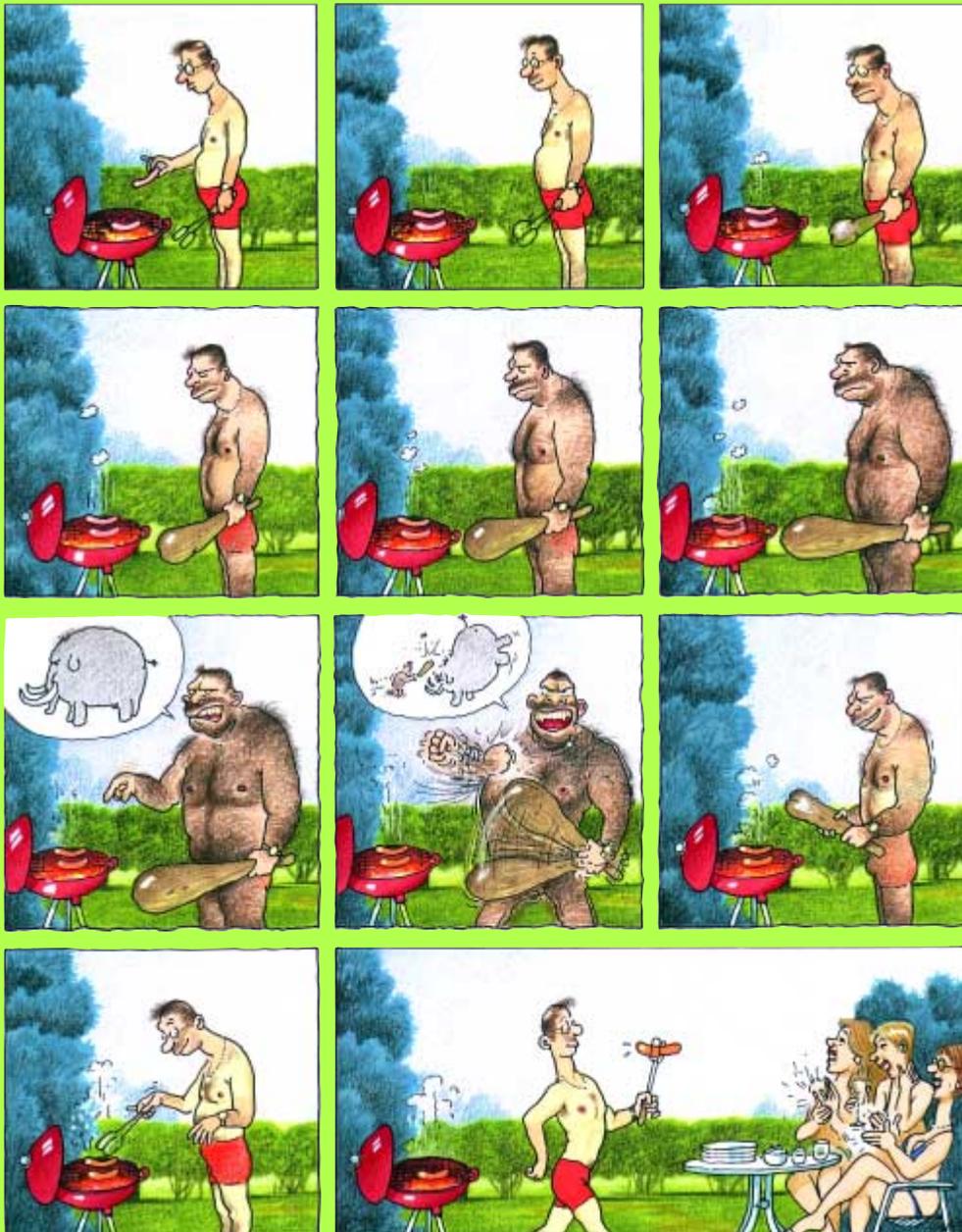


paternoster

Die Zeitschrift der Emmaus-Ölberg-Gemeinde

5. Jahrgang Nr. 2, Erntedank 2001



Der Mensch ist was er isst.

Der Kellner kam.

»Wollen Sie einen Blick in die Speisekarte werfen, oder dürfte ich Ihnen das Gericht des Tages persönlich vorstellen?«

»Hä?« sagte Ford.

»Hä?« sagte Arthur.

»Hä?« sagte Trillian.

»Ist ja irre«, sagte Zaphod, »der Braten kommt uns beraten.« [...]

Ein riesiges Milchtier näherte sich Zaphod Beeblebrox' Tisch, ein riesiger, fetter, fleischiger Vierfüßler vom Typ Rind mit großen wäßrigen Augen, kleinen Hörnern und beinahe sowas wie einem gewinnenden Lächeln auf den Lippen.

»Guten Abend«, muhte es und setzte sich behäbig auf seine Haxen, »ich bin das Hauptgericht des Tages. Dürfte ich Ihnen ein paar Teile meines Körpers schmackhaft machen?« Es räusperte sich und gluckerte ein bißchen, rüttelte sein Hinterteil in eine bequemere Position und starrt sie friedlich an.

Sein Blick traf bei Arthur und Trillian auf staunendes Entsetzen, bei Ford auf ein resigniertes Achselzucken und bei Zaphod Beeblebrox auf nackten Hunger.

»Vielleicht etwas aus meiner Schulter?« schlug das Tier vor. »In Weißweinsöße geschmort?«

»Äh, Ihre Schulter?« fragte Arthur vor Grauen flüsternd.

»Aber natürlich meine Schulter, Sir« muhte das Tier zufrieden, »niemand sonst könnte Ihnen meine kalte Schulter zeigen.«

Zaphod sprang auf und knuffte und befühlte mit Kennermiene die Schulter des Tieres.

»Das Schwanzstück ist sehr gut« brummte das Tier. »Ich habe es viel bewegt und massenhaft Getreide gefressen, deshalb habe ich dort viel gutes Fleisch.« Es gab einen freundlichen Rülps von sich, gurgelte nochmal und begann wiederzukäuen. Dann schluckte es das Wiedergekäute runter.

»Oder vielleicht ein Gulasch aus mir?« setzte es hinzu.

»Meinst du, das Tier will wirklich, daß wir's essen?« sagte Trillian flüsternd zu Ford.

»Ich?« fragte Ford mit glasigem Blick. »Ich meine gar nichts.«

»Das ist doch absolut grauenhaft«, rief Arthur, »das Widerlichste, was ich je gehört habe.«

»Was ist los, Erdling?« fragte Zaphod, der seine Aufmerksamkeit jetzt dem enormen Schwanzstück des Tieres zuwandte.

»Ich will einfach kein Tier essen, das dasteht und dazu einlädt«, sagte Arthur, »das ist herzlos.«

»Besser als ein Tier zu essen, das nicht gegessen

werden will«, sagte Zaphod.

»Darum geht's doch nicht«, widersprach Arthur. Dann dachte er einen Augenblick nach. »Okay«, sagte es, »vielleicht geht's doch darum. Ist mir schnuppe, ich will jetzt nicht darüber nachdenken. Ich werde einfach...äh...« [...]

»Ich glaube, ich nehme nur einen grünen Salat«, murmelte er.

»Darf ich Ihnen vielleicht meine Leber ans Herz legen?« fragte das Tier. »Sie muß mittlerweile ganz köstlich zart sein, ich habe mich monatelang gestopft und gemästet.«

»Einen grünen Salat«, sagte Arthur mit Nachdruck.

»Einen grünen Salat?« sagte das Tier und rollte mißbilligend mit den Augen zu Arthur hinüber.

»Wollen Sie mir etwa erzählen«, sagte Arthur, »ich sollte keinen grünen Salat bestellen?«

»Nun ja«, sagte das Tier, »ich kenne viele Gemüse, die dazu eine sehr klare Meinung haben. Weshalb ja auch beschlossen wurde, das ganze verzwickte Problem ein für allemal zu lösen und ein Tier zu züchten, das wirklich gegessen werden will und dieses auch klar und deutlich sagen kann. Und hier bin ich also.«

Ihm gelang eine ganz leichte Verbeugung.

»Ein Glas Wasser bitte«, sagte Arthur.

»Hör mal«, sagte Zaphod, »wir wollen hier essen und uns nicht den Bach mit Problemen vollschlagen. Vier schwach gebratene Steaks bitte, und ein bißchen dalli. Wir haben seit fünfhundertsechundsiebzig Milliarden Jahren nichts mehr gegessen.«

Das Tier kam schwankend auf die Beine. Es gab einen freundlichen Gurgelton von sich.

»Eine sehr kluge Wahl, Sir, wenn ich so sagen darf. Sehr gut«, fügte es hinzu, »ich eile sofort und erschieße mich.«

Es drehte sich um und zwinkerte Arthur freundlich zu.

»Keine Bange Sir«, sagte es, »ich mach's sehr human.«

Es latschte gemächlich zur Küche.

aus:
Douglas Adams,

„Das Restaurant am Ende des Universums“
(2. Band der Trilogie „Per Anhalter durch die Galaxis“)

© 1980 by Douglas Adams
© 1982 by Rogner & Bernhard GmbH & Co. Verlags KG,
Hamburg

Inhalt

Ethik vom Ende des Universums	2
Editorial	3
Herwart Lindner Ökomarkt Lausitzer Platz	4
Christina von Braun Weibliches Fasten und christliche Tradition	6
Manufactum Alarm! Die Kartoffeln werden ausgestorben	10
Die Mittelseite Wilhelm Busch	12
Hedwig Matt Gespräche überm Tellerrand	14
Jörg Machel A wie Abendmahl	15
Eva Barlösius Der ewige Streit über die „richtige Ernährung“	16
Christoph Albrecht Entspannte Freude	18
B. Feuerhelm: Cuisine „lausitzienne“ C. Albrecht: Blues und Haferflocken	19
Dörte Rothenburg Steak und Sex und Klimaschutz	20
Gemeinde im Überblick	22
wir über uns / Impressum	23

Editorial



Liebe Leserin und lieber Leser,

essen und trinken hält Leib und Seele zusammen; das war nicht nur der Spruch meiner Großmutter. Mit dieser Weisheit sind viele in meiner Generation aufgewachsen, und alle Welt wusste, was damit gemeint war: Reichlich, abwechslungsreich und gut soll das Essen sein.

An so einfache Regeln kann man sich schon lange nicht mehr halten. Reichlich kann leicht ein zu viel bedeuten, abwechslungsreich aber heißt noch lange nicht gesund, und guter Geschmack kann in manchen Fällen als ein Indiz für durchaus umstrittene chemische Aromastoffe gelten.

Doch es geht in diesem pa t e r n o s t e r nicht nur um das gesunde Essen. Das gemeinsame Mahl allein kann schon eine Quelle purer Lebensfreude sein und verdient unsere Aufmerksamkeit.

Wir sind mit diesem pa t e r n o s t e r in gleicher Weise traditionsverhaftet und ausgesprochen aktuell.

Dabei haben wir einen weiten Horizont im Blick.

Wir bieten Ihnen sowohl Geistliches als auch Leibliches!

Also, wohl bekomm ´s

Pfarrer Jörg Machel

Ökomarkt Lausitzer Platz

Eine „kleine“ Liebeserklärung

Herwart Lindner / Ja, ich muss gestehen, jeden Freitag erliege ich immer wieder neu dem Charme des kleinen Ökomarktes am Lausitzer Platz. Zum Glück kann ich mich mittlerweile zwar an vielen Stellen im Kiez mit biologischem Obst und Gemüse eindecken, doch der Ökomarkt ist für mich etwas Besonderes. Wenn ich freitags zielstrebig – zu Fuß oder mit dem Fahrrad – den Lausitzer Platz ansteuere, kaufe ich dort ganz bewusst einen Großteil der Lebensmittel fürs Wochenende ein. Hauptsächlich Obst und Gemüse, aber auch Brot, Milchprodukte und Käse. Wie köstlich waren im Juni die Erdbeeren vom Bio-Bauern aus Melchow. Wie lecker schmecken die ohne künstlichen Dünger und Pestizide angebauten Gurken, Möhren, wie knackig die frisch geernteten Salate ... Gaiumenschmaus par excellence!

Ich weiß: Das Obst und Gemüse ist in einer „gesunden“ Erde gewachsen, mit Milliarden von Mikroorganismen und munteren Regenwürmern, in einer Fruchtfolge, die dem Boden immer wieder Ruhephasen gönnt, damit er sich regenerieren kann. Selbstverständlich? Leider nicht, seitdem eine zur Agrarindustrie mutierte Landwirtschaft ihre Unschuld verloren und viele kleine Bauernhöfe entweder zur Aufgabe oder zur Anpassung an die ihr eigenen Produktionsmethoden gezwungen hat. Die traditionellen Methoden der manuellen bzw. maschinellen Bodenbearbeitung

wurden mehr und mehr durch die „chemische Keule“ ersetzt. Die ehemals artgerechte Tierhaltung stellte man auf Massentierhaltung um.

