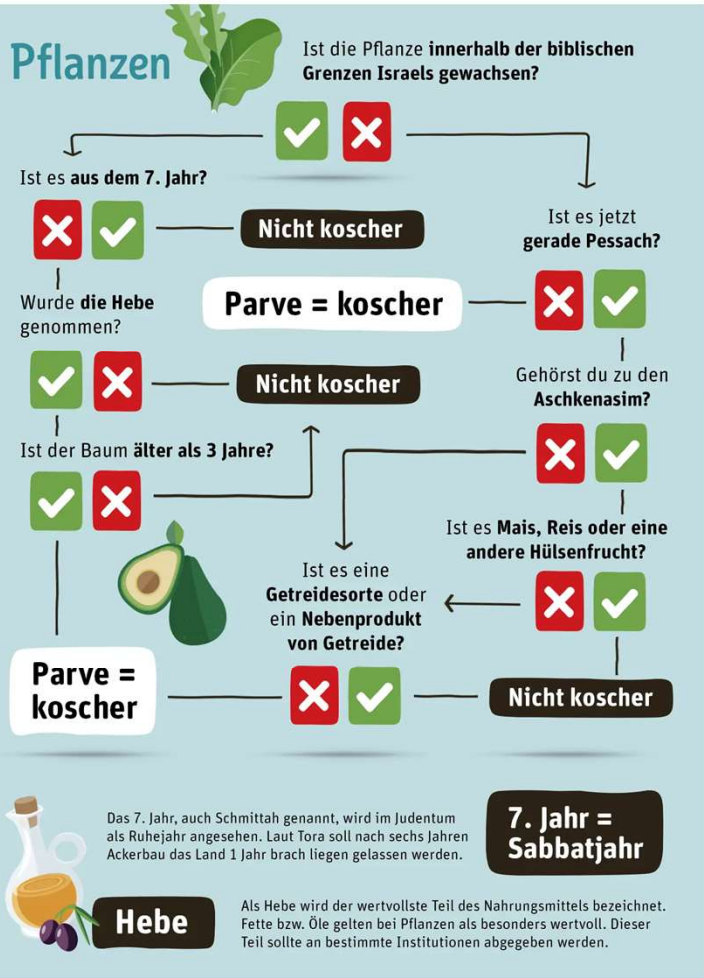


Gott zwischen Eintöpfen

Ernährungsethik
in der christlichen
Spiritualitätsgeschichte

Karl-Heinz Steinmetz

Ethisch-spirituelle Normierung: Was

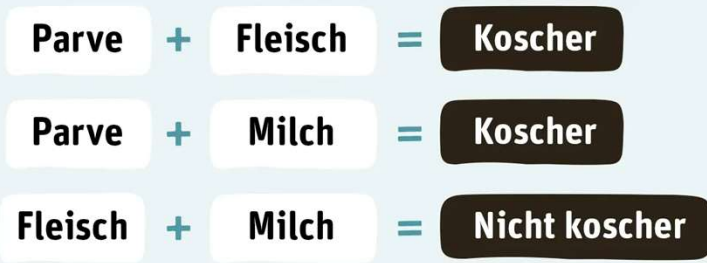


Sich von der Transzendenz Vorschriften machen lassen →

Beispiel kaschrut

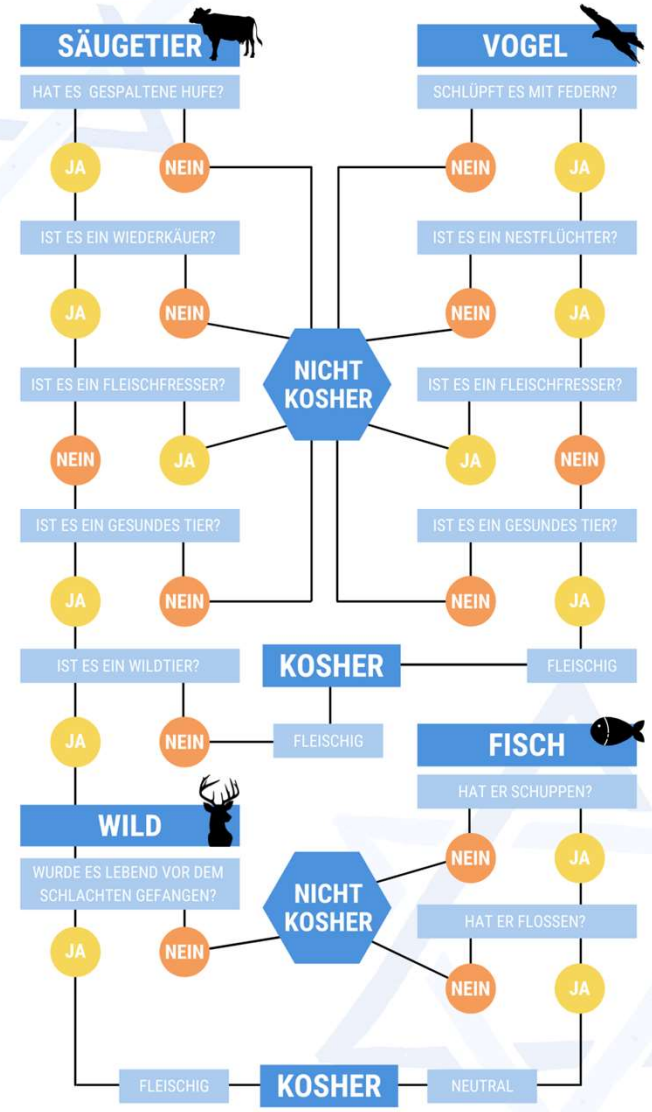
Mischgesetze

Selbst wenn Speisen als kosher eingestuft werden dürfen bestimmte Lebensmittel nicht kombiniert werden. Gemäß dem Kaschrut dürfen Fleisch