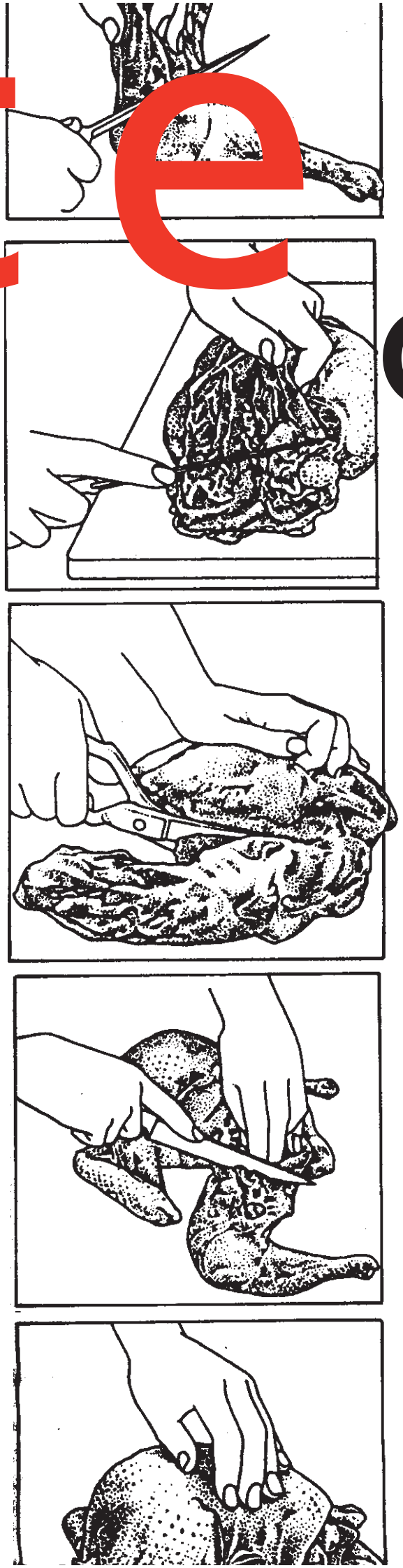
Frühling / printemps / primavera 20 / 2012

terra cognita

Schweizer Zeitschrift zu Integration und Migration
Revue suisse de l'intégration et de la migration
Rivista svizzera dell'integrazione e della migrazione



Essen und trinken
Manger et boire
Mangiare e bere

Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Über den Umgang mit religiösen Vorschriften in der pluralistischen Gesellschaft.

Jede Gesellschaft kennt Regeln für den Umgang mit Nahrungsmitteln und hat diese in Rituale eingebunden. Viele religiöse Systeme kennen Vorschriften, wie mit Speisen umzugehen ist. Daraus resultierende Gebote und Verbote sind identitätsstiftend für die Gemeinschaft und machen Differenzen zwischen Religionen und Kulturen sichtbar. Im Gespräch mit Angela Ullmann werden Ausprägungen von Geboten vor allem des Judentums und des Islam erläutert und Herausforderungen im Umgang mit religiösen Speisegeboten in der pluralistischen Gesellschaft diskutiert.

Angela Ullmann, Sie haben Personen zum Umgang mit religiösen Speisegeboten in der multireligiösen Gesellschaft befragt. Zunächst eine Frage allgemeiner Art: Mit welchen religiös motivierten Speisegeboten sind wir in der Schweiz konfrontiert?

Die meisten Religionen kennen Bestimmungen, die den «richtigen» Umgang mit Speisen betreffen. Sie dienen der Identitätsstiftung für die eigene Gemeinschaft und der Abgrenzung gegen Andersgläubige. Religiöse Speisegebote können verschiedene Aspekte der Nahrungsproduktion, -zubereitung oder -aufnahme betreffen. Am meisten verbreitet sind Unterscheidungen in «erlaubt» und «nicht-erlaubt». Die jüdischen Speisevorschriften etwa, festgehalten in der *Kashruth*, unterscheiden zwischen *koscheren* (reinen, geeigneten) Lebensmitteln, und solchen, die *trefa* (unrein, verboten) sind.
Auch der Islam differenziert zwischen erlaubten *(halal)* und verbotenen *(haram)* Speisen. In beiden Religionen gilt das Gebot, dass man nur Fleisch von geschächteten Tieren zu sich nehmen darf. Ausserdem verbieten sowohl jüdische wie auch islamische Speisevorschriften den Genuss von Schweinefleisch und weiteren Tierarten. Je nach Auslegung der Schriften beinhaltet dies eine jeweils längere oder kürzere Liste von Tieren, die nicht gegessen werden dürfen. Auch andere Religionsgemeinschaften befolgen Speisegebote: Hinduistischen Gläubigen aus höheren Kasten ist es beispielsweise verboten, Rindfleisch zu essen; im Buddhismus soll auf den Genuss von Fleisch grundsätzlich verzichtet werden, und viele Adventisten leben vegetarisch. Katholiken kennen keine eigentlichen Verbote bestimmter Speisen, doch gibt es bis heute Gläubige, die freitags oder während der Fastenzeit vor Ostern kein Fleisch konsumieren.