Doch auch wenn Salmonellen, BSE und MKS (Maul- und Klauenseuche) das apokalyptisch anmutende

wo VerbraucherInnen – der Lügen und Beschwichtigungen müde – sich ganz bewusst für den Einkauf ökologisch unbedenklicher und gesünder Lebensmittel entscheiden. Natürlich hat jede und jeder da seine besonderen Vorlieben – und es findet sich auf

dem Ökomarkt am Lausitzer Platz auch für jeden Geschmack ein vielfältiges und attraktives Angebot: Meine Freundin Birgit, die ich regelmäßig hier treffe, schwört auf die Salate aus Trebnitz, die sich bei ihr im Kühlschrank locker fast eine Woche halten. Und beileibe nicht nur Frauen kaufen gerne bei den Bäuerinnen aus Buchholz ein. Andere lassen sich von Synanon (eine gemeinnützige Organi-



Pause vom Einkaufen

Bild riesiger Berge von verbrannten Kuh- und Schafskadavern vor Augen geführt haben, ist das nur denen eine eindringliche Warnung, die das als Folge einer verfehlten Landwirtschaftspolitik zu lesen vermögen. Nicht die kleinen und mittleren Bauern, die mühsam ihren Lebensunterhalt verdienen, stehen am Pranger, sondern unverbesserliche Agrarlobbyisten, die um ihre Pfründe fürchten. In vielen Bereichen abhängig von der chemischen Industrie, versuchen sie eine Kehrtwende zu verhindern. Das bedrückt mich, macht mich aber auch zornig!

Im Kleinen findet die von so vielen Politikern vollmundig verkündete „Agrarwende“ schon überall da statt,

die durch ihre Anti-Drogen Arbeit bekannt ist) mit Fleisch und Wurst von artgerecht gehaltenen Tieren verwöhnen. Artgerecht bedeutet, dass Grün- und Auslaufflächen in einem ausgewogenen Verhältnis zur Anzahl der Tiere stehen, die Futtermittel größtenteils selber erzeugt werden und auf vorbeugende Arzneimittel und Masthilfsstoffe grundsätzlich verzichtet wird.

Alle Höfe, die ihre Produkte ohne Zwischenhandel direkt auf dem Markt verkaufen, kommen aus der Region, östlich bis zur Oder und westlich bis in den Magdeburger Raum hinein. Hier bei Magdeburg bin ich auf den Namen einer Landschaft gestoßen, die mir bis dahin nur aus

der biblischen Geschichte der „Trompeten von Jericho“ geläufig war. Das Jerichower Land ist Heimat eines kleinen Schafzuchtbetriebs, dessen Spezialitäten vom Joghurt bis zur Salami heiß begehrt sind. Gerne und zu Recht ein wenig stolz zeigt der Züchter Fotos seiner Arbeit.

Einige der oft winzigen Dörfer haben meine Frau und ich auf unseren Fahrradtouren kennen gelernt. Uns wurde bei den Entfernungen klar, wie viel Einsatz es von den Bäuerinnen und Bauern erfordert, neben der vielen Arbeit auf dem Hof oft auch noch selbst auf den diversen Märkten zu stehen, um uns Städter zu versorgen.

Aber nicht nur Bio-Lebensmittel kann man an den vollen Ständen auf dem Ökomarkt am Lausitzer Platz erstehen. Munteres Treiben herrscht auch dort, wo Haushaltswaren, Kinderkleidung, Spielzeug, bizarre Steine und Blumen feilgeboten werden. Irgendwo weist eine Stelltafel auf das Angebot und die Öffnungszeiten des Weltladens in der Emmaus-Kirche hin.

So ist der Ökomarkt am Freitag fast wie eine kleine grüne Insel zwischen den grauen Großstadt-Miets-



Öko unterm Kirchturm

Der Markt ist heilig, auch auf Kosten der Umwelt ...

Das Umweltbundesamt darf auf seiner Homepage und in seinen Broschüren nicht mehr dazu aufrufen, Getränke aus der Region zu kaufen, um die Umwelt zu entlasten. Das war von der Europäischen Union als Verstoß gegen den freien Wettbewerb moniert worden [...] Interessant wird nun, wie die Bundesregierung ihre Agrarwende verkaufen will. Denn eines der zentralen Gebote bei den Veränderungen, die die grüne Landwirtschaftsministerin Renate Künast anstrebt, ist das Essen aus der Region: „Regional ist erste Wahl“, lautet der Slogan in ihrem Ministerium. Doch das dürfen staatliche Stellen nun nicht mehr laut sagen.

(Aus: TAZ vom 18.6.2001)

häusern: Inmitten eines Bezirks mit vielen sozialen Konflikten lädt dieses bunte Fleckchen mit seinen alten schattenspendenden Bäumen zum kurzen Innehalten ein. Das genieße ich besonders! Nichts kann ich mir weniger vorstellen, als hier einfach nur durchzuraschen ...

Ich nehme mir Zeit – viel Zeit! Ich freue mich am fröhlichen Treiben der Kinder auf dem benachbarten Spielplatz und sehe Ekin, mein kleines Patenkind, das selig im Kinderwagen schlummert, im Geiste auch schon dort herumtollen. Gerne setze ich mich auf eine Bank und lausche den Klängen eines Gitarrenspielers. Ein-

mal balancierte sogar eine Artistin auf einem Seil zwischen zwei Bäumen und führte Kunststücke vor.

Mein eigentlich gar nicht so kleiner Ökomarkt hat viele verführerische Seiten – und sie sind nicht alle so unmittelbar kulinarischer Art wie die fantastischen Zimtpfannkuchen mit Pflaumenmus oder Marmelade. „Agrarwende“ ist ein großes Wort. Auf meinem Ökomarkt bekomme ich eine kleine Ahnung davon, was dies heißen könnte ...

Weibliches Fasten und christliche Tradition

Christina von Braun / Um 385 n. Chr. schrieb der heilige Hieronymus an seine Schülerin Eustochium, eine junge Frau aus gutem Hause: „Lass deine Kameraden Frauen sein, die blass und dünn sind vom Fasten, so dass du dir jeden Tag mit wirklicher Aufrichtigkeit sagen kannst: Ich begehre zu sterben und mit Christum zu sein.“ Eustochiums Schwester, Blessila, die ebenfalls zu den Schülerinnen des Heiligen gehörte, starb an dieser Empfehlung. [...]

Hieronymus war vom Gedanken der sexuellen Gefahren besessen. Der menschliche Körper erschien ihm als ein „verdunkelter Wald, der vom Gebrüll wilder Tiere erfüllt war“, der sich nur durch strenge Speiseregeln und das Vermeiden sexueller Versuchung kontrollieren ließ. [...]

Diese Gleichsetzung von Nahrungsverweigerung und geschlechtlicher Askese, die von Anfang an die christliche Geschichte begleitet, unterscheidet das christliche von allen anderen Formen des Fastens. [...]

Fasten und Reinheit

Fastentraditionen gibt es in allen Religionen der Welt, mit unterschiedlicher Bedeutung. Manchmal bezieht sich das Fasten nur auf bestimmte Nahrungsmittel (auf den Verzicht von Fleisch z.B.) oder auf bestimmte Fastenzeiten (während des Ramadan darf der Muslim erst nach Sonnenuntergang Nahrung zu sich nehmen). In vielen Stammeskulturen wird vor der Jagd, zur Abwendung von Naturkatastrophen oder vor kriegerischen Auseinandersetzungen gefastet.

Verallgemeinernd lässt sich sagen, dass das Fasten als Mittel betrachtet wird, unheilvolle Kräfte oder das



Lucas Cranach der Ältere:
Die Heiligen Barbara, Ursula und Margaretha

„Böse“ vom Selbst fern zu halten. [...] Das Fasten beinhaltet die Berufung auf die geistigen Kräfte des Menschen und zugleich die Überwindung der Körperlichkeit. So kann das Fasten auch zum Kennzeichen der Trauer werden, oder es dient zur Erniedrigung eines physisch überlegenen Gegners. Auf dieser Tradition beruhte die religiöse Aura der Fastenaktion von Mahatma Gandhi gegen die britische Kolonialherrschaft in Indien. [...]

Es ist zwar immer der einzelne Körper, der fastet, aber seine symbolische Bedeutung verweist sehr oft auf die Gemeinschaft. Hierin besteht auch die enge Beziehung des Fastens zur „Reinheit“, deren Gesetze ebenfalls von der Gemeinschaft bestimmt sind. So wie sich das Fasten immer „gegen“ etwas richtet, lässt sich auch

die „Reinheit“ niemals positiv, sondern nur in ihrer Gegensätzlichkeit zum „Unreinen“ definieren. [...]

Aus dem Althochdeutschen *reini* bzw. *hreni* stammend, bedeutet das Wort ursprünglich „gesiebt, gesäubert“. Das Wort „rein“ beinhaltet also einen Vorgang der Abspaltung, bei dem das Schlechte und Unheilvolle (oder auch das Fremde) vom Guten gesondert wird – und dieser Vorgang der Abspaltung vollzieht sich unter anderem durch das Fasten.

Das Fasten im Christentum

Man muss sich diese allgemeinen Aspekte der Geschichte des Fastens vergegenwärtigen, um den Wandel zu begreifen, der sich im Christentum mit der Nahrungsverweigerung vollzogen hat. Während das Fasten im Alten Testament als ein Akt der Demut gewertet wird, durch den der Zorn Gottes beschwichtigt und dieser zum Mitleid gestimmt werden soll, versucht der Christ, durch die Askese Vollkommenheit zu erlangen. Dieser Gedanke war neu. [...] Dabei spielte die Sexualität eine wichtige Rolle. [...]

Der jüdischen Religion wie der heidnischen Antike war die Sexualität ein „Trost“ für den „Stachel des Todes“ und zugleich ein Mittel, durch die Regeneration den Gesetzen von Verfall zu begegnen, dem Verfall der sozialen Gemeinschaft, in deren Kontinuität sich das Individuum „aufgehoben“ fühlte. So stellten Sexualität und Fortpflanzung einen Tribut an die Gemeinschaft dar, den Männer und Frauen zu erbringen hatten. Zugleich galt die Sexualität aber auch als Einfallspforte jener Unberechenbarkeit, die den Menschen fragil erscheinen ließ wie die „unbewusste“ Na-

tur, die von der Kultur, von den schöpferischen geistigen Mächten des Menschen nichts wusste. Eben deshalb beeindruckte die disziplinierte, „sozialisierte“ Form von Sexualität, die die jüdische Religion von ihren Gläubigen verlangte [...]

Dieser Gemeinschaftsbildung stellte das frühe Christentum eine neue Form der Gemeinschaftsbildung gegenüber: die Enthaltsamkeit. Die Spiritualität wurde zum einigenden Band einer Gruppe „gleich gesinnter Seelen“, die den Körper, das Geschlecht für bedeutungslos erklärten [...]. In ihrer Geistigkeit erschienen Männer und Frauen dieses frühen Christentums ununterschieden. Sowohl Origenes (185-254) als auch der frühe Hieronymus (ca. 340-420) waren überzeugt von einer grundsätzlichen Identität des Geistes bei Männern und Frauen.

Übten die Patriarchen des Alten Bundes eine disziplinierte Sexualität, so erklärten die christlichen „Väter der Wüste“, die Asketen und Eremiten, die ihre Behausung in den unwirtlichsten Gegenden der Welt aufnahmen, die sich für Jahre oder Jahrzehnte in Höhlen verkrochen oder auf ihren Säulen saßen, ihren Körper zum Schauplatz einer neuen Form von Gemeinschaft, für die Geistigkeit nicht Disziplinierung des Sexualtriebs, sondern schlicht und einfach dessen Überwindung beinhaltete. [...]

Besonders deutlich zeigte sich das in der Idealisierung der Jungfräulichkeit. Gregor von Nyssam, der um etwa 370 n. Chr. ein Werk über die Jungfräulichkeit verfasste, erschien der jungfräuliche Körper wie der unbefleckte Spiegel einer Seele, die die strahlende Reinheit Gottes aufgefangen hat. Mit dem jungfräulichen Leib verband sich schon im Diesseits das Versprechen eines geschlechtslosen Leibes bei der Auferstehung. Die Einteilung der Geschlechter in männlich und weiblich, so Gregor, sei ein vorübergehender, anomaler Zustand, der im Jenseits verschwinden werde. [...]

Dieser Aspekt einer Aufhebung der sexuellen Bestimmung spielte gerade für Frauen eine wichtige Rolle und mag erklären, warum Frauen in der Mission des frühen Christentums eine so hervorragende Rolle spielten. Durch langes Fasten hatten viele asketische Frauen ihrem Körper zu einer „engelhaften Unbestimmtheit“ gebracht. Sie hatten ihre Haare geschoren und Männerkleidung angelegt. Sie waren von den christlichen Gelehrten ermutigt worden, sich aus den Familien zu lösen, sich den Heiratsplänen der Eltern zu widersetzen. [...]