und milchhaltige Lebensmittel nicht miteinander kombiniert werden. Lebensmittel, die als parve gelten, dürfen mit allem kombiniert werden.



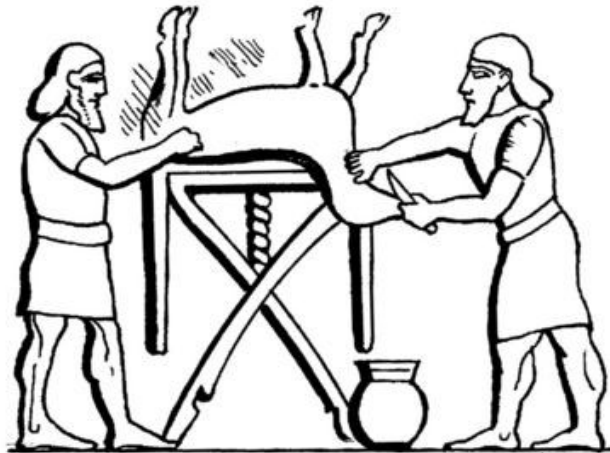
IST DAS TIER KOSHER?

Essen wird in drei Kategorien unterteilt: fleischig, milchig und neutral



Ethisch-spirituelle Normierung: Wie

Gabe, keine Habe:
Vertikale und
Horizontale
communio



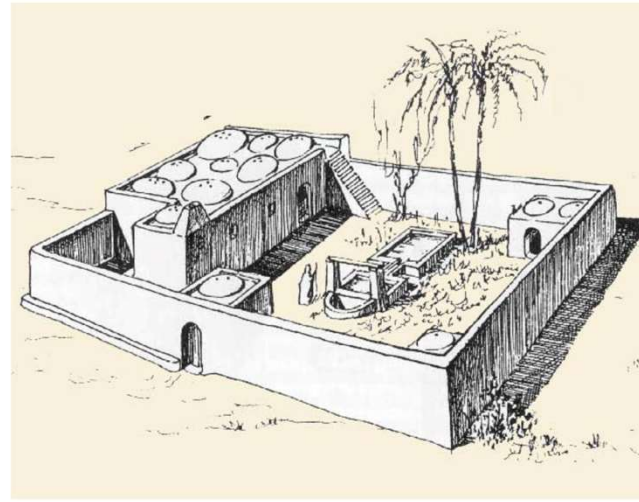
Fasten als Unterbrechung der Immanenz,
damit die Transzendenz ankommen kann



