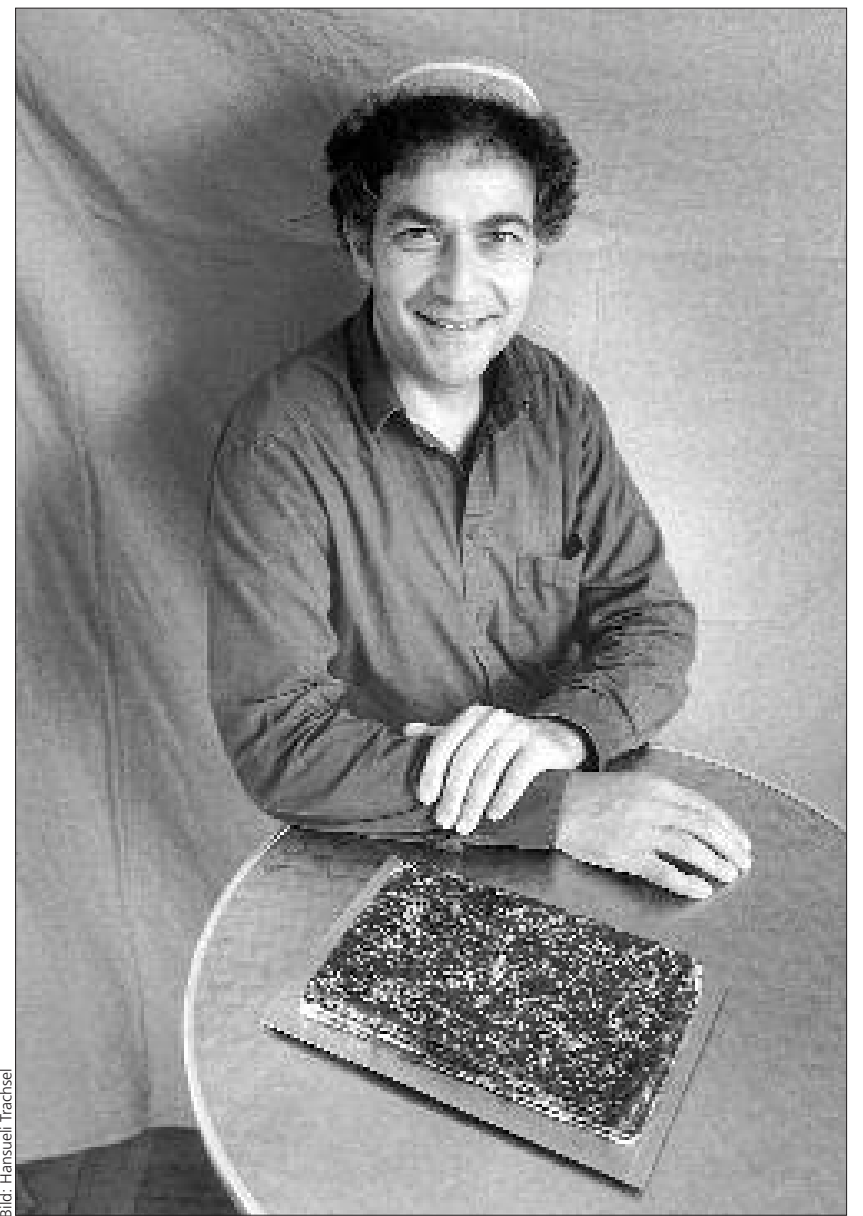


Bild: Hansueli Trachsel

Henri Mugier, 52, jüd. ist Sozialarbeiter und Religionslehrer. Er ist, nachdem er sich mit andern Religionen und Bewegungen wie New Age befasst hatte, mit diesen Erfahrungen ins Judentum zurückgekehrt. Mitgebrachte Speise: Mazzentorte

Das grosse Gastmahl

Fortsetzung von Seite 3

Diesen sieht man aber erst auf den zweiten Blick, wenn überhaupt. Ich habe festgestellt, dass die Akzeptanz relativ schlecht ist, wenn man Essen aus religiösen Gründen zurückweist. Am besten ist es, wenn ich sage: Ich bin Vegetarier – obschon das ja eigentlich nicht stimmt. Aber das verstehen alle, und es wird auch akzeptiert. So bin ich halt Hobbyvegetarier.»

Esther Fouzi: «Ich komme manchmal in einen Konflikt, wenn ich die Wahl habe zwischen geschächtem Fleisch und nicht geschächtem Biofleisch. Zudem kommt, wer sich an strenge Regeln hält, oft in Schwierigkeiten, weil es in der heutigen Nahrung viele Zusatzstoffe gibt, deren Herkunft unklar ist.»

Magdalena Schatzmann: «Mir ist es wichtig, zu wissen, was in den Lebensmitteln ist. Oft aber sind die Deklarationen unklar oder irreführend. «Vegetabil» heisst zum Beispiel nicht hundertprozentig fleischlos. Und das finde ich buchstäblich eine Schweinerei. Das Ganze ist eine Machtfrage: Lebensmittelkonzerne bestimmen, wie deklariert wird.»

Henri Mugier: «Wenn ich orthodoxer Jude wäre, hätte ich in Bern grosse Schwierigkeiten: Hier fehlt schlicht die Infrastruktur, um nach strengen Regeln leben zu können – in Zürich geht das schon besser. Orthodoxe Juden essen nur, was vom Rabbi geprüft worden ist. Jedes Detail in der Nahrungsmittelproduktion muss überprüft werden. Ein kleiner Nahrungsmittelzusatz, der unkoscher gewonnen wurde, oder ein unkorrekt gelagertes Gefäss – schon ist das ganze Nahrungsmittel unkoscher. Darum bleiben orthodoxe Juden unter sich. Ich selber bin relativ offen in Bezug auf das Essen.»

Mustafa Dikbas: «Ich wundere mich, dass das Marktpotenzial noch nicht entdeckt worden ist, das in Nahrungsmitteln für Juden und Muslime steckt. 18 000 Juden in der Schweiz sind zwar noch ein kleiner Markt, aber in der Schweiz leben mittlerweile mehr als 300 000 Muslime. Wirtschaftlich wäre das doch interessant.»

Vom Fasten

Nun wird Süsses herübergereicht, die Mazzentorte in Stücke geschnitten, Bayram Tatlisi verteilt. Man spricht – trotzdem – gerade jetzt vom Fasten.

Magdalena Schatzmann: «In der reformierten Kirche bin ich nie mit dem Fasten konfrontiert worden. Aber ich habe für mich auch schon gefastet. Ich hatte keine religiöse Motivation, der Gedanke dahinter war, leer zu werden. Die Erfahrung des Fastens hatte Auswirkungen auf mein Essverhalten. Durchs Fasten bin ich in Bezug auf die Ernährung erwacht. Heute finde ich, dass Fasten einer der schönsten Aspekte der Religion ist.»

Schwester Dominique Leuenberger: «In der Fastenzeit lassen wir uns vom Gedanken leiten, jeden Tag auf etwas freiwillig zu verzichten. Meistens sind das kleine Dinge wie Süssigkeiten. Am Karfreitag essen wir zum Frühstück nur Wasser und Brot. Im Sommer habe ich für mich persönlich zehn Tage gefastet. Ich habe wieder gemerkt, wie durch den Verzicht auf Nahrung geistige Kräfte mobilisiert werden. Der Gedanke, leer zu

werden für Gott, steht für mich im Zentrum des Fastens.»