Für die Christen wurden Askese, Hunger zu Symbolbildern für die Aufhebung der Gesellschaftsordnung der antiken Welt, die in der sozialen Trennung zwischen Armen und Reichen, Freien und Sklaven, Männern und Frauen bestand. Für sie hatte die Sexualität bestenfalls noch ihren „Sinn“ in der permanenten Versuchung, die es zu überwinden galt. Durch die Konfrontation mit der sexuellen Begierde vergewisserte sich der Gläubige seiner „Festigkeit“ gegenüber den körperlichen Bedürfnissen. [...] Die „heißen Stürme“ des Sexualtriebs ersetzten sie durch den „göttlichen Geist“, der ihren Körper überflutete. Die Geistigkeit wurde als

„wahre“ Form der Fortpflanzung, als eine überlegene Art der Sexualität betrachtet – und das Fasten stellte eine Möglichkeit dar, der sexuellen Enthaltsamkeit eine sichtbare Form zu verleihen. [...] diese fastenden Körper der großen Asketen und Asketinnen schienen das Gesetz der zyklischen Regeneration, die das Fundament der alten Gemeinschaft bildete, radikal in Frage zu stellen.

Das Fasten als „Schöpfungsakt“

Dabei ging es den Asketen jedoch nicht nur um die Verleugnung ihres individuellen Körpers und des alten Gemeinschaftskörpers. Durch den Hunger versuchten sie auch, ihren Leib neu zu erschaffen. Er wurde zum Symbol einer neuen „geistigen Fruchtbarkeit“ [...].

Das bedeutete aber, dass mit dem Fasten alles andere als ein Akt der Demut gemeint war. Diese Form der Askese stellt vielmehr den Versuch dar, die Vollkommenheit selbst zu erlangen. [...] Der Hunger stellte eine Form der „Entziehungskur“ vom weltlichen Leben dar; dahinter verbarg sich aber auch der Wunsch, das weltliche Leben neu zu gestalten, so wie der Asket den eigenen Körper neu zu gestalten suchte.





P. Bruegel:
Karneval und Fasten

Eben dieser Glaube an die Macht des Willens und an die Bedeutung des Individuums bietet einen der Schlüssel zur Frage, warum ab etwa 400 n. Chr. eine neue Geschlechterordnung eintritt, in der für die Aufhebung der Geschlechtertrennung, für das Ideal eines geschlechtsneutralen, geistigen Körpers kein Platz mehr ist.

Sie sollte zur Folge haben, dass die Jungfräulichkeit zu einem Ideal weiblicher Askese wurde. War sie bis dahin ein ungeschlechtliches Körperideal beider Geschlechter gewesen, so wird sie von nun ab nur noch im Zusammenhang mit Frauen erwähnt. [...]

Der Wille, das Ich

Seit der griechischen Antike – seit Platon und Aristoteles – waren Individuum und Willen Begriffe, die fast ausschließlich im Zusammenhang mit Männlichkeit standen. Sie waren fast Synonyma für Geistigkeit, die die griechische und römische Antike ebenfalls mit Männlichkeit gleichgesetzt hatte. Geistigkeit und Willen ergaben zusammen eine neue Vorstellung vom Subjekt.

Angeblich taucht der Begriff des „Ich“ zum ersten Mal beim Philosophen Plotin auf, der im 3. Jahrhundert n. Chr. in Rom lehrte [...]. Plotins „Ich“ entsprach [...] der Vorstellung eines nicht-materiellen, körperlosen

Selbst, das sich als Individuum aus der weltlichen Gemeinschaft und von den Fesseln des Fleisches zu lösen vermochte. An sich legt eine solche Philosophie die Idealisierung des Fastens und der Sexualverweigerung nahe. Tatsächlich verbirgt sich dahinter aber auch die Vorstellung eines geistigen Schöpfungsakts, bei dem das Wort – oder die Schrift – ihr eigenes „Fleisch“ hervorbringt: nicht nur den „gestählten“ männlichen Körper, Repräsentanten des „reinen Geistes“, sondern auch die „gegenwärtige“, materielle Welt, die im weiblichen Körper ihr Spiegelbild hatte [...].

Die Zusammenführung von griechisch-platonischem Denken mit christlichem Askese-Ideal führte etwa 400 n. Chr. zu einer neuen Festbeschreibung der Geschlechterunterschiede. Symbolisierte der männliche Körper den „Geist“, so „verkörperte“ der weibliche „seine“ Materie, die der Geist nach neuen Mustern des „Willens“ zu gestalten hatte. War der Adam des Paradieses das „Symptom“ Gottes, „Ebenbild“ seiner Reinheit und die sichtbar gewordene Offenbarung, so wurde nun das Weibliche zum „Symptom“ eines als „männlich“ definierten Geistes. Die Zuweisung von Weiblichkeitsbildern auf die materielle Welt war ein symbolischer Akt, aber sie hatte ganz konkrete Rückwirkungen auf die sozialen Geschlechterrollen, auch auf die Haltung gegenüber den frommen Frauen.

Waren den Heiden die enthaltsamen Christen als staatsgefährdend erscheinen, so begann nun das Christentum selbst die asketischen Frauen für „staatsgefährdend“ zu halten. [...] Waren die Töchter einst ermutigt worden, sich der Familie und der

Fortpflanzungspflicht zu entziehen – durch diese „Willensfreiheit“ sollte der alten Gemeinschaft das Fundament entzogen werden –, so galt nun die weibliche Askese als Form unbotmäßiger weiblicher Willensfreiheit.

Das hatte sich schon zu Beginn des 3. Jahrhunderts angekündigt: ein Viertel der Entscheidungen, die die in Elvira versammelten Bischöfe trafen, bezogen sich auf Sexualbestimmungen und beinhalteten eine verstärkte Kontrolle der Frauen der christlichen Gemeinschaft. [...]

Die Gemeinschaft des frühen Christentum hatte in der Spiritualität ihre Einheit gefunden, ab nun bestand die Einheit der Kirche zunehmend in der Unauflösbarkeit der Bande, die den weiblichen „Körper“ an den „männlichen“ Geist ketteten. Dieser Prozess vollzog sich auf vielen Ebenen und er spiegelte sich auch in einer neuen Bedeutung von Nahrung und Fasten wider.

Das Heilige Abendmahl

Stellte die Gleichsetzung von Nahrungsverweigerung mit sexueller Askese eine Neuerung dar, so existierte die Gleichsetzung Sexualität mit Nahrungsaufnahme schon lange vor dem Christentum. In vielen Sprachen gibt es nur ein Wort für Essen und Geschlechtsverkehr (und auch im Deutschen hat man jemanden „zum Fressen gern“ oder spricht der Volksmund manchmal vom „Vernaschen“ des anderen Geschlechts).

Im griechischen Mythos der Proserpina, Tochter der Demeter, der Göttin der Fruchtbarkeit, spiegelt sich ebenfalls die Gleichsetzung von Sexualität und Nahrungsaufnahme wider: Proserpina, vom Gott der Unterwelt geraubt, verfällt erst dann der Welt der Toten, als sie von einem Apfel der Unterwelt isst. Bis dahin gilt ihre Ehe mit Pluto als nicht vollzogen.

Dieses Bild erhält sich auch im Christentum. Bei Augustinus und anderen Kirchenvätern wird der Apfel,

dessen Genuss die Vertreibung aus dem Paradies zur Folge hat, die Sexualität repräsentieren, die den Niedergang des Menschen durch den Verlust des Willens mit sich bringt. Im Christentum kommen jedoch noch neue Elemente hinzu und sie beinhalten, dass das Essen, die Materie selbst zum „Symbol“ geworden ist.

Hatte die Verweigerung der Nahrungsaufnahme einen Akt des Willens und der geistigen Vervollkommnung dargestellt, so wird in der Eucharistie die Nahrungsaufnahme zu einem Symbol für die spirituelle und physische Vereinigung mit Gott – ein Bild, das sich in der Vereinigung der Geschlechter reproduzierte. Wenn der Gläubige beim Heiligen Abendmahl Hostie und Wein zu sich nimmt, so handelt es sich um einen „Liebesakt“, bei dem er sich mit Gott und den anderen Mitgliedern der Gemeinde vereint. [...] Die Gemeinschaft wird zu „einem Fleisch“ – wie Mann und Frau in der sexuellen Vereinigung.

So setzt sich in der christlichen Kirche parallel zur Transsubstantiationslehre [...] die Idee der Unauflösbarkeit der Ehe durch: Die Ehe wird zum „Sakrament“ erhoben. Es entsteht im Hochmittelalter [...] ein neues Ideal der Geschlechterbeziehung, das ebenfalls auf Verschmelzung und Eins-Werdung des Fleisches sinnt. [...]

Der Vorgang einer Vereinigung der Geschlechter, die mit einer „Verweiblichung“ der materiellen Welt einhergeht, zeigt sich auf vielen Ebenen. Zahlreich sind die Darstellungen, die Christus als „Haupt“ der Gemeinde und die Ecclesia als seinen Körper darstellen. Die „ein Leib“ gewordene Gemeinschaft wird zur „Braut Christi“ [...]. So entsteht im

Hochmittelalter eine Paradoxie, die von nun ab die Definition des weiblichen Körpers im Christentum begleitet wird [...] . Während die Symbolik des „fruchtbaren Schoßes“ und die Funktion des weiblichen Körpers, Symbolträger der sinnlich wahrnehm-



Heiligensprechung Katharinas von Siena durch Pius II (1502 – 1507/08)
Siena, Liberia Piccolomini

baren Welt zu sein, zunehmend auf die Gemeinschaft, auf Kirche [...] übergehen, bleibt der individuelle weibliche Körper das, was er schon in den aristotelischen Lehren gewesen war: das Unvollkommene, der Inbegriff des „Unreinen“, das „Tor“, durch das das „Ungeistige“ und „die Welt“ in den Gemeinschaftskörper Einlass finden.

D.h. es konkurrieren von nun an zwei „Frauenkörper“ miteinander: der individuelle, der jeder Frau eigen ist, und ein anderer, der die Gemeinschaft repräsentiert. Eben diese Paradoxie [...] wird dazu führen, dass das Fasten für Frauen eine ganz neue Bedeutung anzunehmen beginnt.

Weibliches Fasten

Einerseits stellt das weibliche Fasten den Versuch dar, dem weiblichen Körper, der [...] das unreine Jetzt“ inkarniert, jene Spiritualität wiederzugeben, die ihm abgesprochen wurde, soweit es sich um die einzelne Frau handelt. Mehr noch drückt sich darin aber das Bedürfnis aus, das weibliche Ich – durch Aushungern – den paradoxen Zuschreibungen zu entziehen [...].

Die Berichte über [...] fromme[...] Frauen zeigen deutlich, dass es ihnen vor allem darum ging, eine „Zelle im Kopf zu bauen“, wie die heilige Caterina von Siena es ausdrückte. Sie wollten das Ich mit einer hohen Mauer umgeben, aus der es nicht ausbrechen und in die die anderen nicht eindringen konnte.

Während die Mönche [...] fasteten, um sich von der Sünde zu „reinigen“, die sich außerhalb ihres Körpers befand (mit dieser „Sünde“ war alles Weltliche gemeint, vor allem aber die Unreinheit, die der Umgang mit Frauen brachte), fasteten Frauen, um sich vom eigenen Körper zu befreien [...]. Es ging darum, den eigenen Körper für die anderen unerreichbar zu machen – und das geschah, indem er zum Verschwinden gebracht wurde. Dementsprechend gibt es im Mittelalter auch kaum Beispiele eines männlichen Fastens „bis zum Tode“, während der Tod zum eigentlich Ziel weiblichen Fastens wurde. [...]

Die Autorin, Prof. Dr. Christina von Braun, ist Kulturtheoretikerin und Filmemacherin und unterrichtet seit 1994 als Professorin für Kulturwissenschaft an der Humboldt-Universität zu Berlin.

Der Artikel wurde gekürzt und in die neue Rechtschreibung übertragen. Er ist folgendem Buch entnommen: Christina von Braun, Versuch über den Schwindel. Religion, Schrift, Bild, Geschlecht. Zürich/München 2001

Alarm!

Die Kartoffeln werden ausgestorben

Tja, so ist das mit den Dingen, die man für unsterblich hielt: Auch ihnen schlägt eines Tages die Stunde des Verschwindenmüssens, weil sie einfach nicht mehr in die schöne neue Welt passen. So geschah es auch mit einem Lebensmittel, das wir doch für so alltäglich halten, dass ohne es zu leben ganz unvorstellbar ist: Die Kartoffeln!