Biblische Tetralektik: vier fundierende Erzählkerne

Paradies-Diät (Gen 1)	<i>dedi vobis herbas ut sint in escam</i> Mainstream: Jesus war Flexitarier, aber Hieronymus (+420) vertritt, Jesus hätte an Ostern erneut Paradiesdiät proklamiert
Bundes-Diät (Gen 9)	Erlaubnis, Tiere zu essen, aber Tiere sind Bund-Adressaten <i>kaschrut</i> ; nachösterlich nicht fortgesetzt Gabe statt Habe → Schöpfungsverantwortung vertikale und horizontale <i>communio</i>
Wüsten-Diät (Ex)	Exodus: weg von den ägyptischen Fleischtöpfen <i>survival food</i> jesuanische Fastenpraxis in der Wüste
Eschat. Mahl (Jes 9; 11)	Schöpfungsfrieden, sozialer Frieden, Gottesfrieden jesuanische Vorwegnahme des Himmelmahls („Fresser & Säufer“)

Veganes Wüstenparadies (ab 3. Jh.)



Theon
Synkletika



Onuphrius



Hilarion
Hieron



Antonius
Teodora



boschoi



Veganes Wüstenparadies

Quelle:

- Cod. Pal. Germ. 90, fol. 95v
- Abbas: Theon
- Text: hist mon 6

Story-Telling:

- Mensch-Tierbeziehung in Unordnung
- Wüstenbesucher sehen das Beispiel des Abbas Theon

Wirkung:

- Predigt-Kern für die ma. Stadt



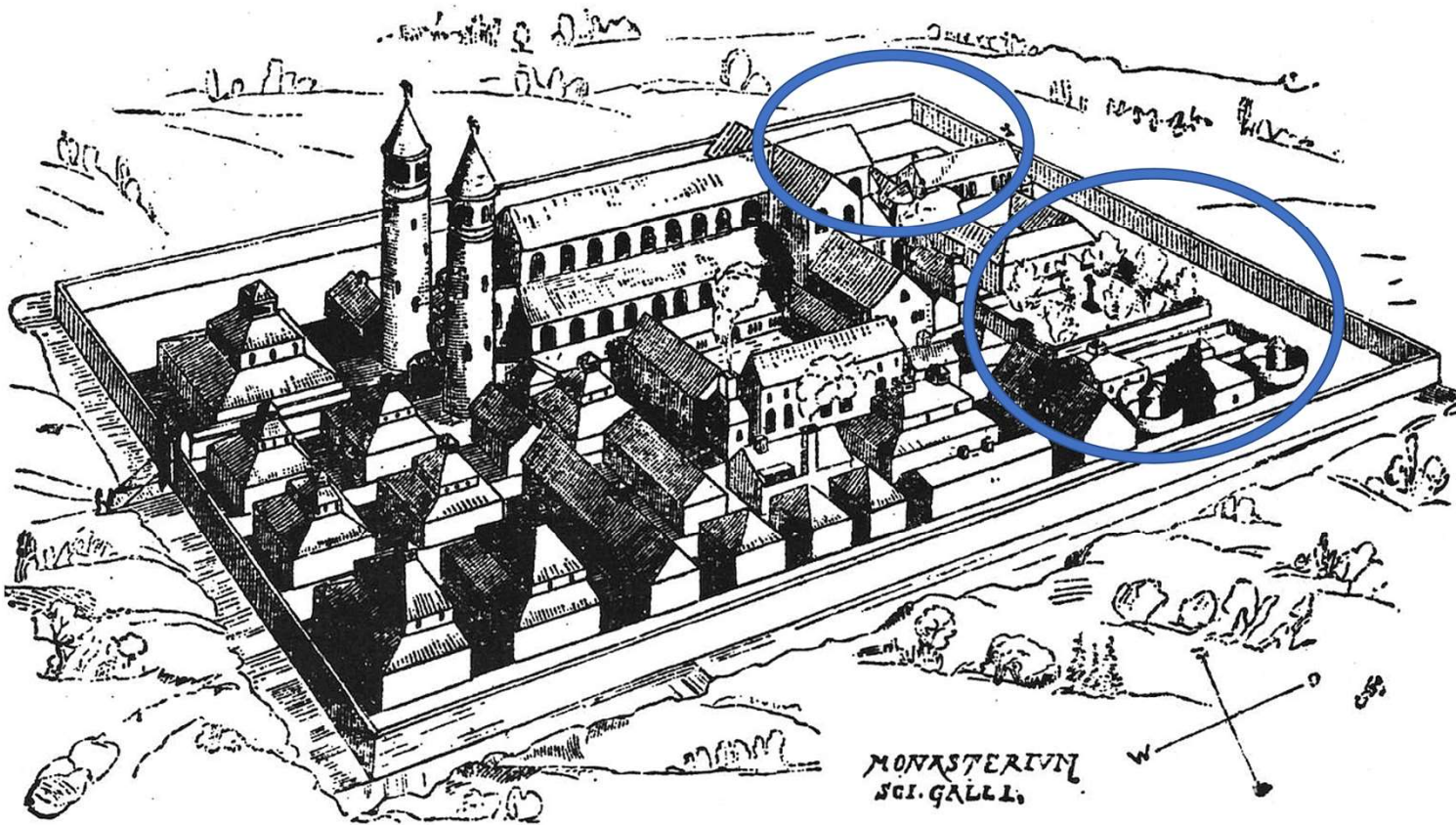
Universitätsbibliothek Heidelberg: Cod. Pal. Germ. 90