Mustafa Dikbas: «Am meisten Überwindung kostet es mich im Fastenmonat Ramadan, am Morgen ohne Kaffee aus dem Haus zu gehen. Im Sommer ist der Ramadan besonders anstrengend, weil dann hier die Tage so lang sind. Ramadan ist eine Übung in Selbstdisziplin, aber der Sinn ist nicht, dass man sich quälen soll. Darum sind Kranke auch davon ausgenommen. Wenn ich mich gut darauf einstelle, erlebe ich den Ramadan als eine wunderbare Zeit. Man trifft sich jeden Abend in der Moschee, und dort herrscht immer eine ganz herzliche Stimmung. Ich begegne Menschen, die ich sonst nie sehe. Ich ziehe den Ramadan immer durch. Es winkt ja auch eine grosse Belohnung: Alle Sünden werden einem erlassen.»

Henri Mugier: «Wir fasten am Jom Kippur, dem Versöhnungstag. Während 26 Stunden wird weder gegessen noch ge-

Das «Brot» der Christen: zum Beispiel aus Sauerteig



trunken. Daneben gibt es auch noch vier Gedenkfasttage. Grundsätzlich gibt es im Judentum kaum Kasteiung, Askese wird vermieden. Dahinter steckt der Gedanke, dass man sich mit der religiösen Praxis nicht isoliert, sondern in der Gesellschaft bleibt. Die Interpretation der Thora muss immer wieder überprüft werden. Äusserlich eingehaltene Vorschriften können sich im Lauf der Zeit gegen den Sinn der Thora wenden. Darum sind für mich Anpassungen nötig.»

Christian Binz: «Bei uns Christkatholiken wird die Fastenzeit liturgisch gefeiert. Persönliches Fasten gehört da nicht dazu, ich kenne niemanden, der das praktiziert.»

Vom Heiligen und Profanen

Im Schweizer Alltagsleben ist der Einfluss der christlichen Religion kaum mehr spürbar. Werden die jüdische und die islamische Welt auch eine solche Säkularisation erleben?

Die Rezepte...

... der Speisen, welche die Teilnehmerinnen und Teilnehmer zum grossen Gastmahl mitgebracht haben, finden Sie in den auf Seite 7 vorgestellten Büchern sowie unter www.bernerkirchen.ch.

Henri Mugier: «Für Christen ist oft schwer zu verstehen, dass im Judentum und Islam die Religion den ganzen Alltag durchzieht und zu allem und jedem, also auch zum Essen, Schlafen, Arbeiten, Vorschriften macht. Man bekommt die religiöse Praxis durch die eigene Familie vermittelt, ob orthodox oder liberal. Aber Mädchen sind mit zwölf und Knaben mit dreizehn Jahren religiös erwachsen. Jeder erwachsene Mensch muss seinen eigenen Weg finden. Seit 3000 Jahren sind wir am Interpretieren: Wie nehme ich die Verantwortung wahr, die ich meinem Schöpfer, meinem Körper, meiner Umwelt gegenüber habe? Ich glaube nicht, dass generell eine Säkularisation der Religion stattfindet. Die Religion ist und bleibt eine Denkhilfe.»

Mustafa Dikbas: «Ein Leben nach islamischen Grundsätzen ist auch im Westen durchaus möglich. Ich glaube, der Islam wird eigene Wege der Säkularisation finden. Was sicher auch in islamischen Ländern kommen wird, ist eine Säkularisation im Sinne eines anderen Tagesablaufs.»

5. Verabschiedung

Es ist halb zehn, Zeit, die Tafelrunde aufzuheben, Zeit, Bilanz zu ziehen.

Magdalena Schatzmann: «Ich bin beeindruckt, wie ernsthaft sich Muslime und Juden mit Alltagsfragen auseinandersetzen. Viele Unterschiede sind mir erst jetzt richtig bewusst geworden. Ich finde diese Unterschiede sehr bereichernd.»

Schwester Dominique Leuenberger: «Für mich ist auch hier wieder deutlich geworden: Es gibt einen Gott, er wird nur verschieden genannt. Wir sind eine grosse Familie.»

Mustafa Dikbas: «Ich habe einen interessanten Abend mit interessanten Leuten verbracht. Aber mein Weltbild hat sich dadurch nicht gerade verändert.»

Henri Mugier: «Im jüdischen Verständnis steht der Tisch für den Altar. Beim Essen geschieht etwas Elementares, eine Transformation. Mir gefällt der Begriff Trennkost, wenn man ihn in einem erweiterten Sinn versteht: Trennen nicht um auseinander zu reissen, sondern um zu unterscheiden und zu verstehen.»

Man steht auf, schüttelt sich die Hände. Schwester Dominique, Verantwortliche für die Öffentlichkeitsarbeit ihres Klosters, verteilt Prospekte. Mustafa Dikbas und Henri Mugier notieren ihre E-Mail-Adressen. Sie wollen ihre Rezepte austauschen: Mazzentorte und Bayram Tatlisi.