Sie glauben das nicht??

Dann lesen Sie, was das Unternehmen „Manufactum“, das sich dem Vertrieb „guter Dinge“ widmet, über das Verschwinden der Kartoffeln in einem seiner Kataloge geschrieben hat. Die Kartoffeln müssen der genormten und von Saatgutkonzernen kontrollierten Standardkartoffel für die Massenmärkte Platz machen. In einem ebenfalls dort veröffentlichten Interview beschreibt ein Landwirt, welchen Aufwand er betreiben muss, um eine fast ausgestorbene Kartoffelsorte „wiederzubeleben“.

Die Texte sind den Internet-Seiten „www.manufactum.de“ entnommen (das Interview mit dem Landwirt ist leicht gekürzt).

Kartoffeln gab es bis vor wenigen Jahrzehnten in einer kaum überblickbaren, regional und geschmacklich differenzierten Mannigfaltigkeit. Die alten Sorten - über 1.000 waren es Anfang des Jahrhunderts, immerhin noch mehrere Hundert in den 60er Jahren - boten (neben einer großen Farb- und Formenvielfalt) auch einen

Reichtum geschmacklicher Nuancen, der mit Worten - »cremig, würzig, sahnig, herb, erdig, buttrig und nussig« - nur ganz und gar unzulänglich zu beschreiben ist. Als Speisekartoffeln handelsüblich sind nurmehr etwa 4 bis 5 für die Großproduktion geeignete Sorten, und was sich von ihnen in puncto Geschmack bestenfalls sagen ließe, wäre, dass sie auf denjenigen von Abfüllmaschineneinrichtern, Logistikkostensenkern, Lagerregaloptimierern, Tütenpürreeerzeugern und »Hauptsache-iss-billig-und-macht-satt«-Konsumenten hin optimiert wurden.

Seit vier Jahren versuchen wir Ihnen - eher spaßeshalber und auf juristischen Schleichwegen - einen Begriff von der verlorenen Fülle zu verschaffen, indem wir Sammlungen alter Kartoffelsorten anbieten: nur »für die Vitrine« (zur Vermeidung lebensmittel- und saatgutrechtlicher Ungesetzlichkeiten) und für sündhaft viel Geld.

Unsere Frühjahrsgabe: Eine Sammlung alter Kartoffelsorten. Nur für die Vitrine. Wie gesagt: Durch ein dichtes Gestrüpp gesetzlicher und behördlicher Dornen müssen wir uns mit dem folgenden Angebot quälen: Zur Aussaat und Vermehrung bieten wir Ihnen diese seltenen Knollen nicht an (denn dann wären sie Pflanzgut, was sie aber nicht sein dürfen), zur Verspeisung bieten wir sie Ihnen auch nicht an (denn dann wären sie Lebensmittel, was sie aber infolge mangelnder Sortenreinheit und einheitlicher Kocheigenschaften auch nicht sein dürfen). Lassen Sie sie daher weder in einen Kochtopf noch in ein gut vorbereitetes Kartoffelbeet fallen - letzteres vor allem dann nicht, wenn Sie sie einige Wochen vor dem Legen zwischen den Augen geteilt ha-

ben sollten, denn dann wachsen noch viel mehr daraus, und das darf nicht geschehen.

Alte Kartoffelsorten.

Im diesjährigen Frühjahrskatalog finden Sie ein Sortiment alter Kartoffelsorten, die der Landwirt Karsten Ellenberg in den letzten Jahren in ökologischem Anbau rekultiviert hat. Gemeinsam mit ihm haben wir das »Bamberger Hörnchen«, eine alte Kartoffelberühmtheit, wieder zum Leben erweckt.

Wir führten mit Ellenberg ein Gespräch über seine Arbeit und über die Zukunft der ökologischen Landwirtschaft.

Herr Ellenberg, woher bekommen Sie die alten, praktisch von den Äckern verschwundenen Sorten, die Sie anbauen?

Viele dieser Sorten sind durchaus nicht ausgestorben. Es gibt alte Sorten, die man hier oder im Ausland noch vereinzelt auffindet und über regelrechte Tauschringe bekommt; andere Sorten sind nur noch über Genbanken greifbar. Dort sind sie in Meristemkultur archiviert, das heißt, man bewahrt kleine Pflänzchen in kühlen Räumen auf; sie befinden sich dabei in Gläsern mit einem Nährmedium. Das kann man jahrelang so machen. Wenn diese Pflanzen - meist zu wissenschaftlichen Zwecken - wieder in die Erde gesetzt werden, dann immer nur einige wenige. Entsprechend wenige Knollen gibt es, und wenn ich als Kartoffelbauer daran interessiert bin, muss ich mich in eine Warteliste eintragen, um irgendwann vielleicht welche zu erhalten. Man kann aber auch direkt aus der Meristemkultur heraus arbeiten, wie wir es beim »Bamberger Hörnchen« gemacht haben. Ich habe 3 Pflänzchen bekommen, die ein Zuchtspezia-



list für mich durch Stecklingsvermehrung auf einen Bestand von ca. 1.000 vermehrt hat.

Wann kommen die Pflanzen auf den Acker?

Ich hatte die »Bamberger Hörnchen« in einem Glastöpfchen mit einer Nährflüssigkeit geliefert bekommen; der nächste Schritt bestand darin, sie in Handarbeit in Blumentöpfe umzutopfen. Das musste sehr vorsichtig gemacht werden. Die erste kultivierte Form wuchs dann im Gewächshaus. Das enorme Wachstum des »Bamberger Hörnchens« hat uns selbst überrascht – es sind uns sogar einige Blumentöpfe kaputtgegangen. Nach der Ernte im Spätsommer wurden die Hörnchen im darauf folgenden Frühjahr von Hand ins Feld gesetzt und mechanisch und von Hand zugehäufelt. Damit erst fing die eigentliche Ackerwirtschaft an.

Der Aufwand ist aber nicht nur zu Anfang größer als beim konventionellem Anbau herkömmlicher Sorten?

Der bleibt auch weiterhin deutlich größer. Zum einen, weil die alten Sorten manchmal empfindlicher oder – wie beim »Bamberger Hörnchen« – schon durch ihre Form weniger gut maschinell bearbeitbar sind als die auf Massenproduktion hin optimierten Sorten. Zum anderen aber auch, weil ich meinen Hof streng nach biologisch-ökologischen Vorgaben bewirtschaftete, was natürlich zu Mehrarbeit führt, zum Beispiel bei der Beikrautregulierung. Ich muss ja aufpassen, dass da nicht zu viele Wildkräuter hineingeraten, dann wachsen die Kartoffeln oder Gemüsekulturen wesentlich schlechter. Da kann ich entweder mechanisch etwas machen, oder mit einem Abflämmgerät, das zumindestens in einem frühen Wuchsstadium die kleinen Kräuter verbrennt – oder eben praktisch ganz von Hand, mit der Hacke.

Wie lange dauert es, bis so eine alte Sorte wieder Marktreife erreicht?

Das ist ja nicht zuletzt auch eine Frage der Menge. Manche Sorten

sind ertragreicher als die andere, aber im Durchschnitt kann man sagen, dass sich die Erntemenge, genügend Anbaufläche vorausgesetzt, jedes Jahr ungefähr verzehnfachen lässt. Es dauert also einige Jahre, bis ich so viel habe, dass ich mit einer Sorte auf den Markt gehen kann.

Der Vertrieb von Kartoffeln ist hochgradig reglementiert. Welche Folgen hat das für Ihre Arbeit?

Zunächst einmal darf ich die von mir rekultivierten Sorten nicht als Pflanzgut weitergeben – eine einmal von der Sortenliste der als Pflanzgut zugelassenen Kartoffelsorten genommene Sorte kann nicht wieder darin aufgenommen werden, es sei denn, sie hat sich auf einer Sortenliste im europäischen Umland halten können. Sonst werden ausschließlich neugezüchtete Sorten zugelassen. Das Gesetz schützt vor allem Neuerung, leider nicht Erhaltung; die Hauptaufgabe ist es, den Züchtern ein Lizenzrecht für ihre neuen Sorten zu sichern. Die aber sind allesamt vor allem »chemietauglich« und für die großindustrielle Massenproduktion optimiert. Es gibt noch keine Sorte darunter, die auf biologisch-ökologischen Anbau hin gezüchtet worden wäre. Ich darf meine alten Sorten aber, sofern ich die handelsrechtlichen Bestimmungen einhalte, als Speisekartoffeln auf den Markt bringen. Das ist ein ungemein wichtiger Freiraum, ohne den man den Rechte- und Lizenzinhabern der handelsüblichen Kartoffelsorten völlig ausgeliefert wäre.

Die Rekultivierung alter Obst-, Gemüse und eben auch Kartoffelsorten steht gerade erst am Anfang ...

Ja, aber das Interesse an unserer Arbeit hat in den letzten Jahren deutlich zugenommen, weil vielen Leuten klar geworden ist, dass da in den letzten Jahrzehnten nicht nur ein Wissensverlust stattgefunden hat, sondern auch ein Verlust an »geschmacklicher Erinnerung«, wenn man das so sagen kann. Viele Kunden sind er-

staunt, wenn sie feststellen, welche geschmackliche Bandbreite gewöhnliche mitteleuropäische Früchte und Gemüse bieten.

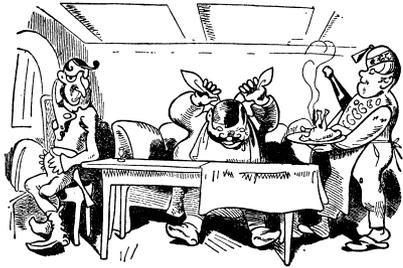
Auch bei Kartoffeln?

Gerade bei Kartoffeln: Die schmecken eben nach Kartoffel, ist eine weit verbreitete Meinung, vielleicht kocht die eine Sorte fest, die andere mehlig, aber deutliche Geschmacksunterschiede erwarten die Kunden heute oft nicht einmal mehr. Deswegen ist es auch so wichtig, möglichst vielen Leuten die Möglichkeit zu bieten, die hervorhebenswerten unter den alten Sorten einmal auszuprobieren. Für uns ist das »Mundpropaganda« im wahrsten Sinne des Wortes, denn wer beispielsweise einmal das »Bamberger Hörnchen« verkostet hat, der wird den Unterschied zu herkömmlichen Kartoffelsorten zu schätzen wissen.

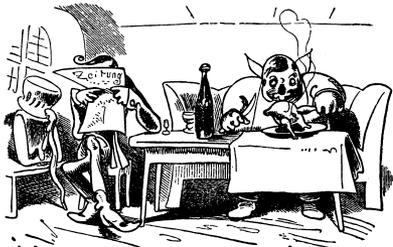
Wie schätzen Sie die Marktchancen für alte Kartoffelsorten ein?

Unsere bisherige Erfahrung hat gezeigt, dass der Markt für solche Erzeugnisse viel größer ist, als es die offiziellen Landwirtschaftsstellen gerne glauben machen. Und schließlich ist es ja am Ende der Verbraucher, der den Markt reguliert: Mit steigender Nachfrage wird auch die Anbaufläche dafür größer werden und der Preis wird sinken. Am Ende sollte ein Kunde ganz gezielt eine Kartoffel mit bestimmten Geschmackseigenschaften kaufen können. Dann wird die Kartoffel auch sehr viel stärker als derzeit im allgemeinen Bewusstsein wieder als eigenständiges und vielseitiges Gemüse wahrgenommen und nicht mehr, wie heute oft, vor allem als Stärkelieferant und »Sättigungsbeilage«.

Der neidische Handwerksbursch.



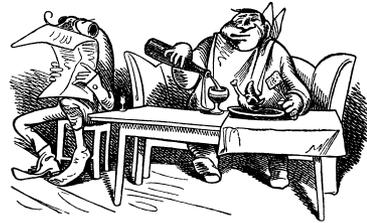
Das Hähnel hier ist für den Dicken,
Der Handwerksbursch' fühlt Magenwicken.



Die Zeitung ist oft int'ressant.
Ein Hähnel nimmt man gern zur Hand.



Die Politik ist sehr belehrend,
Der Wohlgeruch manchmal süßend.



Der Dicks schmaust, es perlt der Wein;
Der Handwerksbursch' schaut neidisch d'rein.



Der Handwerksbursche unverwandt,
Vertieft sich in den Gegenstand.



Auch das noch! — Es ist unerträglich! —
Er stödet so leger wie möglich.



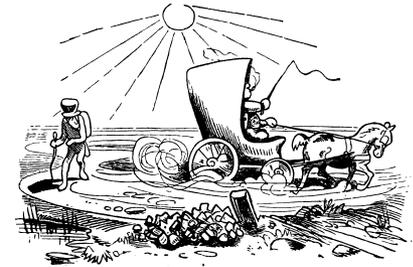
Der Dicks schlürft mit viel Gefühl; —
Dem Handwerksburschen wird es schwül.



