

RelBib

Bibliography of the Study of Religion

<https://relbib.de>

Dear reader,

the article

“Einführung: Normierte Ernährungskonzepte als Thema der Religionswissenschaft”
by Jörg Albrecht and Katja Triplett

was originally published in

Zeitschrift für Religionswissenschaft, volume 30 (1). Berlin: De Gruyter (2022), 1-21.
URL: <https://doi.org/10.1515/zfr-2022-0006>

This article is used by permission of [De Gruyter](#).

Thank you for supporting Green Open Access.

Your RelBib team

EBERHARD KARLS
UNIVERSITÄT
TÜBINGEN



UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

Themenschwerpunkt „Normierte Ernährungskonzepte“

Jörg Albrecht* und Katja Triplett

Einführung: Normierte Ernährungskonzepte als Thema der Religionswissenschaft

<https://doi.org/10.1515/zfr-2022-0006>

Zusammenfassung: Das Themenfeld Ernährung und Religion ist traditionell von Fragen nach Speisevorschriften, rituellen Speiseopfern und Fastenpraktiken dominiert, hat aber aktuell im Kontext von globalen Nachhaltigkeitsdebatten an neuer Relevanz gewonnen. Die Einführung in den Themenschwerpunkt problematisiert die Bedeutung normierter Ernährungskonzepte für die Religionswissenschaft und gibt einen kursorischen Einblick in Geschichte und Stand der Forschung. Neben einer Typologisierung von Ernährungsnormierungen werden die Forschungen und Ergebnisse des interdisziplinären Verbundprojekts „Nachhaltige Ernährungsstile“ vorgestellt sowie die unterschiedlichen Beiträge im Themenschwerpunkt „Normierte Ernährungskonzepte“ kontextualisiert.

Schlagwörter: Religion und Essen, Ernährung, Nachhaltigkeit, Speisevorschriften

Abstract: The field of nutrition and religion has traditionally been dominated by questions of dietary rules, ritual food sacrifices and fasting practices, but the field has currently gained new relevance in the context of global sustainability debates. The introduction to this thematic focus problematises the significance of normative dietary concepts for the study of religions and provides a cursory insight into the history and state of research. In addition to a typologisation of nutritional normative concepts, we present the research and some results of the interdisciplinary collaborative project „Sustainable Nutritional Styles“ and contextualise the various contributions in the thematic focus on „Normierte Ernährungskonzepte“ (*Normative Dietary Concepts*).

Keywords: Religion and food, foodways, sustainability, dietary laws

***Korrespondenzautor:** Jörg Albrecht, Universität Leipzig, Religionswissenschaftliches Institut, Schillerstraße 6, Leipzig, E-Mail: j.albrecht@uni-leipzig.de

Katja Triplett, Universität Leipzig, Religionswissenschaftliches Institut, Schillerstraße 6, Leipzig, E-Mail: Katja.triplett@uni-leipzig.de

Der vorliegende Themenschwerpunkt ist im Rahmen unserer Arbeit im interdisziplinären Verbundprojekt „Nachhaltige Ernährungsstile“ (siehe unten) entstanden¹ und stellt Beiträge zur Erforschung von normierten Ernährungskonzepten vor. Was ist jedoch unter normierten Ernährungskonzepten zu verstehen und wie können sie religionswissenschaftlich erforscht werden? Wir werden einführend einige Überlegungen anstellen, wie das Thema fruchtbar religionswissenschaftlich erforscht werden kann und welche Perspektiven sich aus diesen Vorüberlegungen eröffnen. Weiterhin geben wir einen kurzen Überblick über einschlägige Publikationen, die zum Forschungsstand auch der Religionswissenschaft gerechnet werden können.

Normierungen als Festlegungen von Standards und die Sanktionierung ihrer Einhaltung obliegen sozialen Gruppen; sie sind Teil der Regelsysteme gesellschaftlichen Zusammenlebens und sollen für Konformität sorgen. Sie regeln den Alltag der Menschen und sind in hohem Maße bedeutend auch für die Gestaltung eines von Religion bestimmten Lebens. Auch was, wann und wie ein Mensch als Mitglied eines sozialen Regelsystems isst und trinkt, wie sein Umgang mit Nahrungsmitteln ist, wie er sie erzeugt, vermarktet und verarbeitet, ist vielfältigen Normierungen unterworfen. Dies gilt nicht nur für Religionen: Ein Blick in den jüngst von den Ampel-Parteien verabschiedeten Koalitionsvertrag 2021–2025 illustriert, welche sozialen Handlungsfelder im Zusammenhang mit der Ernährung der Menschen in der Bundesrepublik Deutschland künftig verknüpft werden. Ein nachhaltiges Landwirtschafts- und Ernährungssystem ist eines der zentralen Zukunftsfelder, die die Ampel-Parteien in ihrem Koalitionsvertrag festgeschrieben haben.² Sie führen unter der Rubrik Landwirtschaft und Ernährung weiter aus, dass „[e]ine nachhaltige Landwirtschaft [...] zugleich den Interessen der Betriebe, des Tierwohls und der Natur“ diene und „Grundlage einer gesunden Ernährung“ sei.³ Die Umstellung auf solch ein nachhaltiges System für die Erzeugung und den Konsum von gesunder Nahrung soll, so der Vertrag weiter, unter anderem mit der Aktualisierung der Standardempfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernäh-