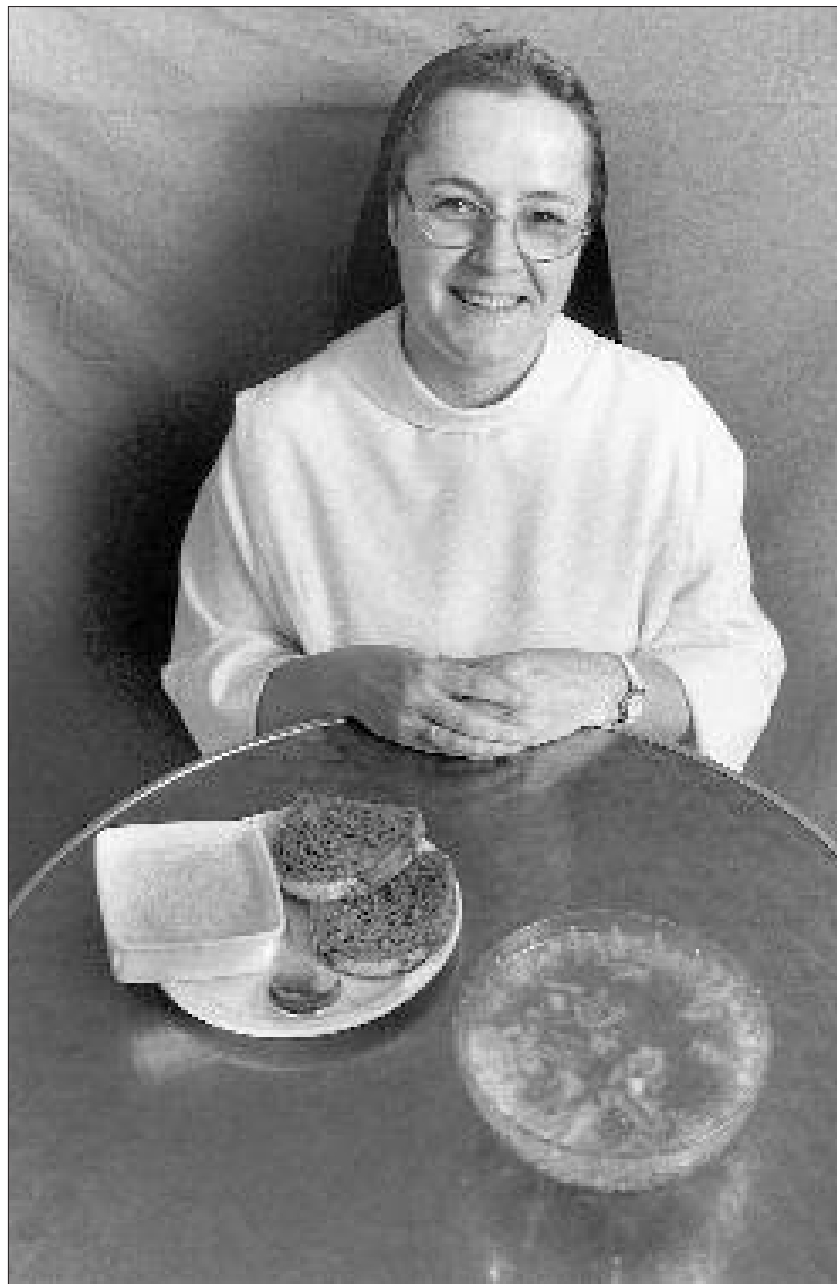


Bild: Hansueli Trachsel

Schwester Dominique Leuenberger, 46, röm.-kath. ist römisch-katholische Ordensschwester und lebt im Dominikanerinnenkloster Maria Zuflucht in Weesen. Mitgebrachte Speise: Minestrone

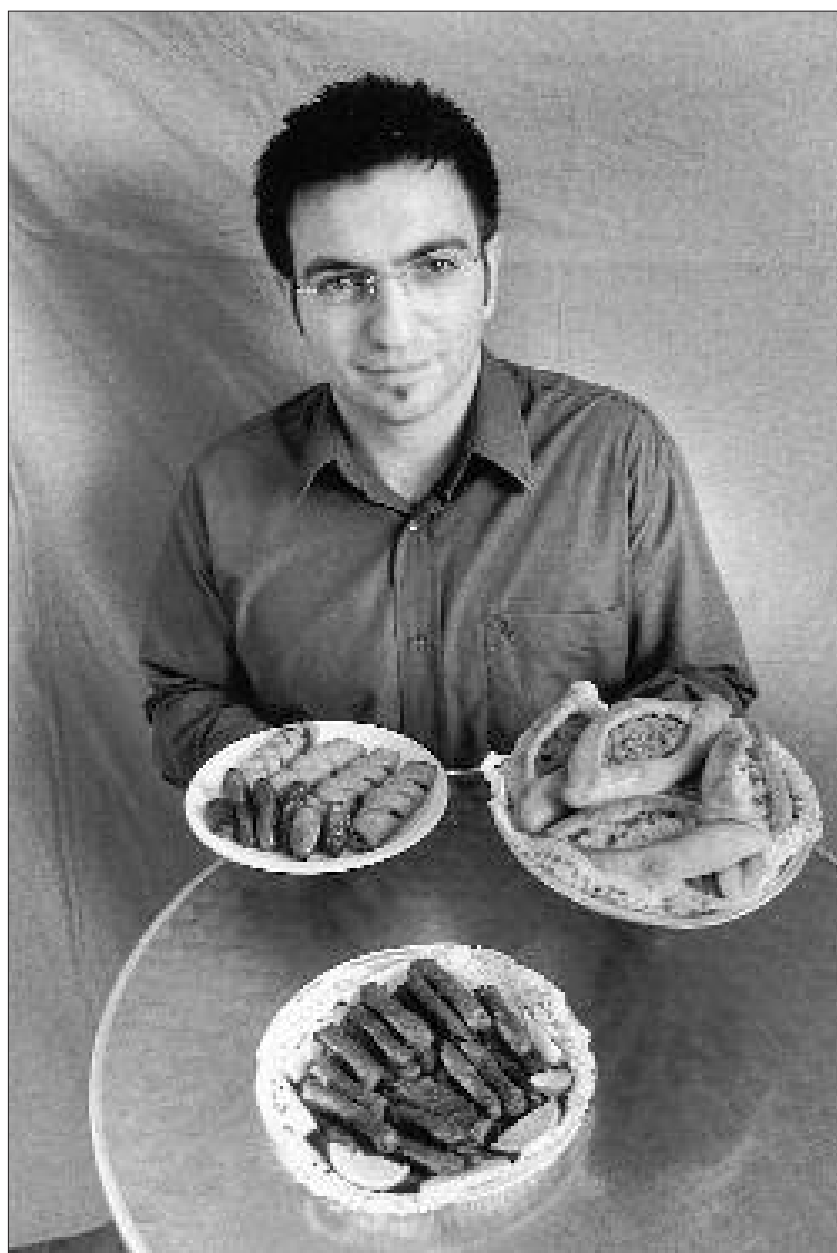


Bild: Hansueli Trachsel

Mustafa Dikbas, 30, Muslim ist Sohn türkischer Einwanderer und lebt als Journalist in Solothurn. Mitgebrachte Speisen: Bayram Tatlisi (Festgebäck), Sarma (gewickelte Weinblätter) und Pide («so eine Art Mini-Pizza»)

Zu Tisch!

Ein interreligiöses Märchen aus unserer Zeit

Abraham und Moses: Signale für eine andere Welt

Religiöser Terror hüben und drüben: Juden gegen Christen, Christen gegen Muslime, Muslime gegen Juden. Aber es gibt auch Gegenbilder: einer Welt, in der die Menschen voneinander lernen. Etwa im bezaubernden Märchen «Monsieur Ibrahim und die Blumen des Koran».

Pünktlich zum Jahrestag des 11. September stapfte Osama bin Laden durchs Gebirge. Über die Fernsehschirme des Westens flimmerten Sequenzen aus einer absurden Welt: Zwei Gestalten, in wallende Gewänder gekleidet, mit nichts als Hirtenstöcken bewaffnet, bewegten sich durch eine gebirgige Kulisse, bauten sich vor der Kamera auf, ruhig, wortlos, mit maskenhaftem Gesichtsausdruck.

Zugleich waren diese Bilder hoch dramatisch: Zu sehen war der meistgesuchte mutmassliche Massenmörder unserer Zeit. Die bewusst inszenierte Banalität der Bilder lieferte auf perfide Weise den Kontrast zum schrillen Signal des Hohns, das den verachteten Westen erreichen sollte: Seht her, all eure Flugzeuge, Bomben, Waffen, Soldaten, Satelliten, Medien und Geheimdienste haben versagt, mir nicht geschadet. Ich lebe. Mit mir müsst ihr rechnen.

Bilder aus der Welt eines Steinzeit-Islam von grotesker Diskrepanz: Der ruhig und einsam wandernde Mann im Gebirge ist zugleich ein Menschheitsverbrecher, ein zynischer Schlächter, der seinen Verfolgern höhnisch Bilder von seiner eigenen Unsterblichkeit übermittelt. Bilder, die ihre Wirkung nicht verfehlen, Bilder aus einer angstbesetzten islamischen Welt, die aber, wie der Scheich der Al-Azhar-Universität zu Kairo festhält, nicht Ausdruck des Islam, sondern satanischer Missbrauch des Islam sind.

Bezauberndes Märchen

Szenenwechsel: Beim diesjährigen Filmfestival in Venedig wurde der Beitrag des französischen Regisseurs François Dupeyron der Öffentlichkeit vorgestellt: «Monsieur Ibrahim et les fleurs du Coran». Es handelt sich um die Verfilmung einer kleinen Erzählung des französischen Schriftstellers Eric-Emmanuel Schmitt, 2003 in deutscher Übersetzung erschienen: «Monsieur Ibrahim und die Blumen des Koran». Ein Buch mit gewaltigem Erfolg beim Publikum. Alle, die diese märchenhafte Geschichte über eine ungewöhnliche Freundschaft zwischen einem jungen Juden und einem alten Muslim mitten in Paris gelesen hat, werden begreifen, warum die Geschichte geradezu die Verfilmung erzwingt – ja, mehr noch: warum sie einem grossen Schauspieler ägyptischer Herkunft, Omar Sharif, geradezu auf den Leib geschrieben ist.