Er zahlt drei Kreuzer sehr verlegen,
Stolz nimmt sie der Herr Wirt entgegen.



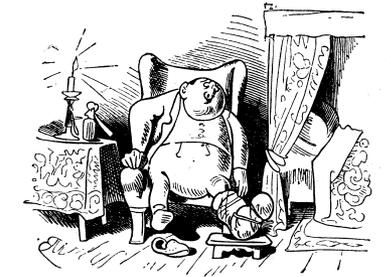
Drei Taler zahlt der gnäd'ge Herr,
Da ist der Wirt schon höflicher. —



— Die Sonne brennt, der Staub der weht;
Der Dicks fährt, der Dämme geht. —



Der Handwerksbursche froh und frei,
Kuhrt sanft im duff'gen Wiesenheu.



Der Dicks aber — aufsch! mein Bein! —
Hat wieder heut' das Zipperlein.

Gespräche überm Tellerrand

Die Bedeutung des Essens in der Heinrich-Zille-Grundschule

Hedwig Matt / Essen spielt in der Heinrich-Zille-Grundschule eine wichtige Rolle: Der Mittagstisch, der vor einigen Jahren im Rahmen der Schulsozialarbeit eingeführt wurde, hat sich inzwischen fest etabliert. Ursprünglich war er für Kinder gedacht, die nach dem Pflichtunterricht am Vormittag noch die freiwilligen Arbeitsgemeinschaften am Nachmittag besuchen wollten und deswegen nicht nach Hause oder in den Hort gehen konnten. Inzwischen ist er ein unverzichtbarer Bestandteil des Schullebens geworden.

Die ersten Jahre haben Lehrerinnen das Essen gekocht, die einfachen, aber wohlschmeckenden Gerichte gab's für 1,50 DM. Die Stunden wurden auf das Unterrichtsdeputat angerechnet. Seit die Mittel für Schulsozialarbeit vor zwei Jahren drastisch gestrichen wurden, bringt „Schildkröte“, ein gemeinnütziges Projekt, das Essen vorbei und gibt es an Schülerinnen wie LehrerInnen aus. 2,50 DM bezahlen jetzt die Kinder und 3,50

die verlässliche Halbtagschule begonnen wurde, gibt das Kollegium dem gemeinsamen Mittagessen mehr Raum und hat die zweite große Pause von 20 auf 30 Minuten verlängert. Dies fördert eine ruhige und entspannte Atmosphäre.

Das Mittagessen ist sehr beliebt: Die Schüler genießen die regelmäßige warme Mahlzeit und auch für die Erwachsenen lässt sich der anstrengende späte Unterricht mit der kleinen Kräftigung besser angehen. Je nach Platzangebot formieren sich die Grüppchen an den Tischen. Schüler aus allen Klassenstufen mischen sich und meistens sitzen auch ein paar Lehrer oder der Hausmeister dabei. So lernt man sich gegenseitig kennen, auch wenn man sich nicht im Unterricht begegnet. Manchmal sind die Lehrer unter sich, dann werden Informationen ausgetauscht, es wird gefachsimpelt oder über private Dinge gesprochen. Befragt man Schüler und Lehrer nach ihrer Meinung über die positiven Dinge an der Schule, so

steht das Essen ganz oben. Es bringt eine neue Stimmung, ein bisschen mehr Wärme und eine bessere Kommunikation in die Schule.

Eine regelmäßige Essensversorgung, insbesondere die warme Mahlzeit, wird in den Familien immer seltener. Man weiß es von den Klassenreisen, dass manche Kinder gemeinsame Mahlzeiten kaum

noch kennen. Geld dagegen haben sie meistens in der Tasche. Das gleiche Problem gilt auch für das Pausenbrot für die Vormittagspause. Viele

Kinder kaufen sich vor der Schule schnell eine Tüte voller Süßigkeiten, im besten Fall ist es ein trockenes Croissant vom Bäcker. Auch darauf hat die Schule reagiert. Angeleitet von LehrerInnen oder zum Teil auch von der Schulhelferin schmieren Schüler Brote, schneiden Rohkost oder bereiten einen Obstsalat für ein gesundes Frühstück zu.

Meistens sind dies Kinder mit Lernschwierigkeiten oder einer geistigen Behinderung, begleitet von einem oder zwei ihrer Mitschüler. Für sie ist das praktische Lernen ein wichtiges Ziel und eine gute Möglichkeit zu sinnvoller Tätigkeit in den theoretischen, abstrakten Unterrichtsphasen. Gleichzeitig dient der zugehörige Einkauf der Sprachförderung und der Fähigkeit, mit Geld zu rechnen. In diesen konkreten Alltagsbezügen lernen Kinder lieber und weit effektiver als nur mit dem Stift und Papier. Und der Erfolg stärkt ihr Selbstbewusstsein: Kaum hat es geklingelt, strömen die Schüler zur Küche, um rechtzeitig ein Frischkäsebrod oder noch ein Schüsselchen Erdbeerquark zu ergattern. Und gemeinsam genießen Gummibärchenkinder Vollkornbrot, frische Paprika und knackige Möhren.

Nachschatz: Die Mensa, ein seit den achtziger Jahren geplanter Bau für die Zille-Schule, wurde im Frühjahr 2001 tatsächlich fertiggestellt – und steht seitdem leer! Warum? Im Bezirksamt Friedrichshain-Kreuzberg hat sich niemand darum gekümmert, welche Verwaltung den Bau nach Fertigstellung übernimmt. Und so lange dies nicht geklärt ist, steht das schicke Gebäude, finanziert aus einem dicken Batzen Steuergeldern, nutzlos in der Landschaft herum.

Prost Mahlzeit !



Kleine Zille-Artisten nach dem Auftritt.

DM die Lehrerinnen und Lehrer. Geessen wird an kleinen Bistro-Tischen im erweiterten Flur vor der Schulküche. Seit mit den Vorbereitungen für

A wie Abendmahl

Vom Brot des Lebens und vom Kelch des Heils



Abendmahl, Elisabeth Ohlson

Jörg Machel / In meinem Heimatdorf ging man am Karfreitag zum Abendmahl. Da war die Kirche voll und die Stimmung war feierlich beklemmend. Eine Freundin mit freikirchlichem Hintergrund erzählte mir, wie sehr es sie belastet hat, wenn vor dem Abendmahl eindringlich gemahnt wurde, dass jede und jeder das Gewissen prüfen solle, ob man auch würdig sei, sich an den Tisch des Herrn zu begeben.

Mein Verständnis des Abendmahls knüpft weniger bei solchen kirchlichen Traditionen an als vielmehr bei den wunderbaren Mahlgeschichten Jesu. Ob es nun die Erzählung von der Hochzeit zu Kanaa ist, das Gleichnis vom großen Festmahl oder die Speisungswunder am See Genezareth – immer wird davon erzählt, wie sich das Leben der Menschen auf be-

freiende Weise verändern kann. Eine wunderbare Bereicherung meiner Sicht des Abendmahls habe ich durch ein Foto von Elisabeth Ohlson erfahren. Die schwedische Künstlerin hat ihre Abendmahlsdarstellung vor zwei Jahren in unserer Emmaus-Kirche ausgestellt und heiße Diskussionen ausgelöst: Jesus sitzt auf diesem Bild in einer Gruppe von Transvestiten. Sie tragen schrille Kleider. Die Figur des Judas ist auszumachen, ein Kampfhund durchquert die Szene. Schon dadurch, dass Jesus in solch einer Umgebung präsentiert wurde, fühlten sich manche provoziert.

Ich selbst musste schlucken, als ich sah, dass Jesus in Stöckelschuhen am Tisch saß. Jesus in schlechter Gesellschaft, das ist mir vertraut – doch immer nur als Gegenüber, nie als ein Teil davon.

Aber das ist ja vielleicht der entscheidende Punkt, dass Jesus sich nicht abgrenzen will von den Außenseitern und dabei doch ganz anders ist. Er trägt ein weißes Gewand, die Farbe der Unschuld. Er gehört unübersehbar dazu und bleibt doch unterscheidbar.

Jesus teilt Brot und Wein mit diesen Leuten, er feiert mit ihnen, ohne sie vorher zu missionieren, ohne ihre alte Identität vorher auszulöschen.

Jesus geht das Risiko ein, von den Betrachtern, auch denen des Fotos, mit den Außenseitern gleich gesetzt zu werden, mit Schwulen, Lesben, Transvestiten, Rechts- und Linksradi-kalen. Er kennt diese Leute, mit all ihren Marotten und Abgründen und doch verurteilt er sie nicht. Er ist einer von ihnen und doch ganz anders als sie, ganz anders als wir.

Der ewige Streit über die „richtige Ernährung“

Eva Barlösius / „Richtige Ernährung“ hat man stets in Anführungsstrichen zu schreiben: Denn eine „richtige“, im Sinne einer dem Menschen angeborenen oder naturgegebenen, Ernährungsweise gibt es nicht. Menschen können sich im Gegensatz zu den Tieren auf unterschiedlichste Weise ernähren. Ob es ihnen immer bekommt ist eine andere Frage. Schon ein Gang durch die Geschichte des Essens oder die reich bestückten Markthallen auf allen Kontinenten zeigt, es existieren verschiedenste Küchen und Essstile. Was hier als nicht essbar gilt, wird woanders als Delikatesse verspeist und, was ehemals als besonders gesund angesehen wurde, schimpfen Experten von heute als unzutraglich.

Es ist üblich geworden, die Chance, seine Küche und seinen Essstil selbst bestimmen zu können, als „Qual der Wahl“ herabzusetzen. Angesichts voller Regale und überquellender Marktstände in den reicheren Ländern wird die Chance, wählen zu können, geradezu als Bedrohung wahrgenommen. Eingedenk der Tatsache, dass die Geschichte der Ernährung für die Mehrheit der Menschen eine Geschichte des Hungers war und für große Teile der Weltbevölkerung dies noch immer zutrifft, scheint diese Sichtweise – vorsichtig ausgedrückt – leicht überheblich. Zumal wenn man einbezieht, dass auch in den reicheren Nationen nicht alle die finanziell notwendigen Mittel zur freien Wahl haben und für viele Menschen, die über genügend Mittel verfügen, der Preis der Lebensmittel das entscheidende Kriterium für ihre Lebensmittel-„auswahl“ ist.

Zu allen Zeiten haben sich Menschen Gedanken über die „richtige Ernährung“ gemacht und für ihre Überzeugung gestritten. Und dies, obwohl sie im Streit mit anderen Kulturen, Religionen, Nationen, Schichten oder mit den Wissenschaften hätten feststellen können, dass sich viele Antworten auf die Frage nach der „richtigen Ernährung“ finden lassen.

Das Glück zu wissen, was gut zu essen ist

Wenn in allen sozial gegliederten Gesellschaften über die „richtige Ernährung“ gestritten wird, dann meint dies im Umkehrschluss: In einfach strukturierten Gesellschaften herrscht Einigkeit bei Tisch, es gibt nur eine Küche. Diesen Tischfrieden gibt es offenbar wirklich. Über die Küche eines nordafrikanischen Stammes, den Kel Ewey, die zu den Tuareg gehören und im Sahel leben, wird berichtet: „Das Alltagsessen der Kel Ewey ist sehr einfach und jeden Tag gleich. Zum Frühstück trinken sie „eghale“, ein Gemisch von Hirse, Käse und Datteln, das mit Wasser angerührt wird. Zum Mittag- und Abendessen gibt es eine gekochte Mahlzeit „ashin“. „Ashin“ ist eine feste Masse ... was man bei uns früher einen Klump oder Kloß nannte, oder was in Italien als Polenta bezeichnet wird.“ „Die Kel Ewey rühmen“ die „Vollkommenheit“ beider Speisen, die sich für sie darin beweist, dass diese Gerichte „jeden Tag, Monat um Monat, Jahr für Jahr“ „schmecken und dem Körper wohl tun“.

Nicht nur, dass jeden Tag das Gleiche mit Genuss gegessen wird, erstaunt aus mitteleuropäischer Sicht; noch mehr überrascht, dass alle Kel

Ewey, Reiche wie Arme, Frauen wie Männer, Kinder wie Alte, unabhängig von ihrer sozialen Position hauptsächlich „eghale“ und „ashin“ zu sich nehmen. Sie kennen nur eine Küche, die von allen in der gleichen Weise praktiziert wird und deshalb etwas Gemeinsames repräsentiert: Es ist für sie die einzig „richtige Ernährung“. Eine andere Ernährungsweise, die ähnlich gut wie die ihre sei, können sie sich überhaupt nicht vorstellen.