1 Wir möchten uns für die Förderung bei der Volkswagenstiftung und dem Niedersächsischen Ministerium für Wissenschaft und Kultur bedanken, sowie bei allen Kollegen und Projektmitarbeitern für die konstruktive und bereichernde Zusammenarbeit, insbesondere aber bei Prof. Achim Spiller und JProf. Antje Risius.

2 „Mehr Fortschritt wagen. Bündnis für Freiheit, Gerechtigkeit und Nachhaltigkeit,“ Koalitionsvertrag 2021–2025 zwischen der Sozialdemokratischen Partei Deutschlands (SPD), BÜNDNIS 90 / DIE GRÜNEN und den Freien Demokraten (FDP), 2021, 20, <https://www.bundesregierung.de/> (zuletzt gesehen am 13.1.2022).

3 Ebd., 43.

rung, der Einführung dieser Standards in die Gemeinschaftsverpflegung sowie der Entwicklung pflanzlicher Alternativen und den politischen Einsatz „für die Zulassung von Innovationen wie alternative Proteinquellen und Fleischersatzprodukten in der EU“ umgesetzt werden.⁴ Obwohl der Text des Koalitionsvertrags wenige Details ausführt, wird hier zumindest die Vision deutlich, dass Standards verändert werden und mehr aus Pflanzen gewonnene Speisen auf den deutschen Teller kommen sollen. Als alternative Proteinquellen haben in den letzten Jahren schon Snacks aus Insekten Einzug in die Supermärkte gehalten. Fleischersatzprodukte wie Speisen aus Erbsenprotein und anderen pflanzenbasierten Zutaten sind ebenso bereits vielfältig im Angebot. Gerade bei den von der neuen Koalition anvisierten Änderungen, was in Deutschland auf den Tisch kommen soll, eröffnet sich die Möglichkeit, Foodways – soziale, kulturelle und natürlich auch religiöse Praktiken des Essens und der Ernährung – in einem bestimmten Diskursraum zu untersuchen und die Normierung von aktuellen Ernährungskonzepten zu reflektieren und vergleichend zu analysieren.

Normierte Ernährungskonzepte motivieren oder begründen individuelles und kollektives Ernährungshandeln. Dabei gehen wir davon aus, dass soziale AkteurInnen das Ernährungshandeln bewusst oder vorsätzlich anstreben und durchführen. Insgesamt sind die Ernährungskonzepte implizit oder explizit mit Traditionen, Überzeugungen und Gebräuchen verwoben, die die alltägliche sowie außeralltägliche Gestaltung von Mahlzeiten, Zubereitungs- und Herstellungsweisen sowie die Klassifizierung und Auswahl von Nahrung soziokulturell bedingen.

Ausformulierte Ideen über eine ethisch korrekte oder heilsame Ernährung liefern normative Handlungsanleitungen, die soziale Differenzierung begründen und erzeugen. Religiös begründete Ernährungsstile wirken als soziale Distinktionsmerkmale, welche die Zugehörigkeit zu einer Gemeinschaft zum Ausdruck bringen und gleichzeitig damit eine Abgrenzung zu anderen Gruppierungen oder der sozialen Umwelt ermöglichen. Spezifisch religiöse Gebote und Vorschriften in Bezug auf die Produktion, Beschaffung und Zubereitung von Speisen, Tierhaltung und der Nahrungsaufnahme sind dabei zutiefst kulturell motiviert und gehen mit Sinnzuschreibung und Lebensorientierung einher. Meist denken wir beim Thema Religion und Ernährung oder Esskultur an Festmahle zu religiösen Feiertagen sowie an Opferspeisen, die zu besonderen Anlässen zubereitet werden. Nahrungsmittel haben dabei häufig eine symbolische Bedeutung. Nicht nur bei Festspeisen wird Essen als sinnliches und ästhetisches

4 Ebd., 45.

Erlebnis erfahren. Esskultur, Symbolik und Ästhetik sind Untersuchungsfelder, die auch religionswissenschaftlich untersucht werden können.