«Monsieur Ibrahim und die Blumen des Koran»: Von diesem Märchen lassen wir uns umso mehr bezaubern, je mehr wir von den aktuellen Bildern der Selbst- und Massenmorde niedergedrückt werden, die unter Juden und Muslimen tagtäglich neue Opfer fordern. Es ist die schlichte Geschichte von einem muslimi-



Bild: Monopole Pathe Films AG

Ibrahim (r.), der Muslim, und Moses (l.), der Jude: die Welt anlachen – Szene aus dem Film «Monsieur Ibrahim et les fleurs du Coran», der Ende Februar in die Schweizer Kinos kommt

schen Gemüsehändler in der Pariser Rue Bleue und einem pubertierenden jungen Juden namens Moses, der in Vater Ibrahim, arabisch für Abraham, den väterlichen Freund findet, der ihm durch den eigenen Vater zu Hause vorenthalten wird. Denn der Vater von Moses, ein Rechtsanwalt, ist ein zutiefst unglücklicher Mensch, unfähig, das Leben zu geniessen, unfähig zu Humor, zu Lächeln, zu Leichtigkeit. Jude sein? Das bedeutet für diesen Mann, «den ganzen Tag lang deprimiert» sein, bedeutet, «Erinnerungen zu haben, schlechte Erinnerungen». Moses muss denn auch erleben, dass sein Vater ihn eines Tages verlässt: «Es tut mir Leid, ich bin weg, ich kann einfach kein richtiger Vater sein. Vielleicht sehen wir uns eines Tages wieder, später, wenn du erwachsen bist, wenn ich mich nicht mehr so schämen muss und du mir verzeihen hast.»

Vertrauter, Tröster, Ratgeber

Monate später erfährt der Junge, dass sein Vater sich bei Marseille vor einen Zug geworfen hat. Aber er erfährt von Monsieur Ibrahim auch, warum sein Vater so wurde, wie er war: Seine Eltern hatte er jung verloren, sie waren von den Nazis abgeholt, in Lager verbracht worden. Nie hatte er überwinden können, dem Holocaust entkommen zu sein, hatte sich Vorwürfe gemacht, überlebt zu haben. Seine Eltern: mit einem Zug in den Tod deportiert. Ein Leben lang quälte ihn der Gedanke, selber einen Zug zu finden, der ihn vom Leben zum Tod befördert. . .

Den Kontrast zu dieser Welt der Depressionen, der traumatischen Erinnerungen, der Lebensunfähigkeit in der eigenen jüdischen Gemeinschaft bildet Monsieur Ibrahim. Seit mehr als vierzig Jahren ist er «der Araber» in einer jüdischen Strasse von Paris, obwohl er kein Araber ist; er kommt vom «Goldenen

Halbmond», ist Türke. Aber wen interessiert das schon? Wen interessiert, dass Ibrahim Moslem ist? Was im Viertel interessiert, ist: «Araber, das bedeutet: von 8 bis 24 Uhr geöffnet, auch am Sonntag.»

Ibrahim lebt allein. Der Junge versucht zunächst, schlauer zu sein als der Alte; Konservenbüchsen stiehlt er ihm. Doch Vater Abraham kommt ihm auf die Schliche, sie werden Freunde: «Wenn du schon klauen willst, dann nur bei mir.»

Vor allem aber lernt Moses bei Ibrahim das Lächeln, und dieses Lächeln wird ihm zur grössten Waffe in der Beziehung zu anderen. Keiner kann Moses hinfort widerstehen. Die ganze Welt befeuert er mit seinem Lächeln, und niemand behandelt ihn mehr «wie Ungeziefer». So wird dieser Muslim im jüdischen Viertel zum Vertrauten, zum Tröster, zum Ratgeber, zum Lebenshelfer, der auf die Frage, wozu er all seine Weisheit habe, stets nur antwortet: «Ich weiss gar nichts. Ich weiss nur, was in meinem Koran steht.» Und der über sein Muslimsein – als er von Moses beim Alkoholtrinken ertappt wird – angesichts dieses Widerspruch nur so viel preisgibt: «Aber ich bin ein Sufi.»

Abrahams Vermächtnis

Ein Sufi? Moses schlägt nach: «Sufismus: mystische Richtung des Islam, entstanden im 8. Jahrhundert. Im Gegensatz zum Legalismus betont er die innere Versenkung.» Gesetzlichkeit also gegen «innere Versenkung». Was dies konkret bedeutet, erfährt der junge Moses alsbald am eigenen Leib. Nach dem Tod seines Vaters lässt er sich von Monsieur Ibrahim adoptieren und fährt mit ihm in dessen türkische Heimat. Hier wird er in die Welt der Derwische eingeführt, die Welt des rituellen Tanzes, der mystischen Ekstase durch Bewegung. Gerne zitiert Monsieur Ibrahim Worte des grossen Mystikers und Poeten Rumi:

«Gold braucht keinen Stein des Weisen, aber das Kupfer, ja. / Veredele dich. / Was lebt, lass sterben: Es ist dein Körper. / Was tot ist, erwecke: Es ist dein Herz. / Was anwesend ist, verstecke: Es ist das Diesseits. / Was abwesend ist, lass kommen: Es ist das Jenseits. / Was existiert, vernichte: Es ist die Begierde. / Was

nicht existiert, erzeuge: Es ist das Sehnen.»

Diese Sätze sind das Vermächtnis Monsieur Ibrahims an den jungen Juden, denn auf der Reise stirbt der Alte. Moses fährt allein nach Paris zurück. Endlich wird er in den Besitz von Monsieur Ibrahims Koran kommen. Endlich wird er wissen, was in diesem Buch steht, das einen so weise machen kann. – Doch zu seiner Überraschung findet Moses im Koran Vater Abrahams bloss zwei getrocknete Blumen und den Brief eines Freundes.

Moses tritt nun die Nachfolge von Ibrahim im jüdischen Viertel an. Für alle Welt ist er jetzt der «Araber an der Ecke», und Araber bedeutet bekanntlich: «von 8 bis 24 Uhr geöffnet, auch am Sonntag.»

Ohne Fanatismus

Bilder – Gegenbilder. Gewiss, die Geschichte von Eric-Emmanuel Schmitt spielt mit allen Klischees märchenhaften Erzählens. Dass wir uns dies gefallen lassen, erklärt sich aus der Weltsituation, in der wir uns gegenwärtig befinden. Die Bilder religiös verblendeter Zerstörung sind von einer so obsessiven Mächtigkeit, dass sie für uns nur durch Gegenbilder aushaltbar werden. Schmitt liefert sie uns in seiner kleinen Erzählung. Eine jüdische Welt tritt uns hier entgegen, die voll ist von inneren Konflikten, aber frei von allem Fanatismus. Eine Welt, in der ein heranwachsender junger Jude von seinem lebensunfähigen Vater verlassen wird und sich einen Muslim als Wunschvater wählt, als Lebensführer, der aus den Quellen muslimischer Mystik lebt: «Was tot ist, erwecke: Es ist dein Herz. Was existiert, vernichte: Es ist die Begierde. Was nicht existiert, erzeuge: Es ist das Sehnen.»