An diesem Beispiel kann man sehen, dass nicht alle Gesellschaften als Folge sozialer, wirtschaftlicher und politischer Ungleichheiten „elitäre Küchen“ wie die höfische oder großbürgerliche und Ernährungslehren wie den Vegetarismus entwickeln. Erst wenn sie sich bewusst kulturell voneinander abheben wollen, dann beginnen sie, die Alltagsästhetik zu verfeinern und sich voneinander habituell zu entfernen.

Wer hat die Definitionsmacht über die „richtige Ernährung“?

Diese Frage lässt sich nicht eindeutig beantworten, weil das Wissen und die Methoden, es zu bestimmen, sich im Lauf der Geschichte verändern. Ein schneller Durchgang durch die Geschichte des Ernährungswissens zeigt, dass die naturwissenschaftliche Fundierung des Ernährungswissens historisch gesehen eine neuere Entwicklung ist.

In der Antike besaß die Philosophie die größte Deutungsmacht. In der Diätetik, einer Lehre vom gelungenen Leben, war das Wissen über die „richtige Ernährung“ zusammengefasst. Die Diätetik enthielt Vorschriften für die gesamte Lebensführung.

rung: Kleiden, Wohnen, Wirtschaften, körperliche Bewegung, Sexualität... Hauptsächlich Philosophen wie Epikur und Pythagoras und Mediziner wie Galen verfassten diätetische Anleitungen. Die Diätetik behauptete einen Parallelismus von Mikrokosmos und Makrokosmos: Was für den Organismus des Einzelnen gut ist, nutzt auch dem sozialen und politischen Leben.

Ein Exempel für diesen Parallelismus: Während der Mediziner zu wenige oder zu viele Stoffe im Organismus durch Nahrungszufuhr auszugleichen versuchte, bemühte sich in analoger Weise der Staatsmann darum, durch ein gerechtes Verteilen von Gütern und Funktionen politische Eintracht zu garantieren. In der Tischordnung sollte sich die Staatsordnung widerspiegeln und umgekehrt.

Im Mittelalter wurden die Antiken Diättraditionen fortgeführt; allerdings enthielten sie nun eine stärkere religiöse Fundierung. Vom frühen Mittelalter bis zur frühen Neuzeit war sicherlich die Religion eine, wenn nicht die zentrale Deutungsmacht des Ernährungswissens. Auch in dieser Phase zeichnete sich das Ernährungswissen durch eine relativ ganzheitliche Betrachtung von Gesundheit und Wohlbefinden aus.

Seit Mitte des 19. Jahrhunderts wurde die wissenschaftliche, genauer die natur- und technikwissenschaftliche Erforschung der Ernährung dominant. Die naturwissenschaftliche Betrachtung erklärte Ernährung zu einem ausschließlich natürlich geregelten Prozess, dessen entscheidende Vorgänge körperintern, sprich physiologisch ablaufen. Nicht mehr das diä-

tetische Anliegen, wie das Wohlbefinden wiedergewonnen oder gesteigert werden kann, sondern die Frage, wie viel Nahrung nötig ist, um die körperlichen Prozesse in Gang zu halten, beschäftigte nun die Ernährungsexperten. In der Mehrzahl handelte es sich um Physiologen, Biologen und Mediziner – also um Naturwissenschaftler. Angehörige anderer wissenschaftlicher Disziplinen galten als wenig kompetent.

Dass Menschen sich nicht nur körperlich reproduzieren, sondern Essen immer auch ein soziales und kulturelles Phänomen ist, geriet aus dem Augenwinkel der Ernährungsforschung. Wissenschaft bildet bis heute die dritte große Deutungsmacht über die „richtige Ernährung“.



Spannendes Spiel

Seit der Mitte des 20. Jahrhunderts ist die Ernährungswissenschaft (Ökotrophologie) eine eigenständige wissenschaftliche Disziplin. Dies geschah unter völlig anderen Vorzeichen als zu Beginn der naturwissenschaftlichen Nahrungsforschung. Denn nicht mehr Mangelernährung und Untergewicht, sondern verstärkt Übergewicht und Nahrungsmittelüberfluss kennzeichneten die Ernährungssituation in den meisten industrialisierten Ländern nach dem Zweiten Weltkrieg. Die Ernährungsforscher wandten sich dementsprechend neuen Forschungsfragen zu. In

den so genannten „Überflussgesellschaften“ beschäftigen sie sich hauptsächlich mit dem Übergewicht, ernährungsabhängigen Krankheiten. „Richtige Ernährung“ ist somit heute gesunde Ernährung, für manche eine ökologisch korrekte Ernährung.

Unsicherheit über die „richtige Ernährung“

Dieser medizinisch-naturwissenschaftliche Anspruch beinhaltet eine grundsätzliche „Entwertung“ des Alltagswissens und der tagtäglichen Routine darüber, was gut und richtig ist und wie man etwas zu tun hat. An die Stelle dieser Orientierung tritt nun zunehmend wissenschaftliches Wissen und eine daran bewusst ausgerichtete Ernährung.

Zunächst galten Ballaststoffe als überflüssig, dann als essentieller Bestandteil der täglichen Kost; anfangs wurde Eiweiß als wertvollster Nährstoff gewertet, heute werden komplexe Kohlenhydrate empfohlen; mal wurde Margarine, dann wieder Butter angepriesen; bald riet man zu einem normierten Idealgewicht, verordnete strenge Diät und anschließend bestärkte man jeden darin, sein persönliches Idealgewicht zu finden...

Je überlegter die tägliche Ernährung ausgerichtet wird und je mehr Faktoren dazu einbezogen werden wie Gesundheit, Preis, Ökologie, Genuss, desto mehr Facetten geraten in den Blick und Unwegsamkeiten tauchen auf. Es verwundert deshalb nicht, dass, obwohl für die Mehrzahl der Menschen in entwickelten modernen Gesellschaften Essen nicht mehr mit Not und Mangel verbunden ist, vielen der Appetit vergangen ist.

aus *Ernährungs-Umschau* 46 (1999) Heft 11 (gekürzt)

Entspannte Freude

2000 BesucherInnen beim Spiel- und Nachbarschaftsfest auf dem Lausitzer Platz

Christoph Albrecht / Die Aussichten am Morgen waren „schauerlich“: das Radio meldete eine 70prozentige Wahrscheinlichkeit, dass am Tag des Spiel- und Nachbarschaftsfestes auf dem Lausitzer Platz dicke Gewittergüsse zu erwarten seien. Doch trotz dieser ungünstigen Prognose haben sich weder die AnwohnerInnengruppe Lausitzer Platz noch die Heinrich-Zille-Grundschule, die Emmaus-Ölberg-Gemeinde, die Drogenberatungsstelle „Orya“ oder der interkulturelle Mädchentreff „Rabia“ davon abhalten lassen, dieses Fest aufzubauen.

Es war schon das 5. Spiel- und Nachbarschaftsfest auf dem Lausitzer Platz. Wer sich noch an das erste Fest im Jahr 1997 erinnert, – das übrigens nach 2 Stunden vom Regen beendet wurde – reibt sich verwundert die Augen: Da-

mals waren es einige hundert Kinder und Erwachsene, in diesem Jahr über 2000 kleine und große BesucherInnen, die in der Erwartung auf einen schönen Nachmittag gekommen waren. Da blieb es nicht aus, dass manche sich lachend in die Arme fielen und sich freuten: „Dich habe ich ja schon lange nicht mehr gesehen“.

Die Zille-Schule hatte ihr jährliches Schulfest auf den Platz verlegt; die schöne Wiese vor dem Weltcafé war voller Kinder, die auf einem Spiele-Parcours ihre Geschicklichkeit erprobten. Nachbarn, die seit 20 Jahren das KinderKino in der Görlitzer Straße ehrenamtlich organisieren, haben

zum ersten Mal wieder – nach den legendären 1.-Mai-Festen auf dem Lausitzer Platz in den 80er Jahren – zum KinderKino auf dem Platz eingeladen.

Die Kaffeetische waren immer voll besetzt, was den „Weltcafé-HelferInnen“ in der Emmaus-Kirche angesichts der großen Nachfrage den Schweiß auf die Stirn trieb. Mit so



Spannendes Spiel

vielen Leuten hatte keiner gerechnet! Für sie trat die Entspannung erst am Abend ein.

Die Veranstalter hatten sich bei der Vorbereitung abgesprochen, wer welches Essen anbietet, damit jeder auf seine Kosten kommt und möglichst noch etwas Geld übrig bleibt. Essen machen, um Geld zu machen – diese Rechnung ist bei dem Fest aufgegangen: Alle haben einen – teilweise erfreulich hohen – Überschuss gemacht, der für die Arbeit in der Schule, bei Rabia, in der Kirche, bei Orya und in der AnwohnerInnengruppe verwendet werden kann.

Als am Abend auf der Bühne erst Flamenco getanzt wurde, dann die 93jährige ehemalige Tänzerin der Tiller-Girls (in den 20er Jahren), Marga Behrends, einige Lieder sang, die Gruppe „Beez“ ihren „Kitsch-Pop“ zelebrierte und zum Schluss in der einbrechenden Dunkelheit die Reggae-Gruppe „Livin`Spirits“ ihre rollenden Klänge über den Platz schickte,

da ging ein toller Tag zu Ende, von dem am Morgen niemand zu träumen gewagt hatte. Es war überraschend, mit welchem Begriff viele ihre Freude während des Festes und ihre Zufriedenheit danach ausgedrückt haben: nicht „super“ oder „oberaffengeil“ war ein häufig verwendetes Wort, sondern „entspannt“.

„Hier is nix Kommerzielles, aber vieles für Kinder, deswegen bin ich hier“, diese Aussage war oft zu hören. Offensichtlich wächst bei vielen Menschen neben der Freude an „hohtourigen“ Vergnügungen eine Lust an gelassenen, eben entspannten und übersichtlichen „kleinen Freuden“.

Der Termin für das Spiel- und Nachbarschaftsfest 2002 steht schon fest: es ist der 1. Juni.

Cuisine „lausitzienne“

oder wie es damals war...

Bernd Feuerhelm / Wenn ich aus dem verträumten Wilmersdorf nach Kreuzberg fahre, nehme ich die Linie 1. Am Technikmuseum zwischen Gleisdreieck und Möckernbrücke hängt ein so genannter „Rosinenbomber“, der ganz persönliche Erinnerungen bei mir hervorruft. Die Gedanken an die Blockade Berlins und Mutters Kürbissuppe begleiten mich dann bis zum Görlitzer Hochbahnhof.



Mutters Kürbis

Wenn sich auf der Treppe, die vom Bahnsteig zum Viadukt führt, sich mir Hände entgegenstrecken mit der Frage nach ein paar Groschen, so überkommt mich das gleiche Gefühl, das ich in der Nachkriegszeit erfahren musste: Überlebenskampf.

Auf dem Lausitzer Platz, etwa in Höhe des modernen Chemie-Klos, hatten wir kurz nach dem Krieg unseren kleinen Garten. Irgendwann organisierte Mutter einen halben Kürbis. Die Kerne wurden aufgehoben, in ein feuchtes Tuch gewickelt und über Winter auf dem Hängeboden so gelagert, dass die Kerne keimen konnten. Nach der Frostperiode wurden sie in die Erde gesteckt. Zum Herbst, wenn das damals beliebte Hinterhof-Kinderfest veranstaltet wurde, versorgte Mutter die Hausgemeinschaft mit leckerer Kürbissuppe.

Kürbis-Suppe

Zutaten:

500 Gramm Kürbisfleisch
20 Gramm Fett
eine gehackte Zwiebel
eine Tasse Sellerie
(roh geraspelt)
3/4 Liter Brühe
2 Tassen Milch
1 Gewürznelke
1 Lorbeerblatt
Salz
Zitronensaft

Kürbis zu Würfeln schneiden, mit Nelke und Lorbeerblatt weich kochen, Gewürze entfernen, Kürbis durch ein Sieb streichen und mit Gemüsebrühe auffüllen.

Zwiebel und Sellerie in Fett andünsten, dazugeben und 15 Minuten kochen lassen. Mit Milch, Salz und etwas Zitronensaft abschmecken. Mit gerösteten Brotwürfeln auftragen.

aus „Tante Linas Kriegs-Kochbuch“,
 erschienen im Bechtermünz-Verlag,
 16,90 DM

Blues und Haferflocken

Christoph Albrecht / Wir waren fünf Kinder zu Hause; eine Zeit lang hatten wir alle ein Lieblingsfrühstück: Haferflocken mit Kakao, Zucker und Milch. So saßen wir vor dem Unterricht gemeinsam beim Essen, jede/r hatte seine eigene Variante aus diesen Zutaten auf dem Teller, der eine eher eine bittere Pampe, der andere eher eine süße Suppe.

Manchmal esse ich dies noch heute. Dann kommen die alten Bilder aus den 60er Jahren wieder hoch und ich höre unser Plappern und manchmal Streiten und unsere Mutter, die uns dazu antrieb, endlich aufzubrechen.