Sprechen wir von Ernährung und Religion, dann liegt es nahe, sich mit bekannten Vorschriften wie dem Verbot des Verzehrs von Schweinefleisch im Judentum und Islam oder dem Verzicht auf jegliche Art von Tierfleisch aus religiösen und ethischen Gründen wie im Vegetarismus chinesischer BuddhistInnen zu beschäftigen. Auch der Verzicht auf Nahrung in vorgeschriebenen Fastenzeiten rückt in den Fokus. Analysen der aktuellen Diskurse über eine ‚richtige‘ Ernährung verschiedener religiöser und weltanschaulicher Verbände und Organisationen sind ebenfalls mögliche Bereiche für eine religionswissenschaftliche Beschäftigung.

Die Diversität an Ernährungsstilen in einer Region ist auch Resultat einer interkulturellen Adaptation von Rezepten aus religiösen Kontexten. Das breite Angebot an „religiösen“ Kochbüchern, Webseiten und Kochkursen ist ein Zeichen für ein stark gestiegenes Interesse an einer Ernährung, die einerseits aus der religiös-kulturellen Tradition schöpft und andererseits aktuelle Diskurse aus Ernährungswissenschaft, Ökologie und Umweltschutz aufnimmt und kreativ verarbeitet.

Konzepte alternativer Ernährungsstile sind aus der so genannten New-Age-Bewegung der 1970er Jahre inzwischen im Mainstream angekommen, wie an der allgegenwärtigen Bewerbung von Wellness- und Lifestyle-Produkten abzulesen ist. Die Palette der motivierenden Ernährungskonzepte reicht von der Paleo-Ernährung bis zur „Lichtnahrung“, die u.a. das mittelalterliche Motiv des Fastenwunders mit Ideen aus dem New Age kombiniert. Rekuriert wird bei der Formulierung von Konzepten heilsamer Ernährung häufig auf vermeintlich uralte asiatische Traditionen, die als ganzheitlich und nachhaltig angepriesen werden, z.B. den indischen Āyurveda. Auch die Anthroposophie, die eine spirituelle Evolution und Transformation des Menschen vorsieht, liefert im Rahmen ihres Welt- und Menschenbilds Argumente für eine nachhaltige, welt- und lebensverändernde Ernährung.

Diese unterschiedlichen Thematiken können Gegenstände religionswissenschaftlicher Forschung sein.

1 Forschungsstand

Einige Ausführungen zum Stand der religionsbezogenen bzw. religionswissenschaftlichen Forschung zum Thema Religion und Ernährung sollen in unserer Einführung nicht fehlen. Erste Anhaltspunkte für die religionswissenschaftliche und religionsbezogene Forschung bieten Lemmata zu „Essen/Trinken“, „Nah-

rung“, „Food“ in einschlägigen Nachschlagewerken.⁵ Sie geben einen ersten Einblick in die sehr diversen Phänomene religiös geprägter Ernährungskultur.

Als Einstieg dient auch der inzwischen zum ‚Klassiker‘ der deutschsprachigen Religionswissenschaft arrivierte Band *Die Religionen und das Essen*, der von Perry Schmidt-Leukel herausgegeben wurde und im Jahr 2000 erschien.⁶ Der Band vereint neun einschlägige Beiträge zu „Essen“ in ausgewählten Religionen Afrikas, des Vorderen Orients sowie Asiens und zeugt von einer fachübergreifenden Zusammenarbeit. Der einführende Beitrag von Schmidt-Leukel versucht den Zusammenhang von Essen und Religion in der ‚Heiligkeit des Lebens‘ zu sehen. Für ihn weisen immer wiederkehrende Grundmotive, die in den historischen Religions-traditionen fassbar sind, auf einen tiefergehenden, „prinzipiellen Zusammenhang zwischen Religion und Essen“ hin. Die Ursache für die Grundmotive sieht er in der lebenserhaltenen Natur des Essens, die Nahrungszubereitung der Menschen – mit Bezug auf den Kulturanthropologen und Strukturalisten Claude Lévi-Strauss – als kulturellen bzw. zivilisationsbegründenden Akt und schließlich Essen als soziale Handlung.⁷ Gegen diese Analyse ist kaum etwas einzuwenden. Sodann aber nimmt Schmidt-Leukel eine Wesensbestimmung der Natur der Lebenskraft vor, die sich in der Nahrung befinden soll, und zwar illustriert an den Beiträgen über vor- oder nebenchristliche Religionen im Band und dem Christentum, das „die göttliche Wirklichkeit und die Nahrung als Lebensquelle eindrucksvoll zueinander in Parallele“ setzt. So schließt er, dass allen Religionen die „Überzeugung von der Heiligkeit des Lebens“ gemeinsam sei.⁸