Signal für eine andere Welt

Zugleich tritt uns eine islamische Welt entgegen, die ebenfalls nicht für Legalismus und Fanatismus steht, für Bekehrungssucht und Welteroberung, sondern für Lebensweisheit, Gottversenkung und inneres Glück. Dafür steht das zauberhafte Symbol der «Blumen des Koran». Stets hatte Monsieur Ibrahim auf sein heiliges Buch verwiesen; es schien die einzige

Quelle seiner Weisheit. In Wirklichkeit hatte er den Koran vielleicht gar nie gelesen. Er hatte darin Blumen gepresst und den Brief eines Freundes aufbewahrt.

Solche Bilder innerer religiöser Freiheit sind einleuchtender und schöner als jedes Traktat. Sie sind Signale für eine andere Welt und für einen anderen Islam, der durch mystische Gotteinkehr Menschen zu Menschen macht. Eine Welt, die nicht Angst auslöst, nicht bestimmt ist durch religiösen Terror, eine Welt, in der es vielmehr zu Grenzüberschreitungen kommt, zu Austausch, zu Lebenskunde.

Eine Welt, für die folgende Szene aus der Erzählung charakteristisch ist: Als Moses eines Tages im Badezimmer entdeckt, dass Monsieur Ibrahim beschnitten ist, so beschnitten wie er, der Jude, lässt er sich von seinem väterlichen Freund belehren: «Die Moslems genau wie die Juden. Das ist das Opfer von Abraham: Er streckt sein Kind Gott entgegen und sagt ihm, dass er es haben kann. Dies Stückchen Haut, das uns fehlt, ist das Mal Abrahams. Bei der Beschneidung muss der Vater seinen Sohn halten, der Vater bringt seinen eigenen Schmerz dar zur Erinnerung an das Opfer Abrahams.» Und Moses begreift: Juden, Muslime und sogar Christen teilten einst eine Menge bedeutender Männer, «bevor sie damit begannen, sich gegenseitig die Schädel einzuschlagen.»

Von diesem Geist Abrahams lebt der Film, lebt das Buch, lebt unsere Welt, wenn sie mehr sein will als ein Schlachtfeld im Kampf der Kulturen und Religionen. Es ist der Geist abrahamischer Gastfreundschaft, die in einer kleinen Passage aus den «Sagen der Juden» einmal folgendermassen umschrieben wurde: «Abrahams Haus stand allen Menschenkindern offen, den Vorbeiziehenden und Heimkehrenden, und Tag für Tag kamen welche, um bei Abraham zu essen und zu trinken. Wer hungrig war, dem gab er Brot, und der Gast ass und trank und ward gesättigt. Wer nackt in sein Haus kam, den hüllte er in Kleider und liess ihn von Gott erfahren, dem Schöpfer aller Dinge.»

Karl Josef Kuschel

Prof. Karl Josef Kuschel, 55, ist Akademischer Direktor für Theologie, Kultur und interreligiösen Dialog an der Katholisch-theologischen Fakultät sowie stellvertretender Direktor des Instituts für Ökumenische Forschung der Universität Tübingen. Kuschel ist Autor zahlreicher Bücher, unter anderen: «Streit um Abraham. Was Juden, Christen und Muslime trennt – und was sie eint», München 1994.

Das Buch:

Eric E. Schmitt. Monsieur Ibrahim und die Blumen des Koran. Erzählung. Aus dem Französischen übersetzt von Annette und Paul Bäcker. 112 Seiten. Ammann Verlag, Zürich 2003. Fr. 22.50

Der Film:

Monsieur Ibrahim et les fleurs du Coran (Frankreich 2002). Filmstart: voraussichtlich Ende Februar 2004. Omar Sharif wurde 2003 in Venedig mit dem «Goldenen Löwen» geehrt – unter anderem für dieses Werk.

Radiotipp:

Die Kinder Abrahams – Was Juden, Christen und Muslime eint. Karl-Josef Kuschel ist Gast bei «Perspektiven» (Sonntag, 4. Januar, 8.30 Uhr, DR52)

Grusswort

Einander beim Essen kennen lernen

Eingeladen zu werden oder jemanden einzuladen, ist meist mit einem Essen verbunden. Wer einlädt, gibt sich Mühe, seinen Gästen ein gutes Essen aufzustellen, und wer eingeladen wird, rühmt die Küche der Gastgeber. Man möchte, dass das gemeinsame Essen dazu beiträgt, der Visite ein Ambiente zu verleihen, das Einladende und Eingeladene verbindet. Man lernt sich beim Essen näher kennen: Gib mir zu kosten, was du kochst, und ich kenne dich besser als zuvor.

Das gilt auch für Menschen, die sich zuvor fremd waren. Wenn sie miteinander essen, erleben sie in der Vielfalt der Rezepte auch die Vielfalt der Kulturen. Früchte und Gemüse, Fleisch und Fisch werden mit Gewürzen, Fetten und Öl unterschiedlich zubereitet. Da kann man voneinander viel lernen, und wiewohl man hier zu Lande beim Essen dem gegenüber, was man nicht kennt, eher zurückhaltend ist, schmeckt bisher Fremdes gut. Die Liebe geht auch interkulturell durch den Magen.

Zum Essen gehört auch das Austauschen guter Wünsche. Mit «guten Appetit!» wünschen wir einander ein frohes Essen und die Erfüllung dessen, was wir uns wünschen. Wenn wir uns Gesundheit zusprechen, sagt das viel mehr als nur die kurze Freude am guten Tropfen Wein oder Tee. Nach einer Umfrage des «Blick» beten in der Schweiz 78 Prozent der Bevölkerung, wenn sie beten, um ihre Gesundheit. «San-té» ist der Wunsch nach gutem Ergehen, «zum Wohl» zu Deutsch, was auch das «Prosit» meint: Gut sei es für dich, dir zum Wohl! Die Kultur des Orients spricht es noch viel umfassender aus: «le Chajim» auf Hebräisch aufs Leben!, und der Zusage zur Gesundheit, «sacha» auf Arabisch, wird mit «sacha-tein» beantwortet: Doppelte Gesundheit wünsche ich dir!

Wir wollen es freilich nicht bei den guten Wünschen bleiben lassen, sondern einander einladen und zueinander z Visite gehen. Was die konfessionell und religiös unterschiedlichen Zeitungen fertig bringen, können deren LeserInnen auch.