Und wenn ich dieses bescheidene Essen zelebrieren will, dann lege ich eine bestimmte Blues-Platte aus diesen Tagen auf, esse meine bitter-sü-

ßen Haferflocken und erinnere mich an die ersten journalistischen Schreibversuche als 17jähriger. Nach Erledigen der Hausaufgaben war dies eine ritualisierte Pause vor dem Aufbruch zu einem Termin: Ein langer Blues-Song zu Ehren von John Lee Hooker und der Teller voll tiefschwarzer Haferflocken vor mir. Das gab Kraft! Und tut es auch heute noch.

Was hat das Steak auf Ihrem Teller mit Sex und Klimaschutz zu tun?

Dörte Rothenburg / Was auch immer Ihnen zum Titel einfällt – es ist, so mögen Sie meinen, einerseits Ihr Privatvergnügen und andererseits Sache der Politiker.

Oder denken Sie seit eh & je grundsätzlich vernetzt und finden die Frage gar nicht so absurd?

Vielleicht essen Sie ja kein Fleisch, aus tiefster Überzeugung; vielleicht aber sehen Sie es so: Fleisch gehört zu unserem Leben, es dient unserer Lust und unserer Stärkung allemal! Und – was sind wir doch nun für arme Würstchen, seit wir uns, dank Aids & BSE & MKS, nicht mehr ungestraft auf die nächstliegende Fleischverlockung stürzen können, um uns darin zu versenken oder es uns einzuverleiben!

Vielleicht sollten Sie „Fleisch“ einmal ganz anders genießen, nämlich es auf dem Sofa, am Schreibtisch oder im Zug mit den Augen verschlingen, es durch Ihre Hirnwindungen spazieren führen und zuweilen Ihr Blut in Wallung bringen lassen, zwischendurch ein Nickerchen halten und am Ende der Verdauungskette ein paar Schlussfolgerungen ziehen, an der Sie Ihre Familie, KollegInnen, Freunde teilhaben lassen.

Es könnte sein, dass Sie nach der Lektüre von Nick Fiddes „Fleisch - Symbol der Macht“ einer vegetarischen Ernährungsweise den Vorzug geben und sich im Umwelt- oder Verbraucherschutz organisieren. Ebenso ist vorstellbar, dass Sie weiterhin Fleisch essen, sogar mit Vergnügen; denn Fiddes ist kein Moralapostel & kein Agitator, der uns um jeden Preis unsere Essgewohnheiten austreiben will.

Was er will, ist Aufklärung – und damit reiht er sich ein in die europäischen Traditionen einer kritischen

Wissenschaft, die sich nicht allein in der Anhäufung von objektivierbaren Fakten ergeht, sondern innere wie äußere Zusammenhänge aufzeigt und auch die Umstände der eigenen Position benennt.



Der englische Originaltitel des 1991 erschienen Buches lautet „Meat, A Natural Symbol“ und spielt damit auf die Arbeit einer Wissenschaftskollegin an, die belegt, dass der menschlichen Körper als „unmittelbar zugängliche und natürliche Metapher dient, mit der gesellschaftliche Erfahrung ausgedrückt wird.“ (S.14) Wir Menschen, selbst aus Fleisch & Blut, verwenden Fleisch & Blut (nicht nur) zu unserer Ernährung, und das sagt doch einiges aus – nicht nur über die Art unserer Beziehung zu den uns umgebenden Tieren (Lebewesen wie

wir), sondern auch über die sozialen und rituellen Zusammenhänge, in denen jedwedes Fleisch, egal von welchem Lebewesen, eine Rolle spielt (oder auch explizit keine, wie etwa beim Vegetarismus, oder keine spielen darf, wie etwa das „lüsterne“ für einen Priester).

Die englische Sprache differenziert ja sehr feinsinnig zwischen den Begriffen „meat“ & „flesh“ und unterteilt Fleisch in essbares & nicht essbares; sie unterscheidet zwischen „beef“ für Rindfleisch & „cow“ für das Rind (analog dazu „pork“ & „pig“) und verschleiert damit den Tatbestand, dass es sich um ein und dasselbe Geschöpf handelt, das uns erst auf der Weide und dann als Braten begegnet, tot oder lebendig uns Menschen auf Gedeih und Verderb ausgeliefert.

Eltern wissen, welch ein Schock es für ihre Kinder sein kann, wenn ihnen der Zusammenhang zwischen diesen beiden Daseinsformen mancher unserer Nutztiere klar wird und sie infolgedessen darunter leiden, dass Erwachsene sie dazu bringen wollen, tote Lebewesen zu essen; (Märchen erzählen uns einiges über unsere Gier & unsere kindlichen Ängste in Bezug auf lebendiges und totes Fleisch bzw. dessen Verzehr; aber das sind Fiddes Gefilde nicht – so wenig wie die Psychologie oder andere interpretierende Wissenschaften, wenngleich er zur Untermauerung seiner Thesen wunderbare Beispiele aus der englischsprachigen Literatur oder Volkes Stimme aus seinen Interviews zitiert!)

Eltern wissen, welch ein Schock es für ihre Kinder sein kann, wenn ihnen der Zusammenhang zwischen diesen beiden Daseinsformen mancher unserer Nutztiere klar wird und sie infolgedessen darunter leiden, dass Erwachsene sie dazu bringen wollen, tote Lebewesen zu essen; (Märchen erzählen uns einiges über unsere Gier & unsere kindlichen Ängste in Bezug auf lebendiges und totes Fleisch bzw. dessen Verzehr; aber das sind Fiddes Gefilde nicht – so wenig wie die Psychologie oder andere interpretierende Wissenschaften, wenngleich er zur Untermauerung seiner Thesen wunderbare Beispiele aus der englischsprachigen Literatur oder Volkes Stimme aus seinen Interviews zitiert!)

Die Gefilde, die der britische Anthropologe Nick Fiddes abgrast, sind die der Alltäglichkeiten von Fleischeshlust & Fleischeshfrust ebenso wie die dazugehörigen Mythen und die verschiedenen, Tatsachen reflektierenden Wissenschaften: Anthropologie & Kulturgeschichte, Philosophie & Ethik, Gesundheit, Ökologie & Ökonomie. Fakten und Meinungen sind sehr überlegt einander gegenübergestellt, nahrhaft zubereitet, wissenschaftlich fundiert und gut lesbar. Klare Hypothesen werden aufgestellt, durch Untersuchungsergebnisse gestützt und durch Umfrageergebnisse untermauert. Die Essgewohnheiten der alten Römer sind ebenso einbezogen wie die des europäischen Mittelalters.

Die Frage beispielsweise nach dem Stellenwert von (proteinhaltigem) Fleisch zur Sicherung des Überlebens unserer jagenden Vorfahren scheint weniger relevant zu sein als die nach dem Stellenwert der Jagd für die Entwicklung unserer Zivilisation (und das beinhaltet mehr als die Entwicklung vom Mammutjäger zum Schürzenjäger oder die Perfektionierung von Tischmanieren).

Nun ist ja Fleisch offenbar nicht gleich Fleisch. Warum essen wir keine Affen und keine Raubtiere? Auch Kannibalismus ist tabu, unsere geliebten Katzen & Hunde, Pferde und Vögel sind es nur bedingt, je nach Kulturkreis. Und warum isst ein richtiger Macho nichts lieber als ein ordentliches, d.h. halb blutiges Riesensteak, während seiner Frau u.U. schon bei diesem Anblick der Appetit vergeht und die Kinder selbst aus den Spaghetti alla bolognese das Hack rauspulen? „Echte Männer essen keine Quiche“ kursiert immer noch als Spruch („Real Men Don't Eat Quiche“ ist der Titel einer 1982 erschienenen Persiflage auf Geschlechterstereotype von B. Feirstein). Es gibt genug wissenschaftliche Literatur, die den Zusammenhang zwischen Fleischgenuss & männlicher

Potenz belegt (beschwört?). Auch unsere Sprache ist voller diesbezüglicher Anzüglichkeiten. Ein impotenter Mann ist ein armes Würstchen; aber ein Mann, der Quiche isst und sich vegetarisch ernährt, muss schwul sein, und ein Schwuler ist ja kein richtiger Mann (mithin weniger wert als ein armes Würstchen). Womit wir bei der ganz wichtigen Frage nach der persönlichen Wertschätzung von Fleisch wären sowie den dazugehörigen, u.U. unbewussten Vorurteilen.

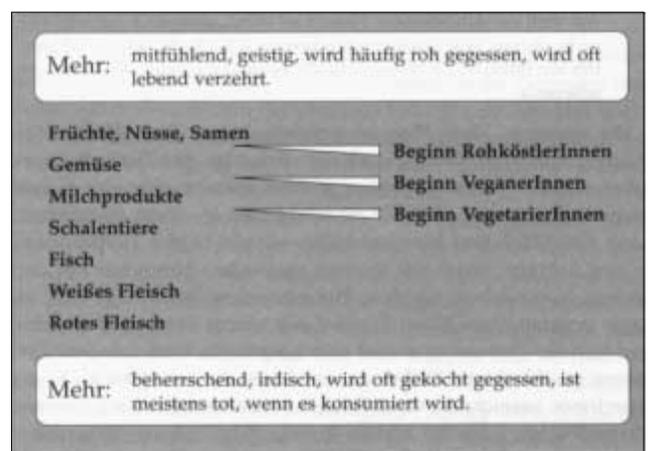
Untersuchungen der Stammtisch-Terminologie zum Thema „Frau“ ergaben beispielsweise: indem ihre Natur mit Begriffen aus dem Tierreich assoziiert wird, wird sie selbst deklassiert & wie das Fleisch des Tieres dem Manne untertan & nutzbar gemacht; als Freiwild angesiedelt zwischen Betthäschen & gefährlichem Tigerweibchen, ist frau eingebettet ins System von Fleischbeschaffung & -verwertung und Pornographie. Dies wäre eine der extremen Auswüchse von (individueller) Kontrolle & patriarchaler Herrschaft über die Natur bzw. ihrer totalen Ausbeutung.

Fiddes Hauptthese lautet: Fleisch dient als Symbol dafür, wie Zivilisationen sich in ihrem Verhältnis zu ihrer natürlichen Umwelt ausdrücken; dieses Verhältnis ist bei uns vor allem geprägt durch Kontrolle und Unterwerfung, zunehmend auch durch Zerstörung der natürlichen Ressourcen. Eine Gesellschaft, die sich gründet auf die Gesetze einer sozialen Marktwirtschaft und auf ein System christlicher & aufklärerischer Werte, muss sich heutzutage immer kritischer fragen

lassen, welchen Sinn es beispielsweise haben soll, zur Bereitstellung von Fleisch in unseren westlichen Industrieländern Jahrtausende alten Regenwald auf einem anderen Kontinent für die Viehzucht abzuholzen. Ein Hektar Regenwald sorgt in der Natur für 800.000 Kilo Pflanzen & Tiere, die sich immer wieder regenerieren; als Weideland ergibt es ca. 1600 Hamburger – ex & hopp.

Wir essen Fleisch im Überflusse, zerstören damit andernorts natürliche Ressourcen und tragen zum Welt Hunger statt zur Welternährung bei. Die herausragende Stellung von Fleisch in unserem Ernährungssystem beruht vor allem darauf, „dass es für uns greifbar das Prinzip der menschlichen Macht über die Natur verkörpert.“ (S.266)

Angesichts der bedrohlichen Zerstörung von Natur, unserer inneren wie der äußeren, ist Veränderung dringend geboten, und die beginnt zuerst im Kopf. Der gegenwärtige Trend zum Vegetarismus kann, so denke ich nach der Lektüre von „Fleisch“, durchaus als Widerstandsform gegen unsere Nahrungsmittelindustrie und darüber hinaus gegen jedwede zerstörerische Herrschaftsform über alles Lebendige begriffen werden.



Eine Hierarchie der Lebensmittel

Gäste im Emmaus-Kirchturm

Auch in diesem Jahr nistet wieder ein Turmfalkenpärchen in unserem Emmaus-Kirchturm. Von den fünf gelegten Eiern wurden bis auf eines alle ausgebrütet. Nun leben vier muntere kleine Falken direkt unter der Turmuhr auf der Ostseite des Kirchturms und können bei ihren ersten Flugversuchen beobachtet werden.

Ich will den Herren loben ...

Der Emmaus-Chor lädt zu einem diesjährigen Chor-Konzert am Sonntag, dem 16. September, um 15 Uhr in die Emmaus-Kirche ein. Das Programm umfasst dreistimmige Motetten sowie Lob- und Danklieder. Für Kaffee, Tee und Kuchen wird gesorgt.

