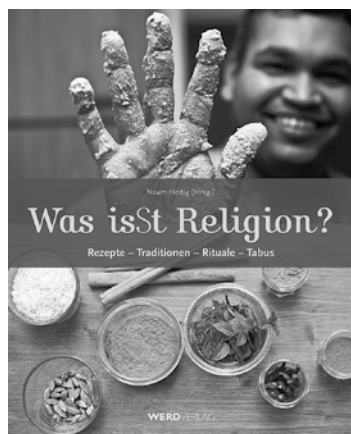


Interreligiös kochen

Auch Religion geht bisweilen durch den Magen



Rezepte aus erster Hand, die auch erklären, warum manche Speisen gesegnet und geopfert werden, während andere als unrein gelten.

Corina Fistarol – Die Israelitische Cultusgemeinde Zürich beauftragte anlässlich ihres 150-Jahr-Jubiläums den Religionskundler Noam Hertig, ein Projekt zu lancieren, das verschiedene Religionsgemeinschaften zusammenbringt. So entstand die Idee eines interreligiösen Kochbuchs, das laut Vorwort «einen tiefen Einblick in die Traditionen, Rituale und Tabus der fünf Weltreligionen gewährt».

Umgesetzt wurde das Projekt von einem zehnköpfigen Autoren- und Fotografenteam aus Vertretern der fünf Weltreligionen. Mit einladenden Bildern, Hintergrundwissen und 39 Rezepten aus erster Hand enthüllt das Kochbuch, warum manche Speisen gesegnet, geopfert oder rituell verspeist werden, während andere als unrein und verboten gelten. Im Spannungsfeld zwischen verbindenden und trennenden Elementen des Essens wird der Leser «auf eine kulinarische Reise durch die multireligiöse Schweiz entführt und erfährt, was, wann und wie Religion hierzulande is(s)t». So weit der Klappentext.

Die Idee ist gut, doch die Auswahl der Speisen eher zufällig. So stammen von den sieben buddhistischen Rezepten sechs aus Tibet, eines aus Thailand. Vermutlich hat der Autor primär sein eigenes Netzwerk bemüht, in dem sich offenbar weder Chinesen noch

Singhalesen befinden. Andererseits stammt von den neun christlichen gerade mal ein Rezept aus der Schweiz (Badener Chräbbeli), die anderen aus Ägypten, Syrien, Wales, Indien, Mexiko, Armenien, Polen, Griechenland.

Zu weiter Fokus?

Wer Lust auf ein deftiges orientalisches Gericht hat, kann das Rezept von «Dafina», einem marokkanisch-jüdischen Schabbateintopf, nachschlagen. Es unterscheidet sich zwar nicht von anderen marokkanischen Eintöpfen, doch der Begleittext erklärt, warum sich gerade Eintöpfe für den Sabbat eignen. Lamm-Biryani gibt es in Pakistan zwar nicht nur beim Opferfest, aber eben auch, und deshalb fand dieses schmackhafte Gericht den Weg ins Buch. Und wenn ich Weihnachtsguetsli backen will, dann lese ich neben dem Chräbbelirezept, dass Anis früher als Alternative zum teuren Marzipan geschätzt wurde.

Aber wenn ich einen marokkanischen Eintopf zubereiten will, konsultiere ich weiterhin lieber ein orientalisches Kochbuch. Auch das Chräbbelirezept finde ich bei Elisabeth Fülcher, und zig Varianten von Biryani in indischen Kochbüchern oder auf diversen Internetplattformen. Vermutlich wurde der Fokus nicht eng genug gelegt. Denn was heisst schon «das Christentum» oder «der Islam»?

Ich kann mir vorstellen, dass der interreligiöse Austausch während der Erstellung des Buchs bereichernd war. Bilder, Format und Aufmachung sind sehr ansprechend. Als Kochbuch würde ich es dennoch nicht verwenden. Ausserdem ist der Titel falsch: Kann Religion denn sein oder essen?

Noam Hertig (Hg.): Was ist Religion? Rezepte – Traditionen – Rituale – Tabus. Werd-Verlag AG, Zürich 2012. 176 Seiten, Fr. 49.–.