Veganes Wüstenparadies



Benediktinische Mahl-communio

480–547 Benedikt von Nursia → 817 Benedikt von Aniane



LXX. Volumus qd libere omni herbar habeant. id: Iulium.

rosam	tormentum	Castanarior
conium	TANZIAM	perficarior
Costum	NOPTAM	DIVERSI GE
SALUAM	Febrefugam	NERIS.
URAM	PARAUR	Coronarior
Abrotanum	BEAT	Audalarior
Cucumer	Uulgaria	Amandala
pepones	misidiat	rior
cucurbita	CAVIA	MORARior
violam	CAVIA	Lauror
amum	PASTINACA	pinor
rosmaria	ADIPIS	ficar
CAPIUM	bleda	nuarior
cicorum hellei	RAUZAULor	CORRARior
Squillam	CAULor	DIVERSI
Chelidam	Umonor	GENIUS
Dryadema	bitar	ORAZUM
Asium	porror	NOMINA
Coloquemidar	radior	Cor ma
Salsiquam	NOLOMCA	ringa
Amum	cepar	Goldinga
Silum	ALIA	Crualdia
Lactuca	UUDORAL	SPINACA
CA	ARDONOR	DULCIA
Feniculba	SABINAZOR	ACROR
NASTURTIUM	PIOR MAURICOR	OMNIA SP
parduna	CONAUDUM	UADORICA
puladum	COFOLIUM	SUBTRO
oleum	LACTIDAR	

Benediktinische Mahl-*communio*

Formal:

- täglich zwei Mahlzeiten (plus Snack)
- zwei Kochgerichte plus Beikost
- saisonal: 4 Jahreszeiten, Alltag vs. Fasten

Material:

- *poma, nascentium, legumen, crudum*
- Leguminosen, Nüsse, Öl
- Brot und Wein
- Milch, Butter, Käse, Eier, Fisch, Geflügel
- kein Fleisch vierfüßiger Tiere

Sozial:

- vertikale *communio*
- horizontale *communio*
- Gastfreundschaft

- Intervallfasten
- Gaspedal und Bremspedal

- mengenmäßig reglementiert
- zeitlich reglementiert
- **Stachel Benedikts**

- Nahrung ist Gabe, keine Habe
- Totengedenken, Armenspeisung
- Christus im Gast



Berhard von Waging (1400–1472):
Tractatus de esu carniū 1456

Kloster Ebersberg:
dictator de non-esu carniū



Franziskanische Ernährungsethik

Ethische Problematik der urbanen Explosion 12. & 13. Jh:

- *hédonisme à la française*: Tuch und Gewürze → „Francesco“,
- Gewürzversessenheit der Mittelalterlichen Küche, auch im Benediktinerkloster in der Fastenzeit,
- Konnex Frühkapitalismus, Privatgrundstücke und Eigenversorgung.

Franziskanische Antworten:

- Mendikaten essen Über-Fluss und Ab-Fall der Gesellschaft; das monastische Ideal tritt zurück,
- inklusive Mähler mit Marginalisierten,
- *condescensio*-Spiritualität: im Kleinsten des Größte erblicken,
- Franziskus und sein öffentlicher Wildkräutergarten und *urban-gardening-space* (Thomas Celano vita I c. 2; vita II c. 124).



