



Was isSt Religion? Rezepte, Traditionen, Rituale, Tabus

„Eine gemeinsame Mahlzeit ist das Öl für die Freundschaft.“ Mit dieser Idee ist das multikulturelle Kochbuch „Was isSt Religion?“ entstanden.

Anhand ausgewählter Rezepte gibt das Buch Einblicke in die Tradition, Rituale und Tabus der fünf Weltreligionen.

Initiatorin ist die Israelitische Cultusgemeinde Zürich gewesen.

In jeder Religion spielen Kochen und Essen eine zentrale Rolle. Jede religiöse Tradition verfügt über diverse Rituale, Symboliken, Geschichten und Regeln in Zusammenhang mit Essen. Überall finden sich traditionelle Rezepte, die zu speziellen Anlässen zubereitet werden.

Beispiele? Da gibt es den jüdischen Schabatzopf, eine marokkanische Suppe zum Ramadan-Fastenbrechen, eine hinduistische Joghurtspeise, mexikanisches Totenbrot zu

Allerheiligen, Milchreis zum hinduistisch-tamilischen Erntedankfest.

„Das Buch soll – über den Magen – einen Beitrag zur erfolgreichen Integration und zum besseren gegenseitigen Verständnis zwischen den Religionen beitragen“, schreibt der Verlag.

► **Noam Hertig / Israelitische Cultusgemeinde Zürich (Hrsg.):**
„Was isSt Religion? Rezepte, Traditionen, Rituale, Tabus“, Werd Verlag, Zürich, 2012, 168 Seiten, 39,00 Euro

Meine Seelenküche. Persönliche Rezepte und Geschichten zum Wohlfühlen

1966 wurde sie als Andrea Zellen in Krefeld geboren, war Funkenmariechen und arbeitete als Krankenschwester auf einer Krebsstation. Als „Andrea Berg“ machte sie ab den 90er Jahren eine Sensations-

karriere, ihre Alben verkaufen sich millionenfach, es gibt keinen deutschen Schlagerpreis, den sie nicht schon hätte, ihre Tourneen sind ausverkauft.

Und jetzt auch noch ein Promi-Kochbuch für die Fangemeinde? Gemach, gemacht. Die Schlager-Queen verrät nicht nur ihre Lieblingsrezepte, sie erzählt auch Geschichten, von ihren Konzertreisen, vom Zuhause in Krefeld, von der Küche in Schwaben, wo sie in Kleinaspach, einem Nest in der Nähe von Stuttgart, mit ihrem Mann ein Hotel betreibt.

„Meine Seelenküche“ beginnt mit Kindheitserinnerungen. „Das Schlimme war, dass wir in Krefeld einen Schrebergarten hatten. Dort hat mein Papa lauter gesunde Sachen angebaut. Salat, Tomaten, Bohnen, Karotten. Es wird noch schlimmer: Grünkohl, Spitzkohl und Wirsing. Dieses gesunde Zeug gab es gefühlt jeden Tag! Grünkohl ließ sich steigern mit Karottengemüse und gebratener Blutwurst.“

Gleichwohl: Rheinisch-Deftiges findet sich natürlich in

dem reich bebilderten Buch (Heringsstipp mit Kartoffelsalat), aber auch ihre neue Heimat Baden-Württemberg ist vertreten (Schwäbischer Zwiebelkuchen, Maultaschen) und Reiseerinnerungen werden beigezeichnet (Englischer Fruchtkuchen).

Es ist nichts Exotisches in diesem Kochbuch, gängige, gute Hausmannskost wird ansprechend präsentiert. Die Schmankerl sind die kleinen Kommentare und Küchenweisheiten. Und ganz so schlimm müssen die kulinarischen Erinnerungen der kleinen Andrea dann doch nicht gewesen sein. „Ein Rezept von meiner Mutter. Ein Festessen aus Kindertagen“, kommentiert sie auf Seite 58. Es handelt sich um Erbseneintopf mit Eisbein.

► **Andrea Berg:**
„Meine Seelenküche. Persönliche Rezepte und Geschichten zum Wohlfühlen“, rivaverlag, München, 2013, 192 Seiten, 19,99 Euro

Rolf Willhardt