Samuel Lutz, Synodalratspräsident der Re-formierten Kirchen Bern-Jura-Solothurn

Traugott Rüttimann, Synodalratspräsident der Röm.-kath. Kirche Kanton Bern

Fritz-René Müller, Bischof der Christ-katholischen Kirche der Schweiz
Robert Heymann, Interessengemeinschaft der Jüdischen Gemeinden Kanton Bern
Farhad Afshar, Koordination Islamischer Organisationen der Schweiz (KIOS)

PS: Wenn Sie einander zum Essen einladen, vergessen Sie nicht den armen Laza-

Bücher zum Thema

Kochen im Judentum, im Islam, im Kloster und anderswo

Kochen in der Schweiz



Culinarium. Essen und Trinken in der Schweiz. Hrsg. von Paul Imhof. 376 Seiten mit farbigen Abbildungen und einem Rezeptheft im Anhang. Werd 2003. Fr. 89.–. *So viele Kulturen, Regionen und Talschaften die Schweiz hat, so vielfältig wird gegessen und getrunken.*

Rolf Hiltl. **Vegetarisch nach Lust und Laune. Das 100-Jahre-Hiltl-Buch.** 168 Seiten mit zahlreichen farbigen Abbildungen. Werd 1998. Fr. 59.–. *Über sechzig der beliebtesten Rezepte aus dem «Hiltl» in Zürich, dem ersten vegetarischen Restaurant in Europa.*

Susanne Vögeli, Al Imfeld. **Neu entdeckt: Schweizer Rezepte.** 144 Seiten mit zahlreichen Abbildungen. Werd 2001. Fr. 81.50. *Gerichte von köstlicher Schlichtheit und festlicher Üppigkeit – Erträge aus Schweizer Bauernhöfen und Gärten.*

Kochen im Islam

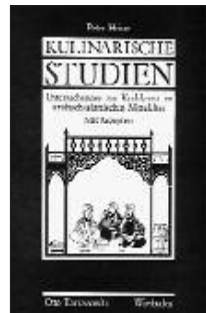
Peter Heine. **Kulinarische Studien. Untersuchungen zur Kochkunst im arabisch-islamischen Mittelalter.** 137 Seiten. Harrassowitz 1988. Fr. 62.–. *Köche und Küchen, Vorschriften, Grundzutaten, Rezepte und Zubereitung.*

Akzente – 2540 Grenchen. 23 Geschichten in Wort und Bild über Leute, die in Grenchen leben. 104 Seiten mit zahlreichen farbigen Abbildungen. Edition fünfundzwanzigvierzig Grenchen, 2002. Fr. 49.50 *Mit Rezepten muslimischer Familien.*

Internet:

Einkaufstipps für Muslime

- www.islam.ch/themen.cfm
Über gesunde und ungesunde, erlaubte und verbotene Nahrung im Islam
- www.halal.de/indexleer.htm
Was ist halal? Was ist haram? Ein Einkaufsführer für Muslime



Kochen im Orient



Ghillie und Jonathan Basan. **Die orientalische Küche. 157 Gerichte aus Tausendeiner Nacht.** 240 Seiten mit zahlreichen farbigen Abbildungen. Heyne 2002. Fr. 39.80.

Eine kulinarische Entdeckungsreise durch den Vorderen Orient, vom Iran über Syrien und Israel bis Ägypten, von der Türkei über die arabische Halbinsel bis in den Jemen.

Magdi und Christine Gohary und Brahim Laguaoui. **Arabisch kochen. Gerichte und ihre Geschichten.** 216 Seiten. Edition dia 1998. Fr. 31.50
Ein kulinarischer Streifzug durch Geschichte und Kultur der arabischen Küche.

Claudia Roden. **Arabische Küche: Mittelmeerraum.** 224 Seiten mit zahlreichen farbigen Abbildungen. Kaleidoskop 1997; Fr. 17.60
Ein Hauch des Orients.

Kochen im Judentum

Bertha Gumprich. **Vollständiges Praktisches Kochbuch für die jüdische Küche.** Hrsg. von Annette Haller und Heinz Monz. 289 Seiten. wvt 2002. Fr. 45.–. *Speisen, Getränke, Backwerke und Eingemachtes für die gewöhnliche und feinere Küche. Mit einem Glossar und einem Verzeichnis der jüdischen Festtage.*

Moshe Ben Gideon. **Alles koscher. Geschichten von vergessenen Genüssen, mit Rezepten aus aller Welt.** 184 Seiten mit Abbildungen. Hirzel 1999. Fr. 31.–. *Prall aus dem Leben und mit viel jüdischem Witz – und als besonderes Extra: die offizielle Liste koscherer Lebensmittel.*

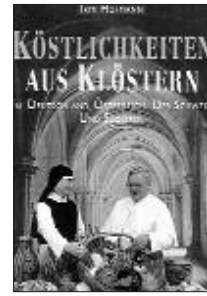
Internet:

Koschere Delikatessen

- www.koscher.net
- www.icz.org/wissenswertes/koscherliste.shtml (mit aktuellen Änderungen)



Kochen im Kloster



Irmi Hofmann. **Köstlichkeiten aus Klöstern in Deutschland, Österreich, der Schweiz und Südtirol.** 207 Seiten mit zahlreichen Zeichnungen. Ehrenwirth 1996. Fr. 25.80.

Ein Buch für Leib und Seele.

Josef Imbach. **Geheimnisse der kirchlichen Küchengeschichte. Pikante Episoden und köstliche Rezepte.** 208 Seiten, mit zahlreichen Abbildungen. Patmos 2002. Fr. 42.–.

Wie man in den Klöstern die Fastenzeit feierte. Und anderes mehr.

Internet

- www.religioeses-brauchtum.de
Fasten – vom Sinn der leeren Schüsseln
- www.kath.ch/orden/innehalten.php
Kloster auf Zeit (Adressliste)
- www.kloster-mariazuflucht.ch
Dominikanerinnenkloster in Weesen

Kochen aus der Bibel

Joachim Hutt und Helmut Klein. **Rezepte aus der Bibel.** 126 Seiten mit farbigen Abbildungen und Zeichnungen. 126 Seiten. vgs 2000. Fr. 34.60.
Vom paradiesischen Apfelkuchen über Jakobs Linsengericht bis zum würzigen Passahamm.

Weitere Internettipps

- www.sve.org
Ernährungstest, Ratgeber, Rezepte, Büchertipps, Agenda, Lebensmittelpyramide usw. der Schweiz. Vereinigung für Ernährung
- www.ekd.de/spiele
Das Internetspiel «Prost-Mahlzeit» der Evangelischen Kirche in Deutschland (EKD) stellt Fragen rund ums Essen und Trinken im Neuen Testament.
- www.saemann.ch
Internetforum zur Frage: «Ist der Mensch, was er isst?» boe



Einkaufen auf Muslimisch

Ein Spiessrutenlauf

Gott sei Dank habe ich diesmal meine Brille dabei und kann das Kleinstgedruckte auf den Etiketten knapp lesen. Dass mich Kunden und Ladenangestellte dabei schief anschauen, hat wiederum nichts mit Kurzsichtigkeit, sondern eher mit fehlender Weitsicht zu tun: Kaum jemand kann sich nämlich vorstellen, warum man die Klebeetikette auf der Plastikverpackung einer «Kalbsbratwurst» derart akribisch studiert. Der Grund ist einfach. Als Muslimin, die die Speiseregeln möglichst einzuhalten versucht, weiss ich, dass nicht überall, wo Kalb draufsteht, nur Kalb drin ist. Tatsächlich eröffnet mir die Aufreihung der Zutaten an dritter Stelle, dass auch Speck, sprich: Schwein, im Kalb ist. Also nichts wie zurück ins Kühlfach mit der Wurst.

An der Fleischtheke kaufe ich dann Kalb ohne Schwein, und alles ist in Ordnung – wäre da nicht die liebenswürdige Dame hinter dem Verkaufstisch, die meinem kleinen Sohn eine Scheibe Fleisch reichte. Der streckt sein Händchen aus – worauf ich Rabenmutter mich dazwischenwerfe und dankend abwinke: «Wissen Sie, wir essen kein Schweinefleisch.» Jetzt lächelt die Verkäuferin ein noch breiteres Lachen: «Das ist Kalbfleischmortadella!» – «Ach so, danke trotzdem...», und weg bin ich. Hätte ich die Fachfrau wirklich darüber aufklären sollen, dass Kalbfleischmortadella eben nicht aus hundert Prozent Kalbfleisch besteht?