Ressourcen der Ernährungsspiritualität

Ernährung, Essen und Trinken ist **immer schon mehr als nur...**

- Rohstoff einer durchstrukturierten Lebensmittelökonomie,
- raffinierter genussvoller Lebensstil,
- heilsamer Beitrag zum eigenen gesundheitlichen Wohlbefinden etc.

Es ist eine **Gabe** und damit eine **Aufgabe** der

- Achtsamkeit,
- Dankbarkeit,
- Schöpfungsverantwortung.

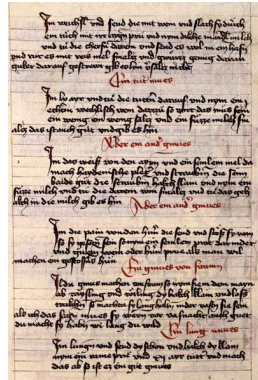
Spirituelle Esskultur muss stets offenbleiben für die **drei harten Belange der Sozialethik:**

- die Herausforderung, die Weltbevölkerung mit Nahrung zu versorgen,
- das Tierwohl,
- den umfassenden Schutz der Schöpfung.

Ressourcen der Ernährungsspiritualität

Sommer-Kimchi Dorotheerkloster

- Senf, Bieressig, Kren,
- Birnen,
- Koriander, Petersilie,
- Rosinen, Honig.



Nr. 96: Von ein guet(e)m potung kraut

- [D]V solt senif stampf(e)n. Wenn das geschiecht, so geus sidundes was(er) daran vnd twir in als ein(en) taig. Das du drey nacht noch einander vnd geus des morg(e)n(s) ym(er) das wass(er) herab vnd twir in ab(er) mit ein(em) and(er)n sieden was(er).
- An den dritt(e)n marg(e)n so reib in mit ein(em) guet(e)m pir esseich. So nym kren, der chlain gesnit(e)n sey vnd gestöss(e)n pet(e)rsil, der mit sambt der würcz gestass(e)n, vnd gesot(e)n reg(e)lspier(e)n, goriand(er) gestoss(e)n vnd genocht du(r)ich ein sib. Wechlich weinp(er), geschelt mund(e)l cher(e)n vnd hönig sam, das tue auf das chraut zu ein(er) yesleich(er) lechk.
- Das sol man mit recht mit silb(er) wid(er) leg(e)n, als gesunt ist es Das ist gesunt zu esse(e)n in den haiss(e)n augst.

Kochbuch des Wiener Dorotheerklosters, Cod. Vind 4995



Ressourcen der Ernährungsspiritualität: John Evelyn 1620–1706

ACETARIA.

A
DISCOURSE
OF
SALLETS.

By *J. E. S. R. S.* Author of
the *Kalendarium.*

Οὐ παντὶς ἀνδρὸς ἐστὶν ἀστυῶσαι παλῶς.
Crat. in Glauco.

LONDON,
Printed for *B. Tooke* at the *Middle-
Temple Gate* in *Fleetstreet*, 1699.