Stossen Angehörige des Judentums und des Islam bezüglich ihrer Speisegebote in unserer christlich geprägten Gesellschaft auf Schwierigkeiten?

Zunächst ist festzuhalten, dass jüdische Gläubige sehr unterschiedlich mit der *Kashruth* umgehen, das Spektrum umfasst die strikteste Einhaltung durch orthodoxe Gläubige bis zur völligen Nichtbeachtung durch säkulare Juden. Auch bei Muslimen besteht eine Spannbreite von sehr strikter Einhaltung bis zu sehr liberaler Handhabung der Vorschriften. Das Verbot, Schweinefleisch zu essen, steht dabei an erster Stelle und wird auch von ansonsten säkular lebenden Musliminnen und Muslimen befolgt. Muslime, welche die Speisegebote stärker einhalten möchten, trinken keinen Alkohol und fasten während des Fastenmonats *Ramadan*: Dabei verzichten sie auf das Einnehmen von Nahrung und Flüssigkeit zwischen Sonnenauf- und -untergang.

Schwierigkeiten ergeben sich insbesondere für orthodox lebende Gläubige. In der Schweiz gilt seit 1894 das Schächtverbot. Wollen gläubige Juden und Muslime koscheres bzw. *halal*-Fleisch essen, müssen sie auf importiertes Fleisch aus dem Ausland zurückgreifen. Für manche strenggläubige Jüdinnen und Juden ist es zudem nicht möglich, in nicht-koscheren Restaurants zu essen. Andere, die liberaler eingestellt sind, bestellen ein vegetarisches Menu oder eines ohne Schweinefleisch. Im Übrigen werden heutzutage auch an den meisten gesellschaftlichen Anlässen fleischlose Speisen und Häppchen sowie alkoholfreie Getränke angeboten. Aber es ist klar: Die Sensibilität bezüglich dieser Fragen ist nicht immer vorhanden. Der Grossteil der Angehörigen nicht-christlicher Glaubensbekenntnisse geht mit solchen Situationen jedoch gelassen um.

Es gibt Situationen, in denen Gläubige sozusagen den Gebräuchen der Mehrheitsgesellschaft ausgesetzt sind. Wie etwa geht ein Spitalbetrieb mit der multireligiösen Gesellschaft um?

Marianne Tanner, die Verantwortliche für die Patientengastronomie im Berner Inselspital, hat mir gegenüber erklärt, dass die meisten religiös begründeten Bedürfnisse von muslimischen Patienten stammen. Sie wünschen Mahlzeiten ohne Schweinefleisch. Die Patientengastronomie registriere aber auch Wünsche nach koscherem Essen. Weitere religiös begründete Essenswünsche würden nicht auffallen, da jeder Menuvorschlags eine vegetarische Option enthalte. Pro Mahlzeit würden ungefähr 700 Portionen zubereitet, davon jeweils 40 bis 50 ohne Schweinefleisch. Innerhalb eines Jahres werden laut ihrer Aussage rund 20 koschere Mahlzeiten. Auch streng gläubige Muslime würden koscheres Essen bestellen, weil sie so sicher sind, dass sie kein Schweinefleisch enthalten. Viele Patientinnen und Patienten, die jüdische oder muslimische Speisegebote befolgten, würden sich während ihres Krankenhausaufenthaltes vegetarisch ernähren.

Bereitet das Inselspital die koscheren Mahlzeiten selber zu?