Bei den Milchprodukten ist alles einfacher. Schliesslich bestehen sie ja, wie es der Name sagt, aus Milch, und Milch ist uns erlaubt. Nun ja, die stichfesten Joghurts enthalten als Geliermittel Gelatine, das wiederum aus Knochenabfällen besteht, und da ich nicht ausschliessen kann, dass auch Schweineknochen verwendet werden, gebe ich den dickflüssigen Joghurts den Vorzug und lasse auch die anderen mit Gelatine kontaminierten Produkte links liegen: Pudding, Milchreis, Fruchtequark, Gummibärchen etc. Bei den Backwaren wirds echt schwierig. Die meisten enthalten tierische Fette: etwa Schweinefett. Pastetli, aber auch Studentenschnitten, Biskuits und Kuchen fallen weg, auch die tiefgekühlten Pizze kommen nicht in Frage: Überall hats Schinken, Salami und Speck drin oder drauf. Ebenso in den Spinat- und Käseküchlein.

Endlich glaube ich mit den Champignonküchlein etwas gefunden zu haben: kein Fleisch, keine tierischen Fette, keine Gelatine – bis ich daheim beim Auspacken die Rückseite der Packung nochmals studiere und unter Zutaten das letzte Wort lese: Weisswein. *Amira Hafner-Al-Jabaji*

saemann

Evangelisch-reformierte Monatszeitung, Bern
Herausgeber: Verein «saemann»
Auflage: 287 807 Exemplare
Redaktion: Samuel Geiser, Martin Lehmann
Redaktionsadresse: «saemann», Postfach 7822, 3001 Bern; Tel. 031 398 18 20, Fax 031 398 18 23; E-Mail: redaktion@saemann.ch
Internet: www.saemann.ch
Geschäftsleitung: Marianne Küffer-Lerch, Bodmenggasse 2, 4917 Melchnau, Tel. 062 927 65 25; E-Mail: geschaeftsleitung@saemann.ch
Inserate: JahrhundertPress, Postfach 225, 3000 Bern 32, Tel. 031 352 54 54, jhpress@bluewin.ch
Abonnemente/Druck: Länggass Druck AG Bern, Postfach 7062, 3001 Bern, Tel. 031 307 75 75; saemann@ldb.ch

pfarrblatt

Wochenzeitung der röm.-kath. Pfarreien des Kantons Bern, alter Kantonsteil
Redaktion: Angelika Boesch, Jürg Meienberg
Redaktionsadresse: Redaktion «pfarrblatt», Postfach 558, 3000 Bern 7, Tel. 031 327 50 50; Fax: 031 327 50 55
E-Mail: redaktion@pfarrblattbern.ch
Internet: www.kathbern.ch/pfarrblatt
Herausgeberin: «pfarrblatt»-Gemeinschaft Bern
Präsident: Synes Ernst, Ostermundigen
Vizepräsident: Franz Scherer, Thun
Auflage: 52 900 Exemplare
In Biel und Umgebung sowie Pieterlen erscheint 14-tägig der zweisprachige «angelus». Redaktion: Christiane Gschwind, Peter Friedli, Tel. 032 329 50 81, E-Mail: angelus.biel@kathbielbienne.ch

Christkatholisches Kirchenblatt

127. Jahrgang; erscheint 14-tägig
Herausgeber: Medienkomitee der Christkatholischen Kirche der Schweiz.
Redaktion: Redaktion Kirchenblatt, Frau Jean Drummond-Young, Oberdorfstrasse 16, 8408 Winterthur
Tel. 052 222 38 35
E-Mail: Redaktion.kirchenblatt@christkath.ch
Druck/Abonnementsverwaltung: W. Gassmann AG, Druck und Verlag Längfeldweg 135, 2501 Biel
Tel. 032 344 82 22
Abonnementspreis (In- und Ausland): Fr. 39.–
Internet: www.christkath.ch



Publikation der Jüdischen Gemeinde Bern und der Israelitischen Gemeinde Biel. Erscheint zweimal jährlich.
Herausgeberin: Jüdische Gemeinde Bern (JGB)
Kapellenstrasse 2, 3011 Bern, Tel. 031 381 49 92
E-Mail: info@jgb.ch
Internet: www.jgb.ch
Auflage: 600 Exemplare
Redaktion: Peter Abelin (Text)
E-Mail: peter.abelin@swissonline.ch
Georges Hill (Bild)
E-Mail: geohill@datacomm.ch
Redaktion: Kapellenstrasse 2, 3011 Bern
Druck: Lang Druck AG, Sägemattstrasse 11, 3097 Liebfeld

Wie in der übrigen Schweiz sind **die Muslime** auch in den Kantonen Bern und Solothurn nur lose organisiert. Es gibt eine Vielzahl von so genannten islamischen Zentren oder Kulturvereinen, die autonom sind und als Gebetsstätte und Treffpunkte dienen. Die grosse ethnische, kulturelle und religiöse Vielfalt der Muslime in der Schweiz hat bisher die Bildung einer gemeinsamen Dachorganisation verhindert. Aus diesem Grund gibt es auch keine Publikation der Muslime in der Schweiz. Viele muslimische Gemeinschaften haben diese Schwierigkeit erkannt und bemühen sich nun um eine bessere Struktur.

Kontakt im Zusammenhang mit «zViste»:
Amira Hafner-Al-Jabaji (ziyaret@swissmail.org)

Umfrage unter Prominenten

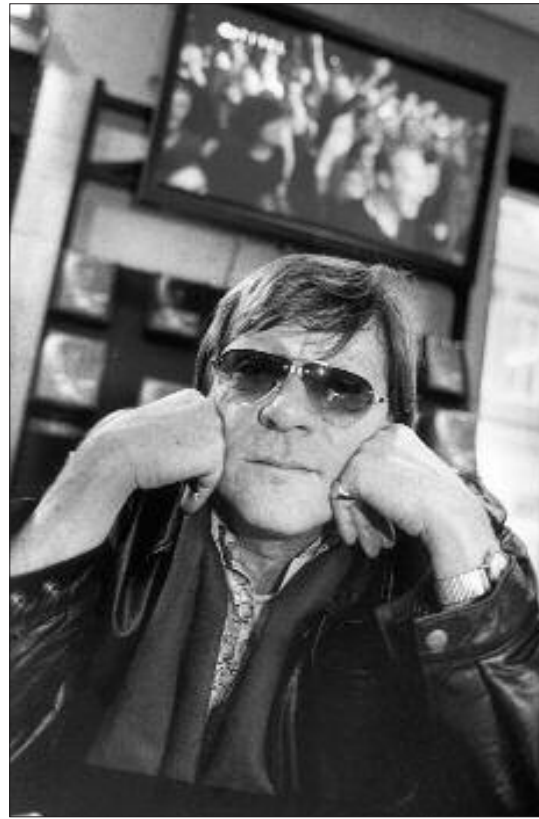
«Fragen stellen – das belebt die Freundschaft»

«Wie gehen Sie mit ungebetenen Gästen um?» – und fünf andere Fragen zu Gastlichkeit und Essgewohnheiten: «zVisite» servierte sie der Genfer alt Bundesrätin Ruth Dreifuss, dem Berner alt Musiker Polo Hofer und der Zürcher Kalligrafin Ümran Schelling-Tezcan.