	Species.	Ordering and Culture.	
IX. Blanch'd.	1. <i>Endive,</i>	Tied-up to Blanch.	
	2. <i>Cichory,</i>	} Earth'd-up.	
	3. <i>Sellery,</i>		
	4. <i>Sweet-Fennel,</i>	} Tied-up to Blanch.	
	5. <i>Rampions,</i>		
	6. <i>Roman</i>		
	XXVI. Green Unblanch'd.	7. <i>Coffe</i>	} Tied close up.
		8. <i>Silesian</i> } <i>Lettuce,</i>	
		9. <i>Cabbage</i> }	} Pome and Blanch of themselves.
		10. <i>Lob-Lettuce,</i>	
11. <i>Corn-Sallet,</i>		} Leaves, all of a midling size.	
12. <i>Purflone,</i>			
13. <i>Cresses broad,</i>		} Seed-Leaves, and the next to them.	
14. <i>Spinach, curled,</i>			
15. <i>Serral, French,</i>		} The fine young Leaves only, with the first Shoots.	
16. <i>Serral, Greenland,</i>			
XXVII. Green Unblanch'd.	17. <i>Radish,</i>	Only the tender young Leaves.	
	18. <i>Cresses,</i>	The Seed-Leaves, and those only next them.	
	19. <i>Turnep,</i>	} The Seed-Leaves only.	
	20. <i>Mustard,</i>		
	21. <i>Scurvy-grass,</i>	} The young Leaves immediately after the Seedlings.	
	22. <i>Chervil,</i>		
	23. <i>Burnet,</i>		
	24. <i>Rocket, Spanish,</i>	} The tender Shoots and Tops.	
	25. <i>Perfly,</i>		
	26. <i>Tarragon,</i>	} The young tender Leaves and Shoots.	
27. <i>Mint,</i>			
28. <i>Sampier,</i>	} The tender young Leaves.		
29. <i>Balm,</i>			
30. <i>Sage, Red,</i>	} The Flowers and Bud-Flowers.		
31. <i>Shalots,</i>			
32. <i>Cives and Onion,</i>	} The Seed-Leaves and young Tops.		
33. <i>Nasturtium, Indian</i>			
34. <i>Rampion, Belgrade,</i>			
35. <i>Trip-Madame,</i>			



Month.	Order. and Cut.	Species.	Proportion.
January,	Blanch'd as before	Rampions,	} Roots in Number.
		Endive,	
Succory,			
Fennel, sweet.			
February	Green and Unblanch'd	Sellery,	4
		Lamb-Lettuce,	} A pugil of each.
		Lob-Lettuce,	
		Radish,	} Three parts each.
		Cresses,	
		Turneps,	} Of each One part.
		Mustard Seedlings,	
		Scurvy-grass,	} Two parts.
		Spinach,	
		Sorrel, Greenland,	} One part of each.
Sorrel, French,			
Chervil, sweet,			
Burnet,			
Rocket,			
Tarragon,			
Balm,			
Mint,			
Sampier,			
March.		Shalots,	
		Cives,	
		Cabbage-Winter.	Two pugils or small handfuls.
April,	Blanch'd	Lop	} Of each a pugil.
		Silesian Winter	
Roman Winter			
Green Herbs Unblanch'd.	Green Herbs Unblanch'd.	Radishes,	Three parts.
		Cresses,	Two parts.
		Purselan,	1 Fasciat, or pretty full gripe
		Sorrel, French,	Two parts.
		Sampier,	One part.
May,			

Month.	Order. and Cult.	Species	Proportion.
and	Note, That the young Seedling Leaves of Orange and Limon may all these Months be mingled with the Sallet.	Onions, young.	Six parts-
		Sage-tops, the Red,	Two parts.
June.		Persley,	} Of each One part.
		Cresses, the Indian,	
		Lettuce, Belgrade,	
		Trip-Madame,	} Two parts.
		Chervil, sweet.	
		Burnet,	
July,	Blanch'd, and may be eaten by themselves with some Nasturtium-Flowers.	Silesian Lettuce,	One whole Lettuce.
		Roman Lettuce,	Two parts.
		Cress,	Four parts.
		Cabbage,	Two parts.
August,	Green Herbs by themselves, or mingl'd with the Blanch'd.	Cresses,	Two parts.
		Nasturtium,	One part.
		Purslane,	Two parts.
and		Lop-Lettuce,	Two parts.
		Belgrade, or Crum-pen-Lettuce.	One part.
September		Tarragon,	Two parts of each.
		Sorrel, French,	One part.
		Burnet,	One part.
		Trip-Madame,	
October,		Endive.	} Two if large, four if small; Scalk and part of the Root and tenderest Leaves.
		Sellery,	
November,	Blanch'd	Lop-Lettuce,	} An handful of each.
		Lamb-Lettuce,	
		Radish,	
and	Green	Cresses,	Three parts.
		Turneps,	Two parts.
December.		Mustard Seedlings,	One part of each.
		Cresses, broad,	Two parts of each.
		Spinach,	

Ressourcen der Ernährungsspiritualität

Vincenzo Corrado (1738–1836)

- Coelestiner
- Il Cuoco galante 1773
- Del Cibo Pitagorico 1781



Antonio Cocchi (1695–1758)

- „frommer“ Anatom
- 1736 Übersiedelung London
- Del vitto pitagorico per uso della medicina 1743