Nein, das Inselspital hat ein jüdisches Altersheim in Zürich mit Zubereitung und Catering von koscheren Speisen beauftragt. Diese Mahlzeiten werden mit den Patienten abgesprochen, beim Altersheim bestellt und zweifach eingepackt in Plastikfolie geliefert, versehen mit einem Stempel des Rabbinats, das die koschere Zubereitung garantiert. Die Mitarbeitenden der Patientengastronomie haben bei einem Rabbiner in Bern eine Schulung für den Umgang mit jüdischen Speisegeboten besucht. Koscheres Essen ist übrigens Teil der Pauschale und bedeutet keine Mehrkosten für den Patienten.

Es fällt auf, dass in diesem Zusammenhang die Speisegebote des Judentums im Vordergrund stehen. Was ist der Grund dafür?

Einerseits gehören die jüdischen zu den differenziertesten Speisevorschriften. Ein koscherer Haushalt ist etwa ein Drittel teurer als ein nicht-koscherer, was vor allem mit den durch den Import bedingten höheren Fleischpreisen, aber auch mit der Unterscheidung in «milchige» und «fleischige» Speisen zusammenhängt. Streng Gläubige führen doppelte Sets von Geschirr und Kochutensilien in ihren Küchen. «Milchige» und «fleischige» Speisen dürfen nicht miteinander vermischt und müssen separat zubereitet werden. Diese Unterscheidung gilt auch für die Aufbewahrung von Nahrungsmitteln und die Verwendung von Geschirr.

Andererseits hat in der Vergangenheit das seit über hundert Jahren bestehende Schächtverbot in der Schweiz immer wieder für Diskussionen gesorgt. Versuche, das Verbot aufzuheben oder zu lockern, scheiterten mehrmals. Während bei den Befürwortern die Ausübung der Religionsfreiheit im Zentrum steht, plädieren die Gegner im Namen des Tierschutzes für die Beibehaltung des Verbots. Tatsächlich hat selbst der Schweizerische Israelitische Gemeindebund (SIG) aus Furcht vor antisemitisch gefärbten Kampagnen auf die Unterstützung der Aufhebung des Schächtverbots im Tierschutzgesetz verzichtet.

Comment faire face aux préceptes alimentaires ?

Boire et manger sont des besoins humains universels. Il n'est pas étonnant que des préceptes et des interdictions relatifs à des aliments mettent en évidence les différences fondamentales des valeurs et des conceptions du monde entre les diverses religions et cultures. Avec l'exemple de l'Inselspital à Berne, elle montre comment on peut être sensible aux désirs particuliers des patients concernant l'offre de nourriture : ces patients peuvent choisir entre différentes options de menus et même des repas casher.

Pour permettre une cohabitation pacifique, il convient de faire preuve de respect mutuel face aux préceptes religieux en matière d'alimentation, de véhiculer le savoir et manifester une bienveillance créative. Il est important de toujours se souvenir que, par le dialogue avec les milieux impliqués, il est possible de trouver des solutions individuelles à des problèmes qui pourraient se poser dans une société multiculturelle et pluri-religieuse.

Welche Schlüsse ziehen Sie aus diesen Erfahrungen für besondere Anliegen betreffend religiös motivierter Speisegebote in der pluralistischen Gesellschaft?

Religiöse Speisegebote werden in der breiteren Schweizer Öffentlichkeit kaum diskutiert. Dennoch stellen sie für eine Minderheit unserer Gesellschaft einen wichtigen Bestandteil ihres Lebens dar. Für gläubige Menschen sind Speisegebote ein Teil ihrer religiösen Praxis und Spiritualität. Sie gehören damit zu den intimsten Bereichen der kulturellen und religiösen Identität einer Person und stehen unter dem Schutz der Religionsfreiheit. Diesem Umstand sollte Rechnung getragen werden. Eine erhöhte Sensibilität in dieser Thematik würde dem Zusammenleben in einer pluralistischen Gesellschaft sicher zuträglich sein. Das Beispiel des Inselspitals zeigt, dass ein respektvoller Umgang mit religiös motivierten Speisegeboten möglich ist.

Besten Dank für das Gespräch!

Angela Ullmann hat Religionskulturen und Kulturwissenschaften in Bern, Berlin und Luzern studiert. In ihrer Masterarbeit hat sie multi-religiöse Räume in der Schweiz untersucht. Gegenwärtig arbeitet sie als Praktikantin beim Eidgenössischen Departement für auswärtige Angelegenheiten im Bereich Friedenspolitik.