Schlemmen in der Kita

Das Lieblingsgericht der Kinder sind natürlich Nudeln. Dass außerdem Obst, Gemüse und Fleisch auf den Teller kommt, ist den MitarbeiterInnen der Emmaus-Ölberg-Kita wichtig. Morgens können die Kleinen zwischen Körnern, Käse oder vegetarischem Aufstrich wählen. Die Kinder frühstücken gemeinsam und essen auch zusammen Mittag. Auf Dosenmenüs wird weitgehend verzichtet. Nach den BSE-Skandalen serviert die Köchin nur Fleisch, das als ungefährlich gilt. Aber nicht nur auf das *Was* kommt es den ErzieherInnen an, sondern auch auf das *Wie*. Zum Essen setzen sich alle in kleinen Gruppen mit den MitarbeiterInnen um die Tische. Die Mahlzeiten sollen ein Gemeinschafts-erlebnis für die 71 Kitakinder in ruhiger Atmosphäre sein.

Faire Woche

Vom 24. – 29. September beteiligt sich der Weltladen in der Emmaus-Kirche an der bundesweiten Aktion, um auf die Benachteiligung der Produzenten in der so genannten 3. Welt aufmerksam zu machen. Diese wer-

den durch die Globalisierung immer stärker an den Rand gedrückt. Die Einzelheiten entnehmen Sie bitte dem Kalender.

14 Jahre!

In dieser Saison zum 14. Mal:

Freitag in Ölberg

„Die Seele baumeln lassen“

Neu in dieser Saison: die Reihe beginnt schon Anfang Oktober und geht bis Ende März. Wie bisher auch, können Sie jeden zweiten Freitag um 20.30 Uhr Musik, Bilder und Worte genießen. Der Eintritt beträgt DM 12,- (8,-) [ab 1.1.02: EUR 6,- (4,-)]. Das Programm wird wie immer ausgelegt und in den Programmzeitschriften abgedruckt. Sie finden den aktuellsten Stand auch jederzeit unter: <http://www.emmaus.de/seele>



Junger Turmfalke im Emmaus-Kirchturm

Konzert

Am 17.11.2001 werden der Ölberg-Chor und das Ensemble 36 im Rahmen der Feierlichkeiten zur Einweihung der neuen Orgel in der Heilig-Kreuz-Kirche (Zossener Str. 65) auftreten. Aufgeführt werden Vertonungen des Requiem-Textes von M. Durufé und A. Schnittke. „Musik unseres Jahrhunderts, wie man sie nicht kennt. Die beiden schönsten Vertonungen des Requiem-Textes, die in den letzten Jahrzehnten komponiert worden sind, erklingen zusammen in einem Konzert. Lassen Sie sich diese eindrucksvolle und zu Herzen gehen-

de Musik in dieser wohl einmaligen Kombination nicht entgehen!“

Kanapee

Das ist nicht mehr nur die charmante Bezeichnung für das pikant belegte Weißbrothäppchen oder das französische Lümmelsofa, sondern seit diesem Sommer auch Namensgeber unserer besonderen Welt-Café Abende. Diese wollen sowohl dem gemütlich-kommunikativen als auch dem köstlich-kulinarischen Verständnis entgegen kommen und vor allem den Jugendlichen in unserer Gemeinde Raum und Zeit bieten. Nach den erfolgreichen Abenden vor der Sommerpause planen wir nun weitere und regelmäßige Kanapee-Abende für den Herbst. Vom Spieleabend über eine Kurzfilmsession bis hin zum

Live-Krimiabend reicht die Palette an Themen und Projekten, die unsere künftigen Kanapee-Abende zu einem kommunikativen und genusslichen Erlebnis machen. Die konkreten Termine und Projekte stehen jeweils im Gemeindebrief oder können - auch per e-Mail Newsletter frei Haus geliefert werden: Anmeldungen bitte mit dem Stichwort: Kanapee an gemeinde@emmaus.de.

Sie haben die Wahl

Am 21. Oktober 2001 haben Sie nicht nur die Wahl darüber, wie schwarz, rot, grün oder gelb Berlin regiert wird; Sie können auch darüber entscheiden, durch welche Menschen Ihre Kirchengemeinde geleitet wird. Dabei stehen keine einander bekämpfenden Positionen gegeneinander, aber es präsentieren sich Menschen mit unterschiedlicher Schwerpunktsetzung. Soweit bis Redaktionsschluss bekannt, werden sich 6 Personen um die 4 freien Ältestenpositionen bewerben. Unser Stimmlokal in der Emmaus-Kirche ist am Wahlsonntag von 9 bis 15 Uhr geöffnet.

Zwei Wahlen stehen an ...

Am 21. Oktober 2001 wählt Berlin seine politischen Mandatsträger, und in den Kirchengemeinden werden die Gemeindegemeinderäte neu zusammengesetzt. Es gibt jedoch einen wesentlichen Unterschied zwischen politischen und kirchlichen Wahlen. Auf politischem Feld treten konträre Parteien gegeneinander an, im kirchlichen Bereich hingegen bitten Einzelpersonen um das Vertrauen der Wähler. Eines aber verbindet all jene, die für ein Amt kandidieren: Von der Öffentlichkeit werden sie häufig nur belächelt, manchmal sogar beargwöhnt.

Dass diese Problematik nicht neu ist, beweist eine Fabel aus dem Alten Testament (Richterbuch Kapitel 9):

Einst kamen die Bäume zusammen, um einen König zu wählen. Sie sagten zum Ölbaum: „Sei Du unser König!“ Aber der Ölbaum erwiderte: „Soll ich vielleicht aufhören, kostbares Öl zu spenden, mit dem man Götter und Menschen ehrt? Soll ich über den Bäumen thronen?“ Da sagten die Bäume zum Feigenbaum: „Sei du es!“ Doch der Feigenbaum erwiderte: „Soll ich vielleicht aufhören süße Feigen zu tragen? Soll ich über den Bäumen thronen?“ Da sagten sie zum Weinstock: „Sei du es!“ Doch der erwiderte: „Soll ich aufhören, Wein zu spenden, der Götter und Menschen erfreut? Soll ich über den Bäumen thronen?“ Schließlich sagten sie zum Dornstrauch: „Sei du unser König!“ Und der Dornbusch erwiderte: „Wenn ihr mich wirklich zu eurem König machen wollt, dann bückt euch und sucht Schutz unter meinem Schatten! Sonst wird Feuer von meinen Dornen ausgehen, das sogar die Zedern des Libanon verbrennt!“

Ja, da finden sich die Spötter von heute merkwürdig bestätigt durch diesen alten Text. Wer kreativ und fruchtbringend ist, wird sich einem Amt widersetzen: „Ich habe doch genug zu tun, nun noch ein öffentliches Amt? – Das ist mir zu viel!“ Da liegt aber genau das Problem! Solange jene, die Frucht bringen, sich einem Amt verweigern und es dennoch als notwendig ansehen, entziehen sie der Gemeinschaft nicht nur ihre Kompetenz, sie bereiten sogar den Boden zum Missbrauch von Herrschaft. Der griechische Philosoph Platon bietet in seiner Staatsutopie einen Ausweg aus der Misere an: Die Gesellschaft sollte sich das Recht nehmen, kreative Menschen in ein Amt zu zwingen. Ein sehr autoritärer Vorschlag. Vielleicht gibt es auch eine andere Möglichkeit – eine, die die Gefahren des Missbrauchs von Herrschaft erkennt und ihr widersteht. Wenn wir jemandem zumuten, eine Aufgabe zu übernehmen, die ihn „über anderen thronen“ lässt, so müssen wir darauf sehen, dass wir nicht Fruchtlosigkeit mit einem Amt krönen. Um der Amtsträger willen aber müssen wir darauf achten, dass sie dadurch nicht zur Fruchtlosigkeit verdammt werden, dass sie nicht in Bürokratie ersticken, dass sie Freiräume behalten, um kreativ zu bleiben.

Diese Einsicht gilt für die Gemeindegemeinderatswahlen, sie gilt aber auch für jede andere Wahl – ein biblisches Wahlgeschenk nicht nur für den innerkirchlichen Dienstgebrauch!

Unser nächstes Thema:

Und noch immer auf der Flucht ...

Impressum

paternoster
Die Zeitschrift der Evangelischen
Emmaus-Ölberg-Gemeinde
5. Jahrgang Nr. 2, Erntedank 2001

Herausgeber im Sinne des Presse-
rechts ist der Gemeindegemeinderat
der Emmaus-Ölberg-Gemeinde

Redaktion
Christoph Albrecht, Bernd Feuer-
helm, Heike Krohn, Jörg Machel,
Claudia Ondracek, Dörte
Rothenburg, Ingo Schulz

Titelbild: Haderer; mit freundlicher
Erlaubnis des STERN;
Montage Kristin Huckauf

Redaktionsanschrift
Lausitzer Platz 8a, 10997 Berlin

Satz und Layout
Jörg Machel und Ingo Schulz

Druck
BIB Bildung in Berlin
gedruckt auf RecyMago 115gr/qm

Adressen und Rufnummern der Emmaus-Ölberg-Gemeinde

Emmaus-Kirche, Lausitzer Platz 8a,
10997 Berlin
Telefon 030/ 61 69 31 -0, Fax -21
gemeinde@emmaus.de

Öffnungszeiten der Küsterei:
Mo, Do, Fr 9-13 Uhr, Di 13-17 Uhr,
Mi geschlossen

Ölberg-Kirche, Lausitzer Straße 28/
Ecke Paul-Lincke-Ufer, 10999 Berlin

Emmaus-Ölberg Kita
Lausitzer Straße 29-30,
10999 Berlin, Telefon 61 69 32 -17

Emmaus-Kirchhof, Hermannstr. 133,
12051 Berlin, Telefon 626 24 35

Pfarrer Jörg Machel
Lausitzer Straße 30, 10999 Berlin,
Telefon 61 69 32 -15
joerg.machel@emmaus.de

Internet:
<http://www.emmaus.de>

Spendenkonto
Berliner Bank AG (BLZ 100 200 00),
Konto 4703240501
KVA/Emmaus/paternoster

Nun denken Sie sich, diesem Ochsen fiele es auf einmal ein, zu sagen: das ist mir zu langweilig, dass ich da herumgehen soll und mir erst diese Pflanzen abreißen soll.

Das kann ich für mich von einem anderen Vieh fressen: ich fresse gleich dieses Vieh! Schön, der Ochse würde also anfangen, Fleisch zu fressen. Aber er kann doch das Fleisch selber erzeugen! Er hat die Kräfte dazu in sich. Was geschieht, wenn er statt Pflanzen Fleisch frisst? Er lässt die ganzen Kräfte ungenützt, die in ihm Fleisch erzeugen können!

Denken Sie sich einmal, wenn Sie irgendwo eine Fabrik hätten, durch die irgend etwas erzeugt werden soll, und Sie erzeugen nichts, aber bringen die ganze Fabrik in Tätigkeit - was da für Kraft verloren geht! Es geht ja ungeheure Kraft verloren. Der Ochse ist endlich ganz angestopft mit dieser Kraft, die etwas anderes in ihm tut, als aus Pflanzenstoffen Fleisch zu machen. Diese Kraft, die bleibt bei ihm, die ist ja da. Die tut etwas anderes in ihm. Und das was sie tut, das erzeugt allerlei Unrat.

Statt dass Fleisch erzeugt wird, werden schädliche Stoffe erzeugt. Der Ochse würde also, wenn er anfangen würde, plötzlich ein Fleischfresser zu werden, sich mit allen möglichen schädlichen Stoffen ausfüllen. Namentlich mit Harnsäure und mit Harnsäuresalzen würde er sich ausfüllen. Nun haben solche Harnsäuresalze nämlich auch ihre besonderen Gewohnheiten.

Diese besonderen Gewohnheiten der Harnsäuresalze, die sind, dass sie eine Schwäche gerade für das Nervensystem haben und für das Gehirn. Und die Folge davon würde sein, wenn der Ochse direkt Fleisch fressen würde, dass sich in ihm riesige Mengen von Harnsäuresalzen absondern würden; die würden nach dem Gehirn gehen und der Ochse würde verrückt werden. Wenn wir das Experiment machen könnten, eine Ochsenherde plötzlich mit Tauben zu füttern, so würden wir eine ganz verrückte Ochsenherde kriegen. Das ist so der Fall.

Trotzdem die Tauben so sanft sind, würden die Ochsen verrückt werden.

Rudolf Steiner 1923

DEUTSCHE POST AG
ENTGELT BEZAHLT
10997 BERLIN

Möchten Sie den paternoster
regelmäßig per Post erhalten?
Hier könnte Ihre Anschrift stehen!

Aktuelle Termine sind nicht hier abgedruckt,
sondern im „Emmaus-Ölberg-Kalender“,
der monatlich erscheint.
Sie erhalten ihn in der Gemeinde
und über das Internet:

<http://www.emmaus.de>