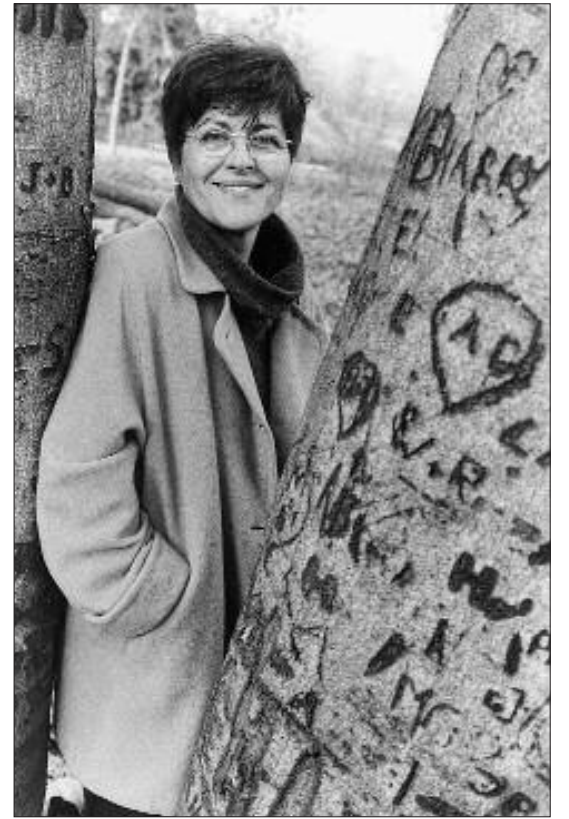


Bilder: Hansjueli Trachsel

Ruth Dreifuss (jüd.):
«Eine fremde Sprache»



Polo Hofer (konfessionslos):
«Geben ist seliger denn Nehmen»



Ümran Schelling-Tezcan (Muslima):
«Gäste sind Gäste»

Jede Religion, jede Kultur hat Essensregeln und Speisegebote. Sind sie Ihnen wichtig?

Für mich sind sie wie eine fremde Sprache, die es zu entziffern gilt. Ich befolge weder die Gebote noch die Verbote, aber bemühe mich, ihren Sinn zu verstehen. Sie übermitteln eine erste Botschaft: Der Mensch braucht Regeln, um sich nicht wie ein Tier auf alles zu stürzen, was ihn ernähren kann. Und dann drücken sie zwei Grundgedanken aus: Respekt vor dem Leben, Dankbarkeit für den Schöpfer. Und auf einer dritten Ebene sind Ernährungsregeln ein Zeichen, zu welcher Gemeinschaft man gehört.

Ich bin neugierig, wie andernorts gedacht, gefestigt und gekocht wird. Auf Reisen suche ich oft die kulinarischen Eigenheiten einer Gegend.

Ja. Weil diese Gebote Teil einer Kultur und Religion sind: Es ist selbstverständlich, sie zu respektieren. Aber auch die dazugehörigen Geschichten und Hintergründe finde ich sehr interessant und bereichernd.

Haben Sie Angst, bei Gästen anderen Glaubens oder aus anderen Kulturen etwas nicht richtig zu machen: etwa falsches Essen zu servieren oder falsche Themen anzusprechen?

Nein, Angst empfinde ich nicht. Aber ich bemühe mich, solche Fehler zu vermeiden. Es ist mir zwar auch schon passiert, aber eine gute Freundschaft geht dabei nicht in die Brüche: Ich brachte einem katholischen Priester zur Fastenzeit mal einen Rahmkuchen (Carême) oder bestellte mal Wein für ein Essen mit einem Freund, der Moslem ist. Mit beiden habe ich sofort darüber gesprochen, und sie waren nicht beleidigt.

Als Gastgeber habe ich zu wenig Erfahrung mit dieser Problematik. Falsche Themen können auch in der eigenen Kultur schlecht ankommen.

Nein, ich kenne mich aus. Und wenn ich trotzdem mal etwas falsch mache, kann ich mich erst entschuldigen – und nachher Fragen stellen. Das ist gut und belebt die Freundschaft.

Angenommen, die zwei anderen Interviewten wären bei Ihnen zu Gast: Was würden Sie für sie kochen?

Das Einfachste wäre ein vegetarisches Essen, was mir auch sehr gut passt: Gemüsegratin, Soufflé, Salat, Omelette, Käse, Fruchtsalat usw.

Ein Flusskrebse-Étouffée, eine leckere Spezialität aus Louisiana. Das Rezept findet man auf meiner homepage www.polohofer.ch unter der Rubrik «Savoir vivre».

Fisch und vegetarische Speisen.

Wie gehen Sie mit ungebetenen Gästen um?

Daran habe ich Freude.

Ich erkläre Ihnen die Sachlage: Wenn es von allem genug hat, können sie mitessen. Geben ist seliger denn Nehmen.

Gäste sind Gäste, auch wenn sie ungebeten sind: Ich gehe mit ihnen um, wie ich mit allen Gästen umgehe.

Erinnern Sie sich an eine Tischrunde, ein Festessen oder ein Trinkgelage, die/das für Sie vollendete Gastfreundschaft war?

Mein Vater hatte den Ruf, das Osteressen (Seder) sehr gut zu zelebrieren, für die Familie, für Gäste – und sogar für den Propheten Elias (verkleidet als Bettler oder armer Unbekannter), wie es die jüdische Tradition will. Die sind mir in ebenso lebendiger Erinnerung wie die Freitagabendessen, die Eröffnung des Sabbats. Zusammensitzen bis in die Nacht hinein, sich Zeit nehmen, um zusammen zu sprechen und zu lachen, das schafft Glück.

Ich erinnere mich nur schwach, vor allem nach einem Trinkgelage.

Ich erinnere mich an viele Tischrunden, Einladungen und Festessen. Besonders gerne zum Beispiel an die Nachtessen bei unseren ehemaligen Nachbarn, einem Architektenpaar, das uns immer sehr liebevoll bewirtet und kulinarisch verwöhnt hat. Das gemeinsame Essen und die anschliessenden intensiven Diskussionen – über Gott und die Welt, Persönliches und Familiäres – dauerten immer bis weit nach Mitternacht.

Fördern oder behindern Religionen ein friedliches Zusammenleben?

Die religiösen Grundsätze (Moral) sollten das friedliche Zusammenleben, das auf gegenseitigem Respekt beruht, fördern, aber die Geschichte ist voll Gräueltaten, die Andersgläubigen im Namen der Religionen angetan wurden. Die Religionen, die sich zum Ziel gesetzt haben, die ganze Menschheit zu bekehren, sind diesbezüglich am meisten gefährdet.

Beides.

Im Übrigen ist dieses Thema zu komplex, als dass es in wenigen Worten kommentiert werden könnte.

Weder noch. Religionen sind Wege zum Schöpfer. Sie sind zum Beschreiten, nicht zum Besitzen, und sie haben auch nichts zu tun mit den weltlichen, egoistischen Wertvorstellungen.

Die Menschenrechte, auch wenn religiös-moralische Wurzeln sicher ihren Einfluss hatten, sind doch hauptsächlich Errungenschaften der Aufklärung und brauchen eine säkulare Gesellschaftsform. Noch nie haben Gläubige aus ganz verschiedenen Religionen und Nichtgläubige so friedlich zusammengelebt wie in den modernen Gesellschaften, in Staaten, die sich dem Laizismus verpflichtet fühlen.

Aber auch diese Gesellschaften sind nicht in allen Fällen gegen Intoleranz und Gewalt geimpft.

Ein friedliches Zusammenleben ist nur dann möglich, wenn wir die ethischen Werte als «Bausteine» verwenden.