Für die Religionswissenschaft relevante Studien in Buchlänge zum Thema kommen auch aus der Soziologie. Die Soziologin Eva Barlösius hat im Jahr 2016

5 Siehe Eleonore Schmitt, „Nahrung/Nahrungsaufnahme,“ in *Handbuch religionswissenschaftlicher Grundbegriffe*, Hg. Hubert Cancik, Burkhard Gladigow, Karl-Heinz Kohl und Matthias Laubscher (Stuttgart: Kohlhammer, 1998), 201–09; Philippe Borgeaud, „Essen/Trinken,“ in *Religion in Geschichte und Gegenwart. Handwörterbuch für Theologie und Religionswissenschaft*, Hg. Hans-Dieter Betz, Don S. Browning, Bernd Janowski und Eberhard Jüngel (Tübingen: Mohr Siebeck, 1999), 1589f.; Friedemann Schmoll, „Essen/Nahrung,“ in *Metzler-Lexikon Religion. Gegenwart – Alltag – Medien, Bd. 1*, Hg. Christoph Auffarth, Jutta Bernard und Hubert Mohr (Stuttgart: Metzler, 1999), 301–03; James E. Latham und Peter Gardella, „Food,“ in *Encyclopedia of Religion, Bd. 5*, Hg. Lindsay Jones (Detroit, I. L.: Macmillan Reference USA, 2005), 3167–75.

6 Perry Schmidt-Leukel, Hg., *Die Religionen und das Essen* (Kreuzlingen/München: Hugendubel, 2000).

7 Perry Schmidt-Leukel, „Heiligkeit des Lebens. Über den Zusammenhang von Essen und Religion,“ in *Die Religionen und das Essen*, Hg. Perry Schmidt-Leukel (Kreuzlingen/München: Hugendubel, 2000), 9–20, hier 10–12.

8 Schmidt-Leukel, „Heiligkeit des Lebens,“ 13–14.19–20.

die dritte, durchgesehene Auflage ihrer *Soziologie des Essens* vorgelegt.⁹ Sie stellt in ihrem Buch nicht nur sozial-, sondern auch kulturwissenschaftliche Zugänge zur Ernährungsforschung vor. Barlösius schließt sich Helmuth Plessners Philosophischer Anthropologie an, indem sie die biologischen und kulturellen Befunde im Hinblick auf die Ernährung auf einen gemeinsamen Grund bezieht. Für Barlösius besteht dieser in der auf den ersten Blick paradox erscheinenden „natürlichen Künstlichkeit des Essens“, d.h. sie sieht eine doppelte Zugehörigkeit des Essens zu Natur und Kultur. Der Mensch kann und muss wegen seiner biologischen Unangepasstheit in manchen Umwelten selbst bestimmen, in welcher Weise er sich der Umwelt anpasst und sie auch für seine Zwecke gestaltet. Barlösius arbeitet sich an zwei sich ausschließenden Erklärungsmodellen ab. Biokulturelle und andere naturalistische Erklärungsansätze nehmen an, dass die Funktion des Essens darauf beschränkt ist, den körperlichen Bedürfnissen die kulturelle Sprache gewissermaßen zu „leihen“. Der kulturellen Entwicklung von Küchen und Rezepten liegt also einzig und allein die physiologische Zweckmäßigkeit zugrunde, die letztlich von den Genen bestimmt sei. Bei strukturalistischen und kulturalistischen Erklärungsansätzen ist das Gegenteil der Fall: Natur ist hier symbolisch, also kulturell konstituiert. In dem von Claude Lévi-Strauss entwickelten *triangle culinaire* sind die drei Zustände von Nahrung (roh, gekocht und verfault) drei Zubereitungsweisen von Nahrung in der Küche (gebraten, geräuchert, gesotten) gegenübergestellt.¹⁰ Lévi-Strauss sieht das Gekochte als kulturelle, da ausgeklügelte, Verwandlung des Rohen und das Verfaulte als die natürliche Umwandlung von Nahrung. Dem kulinarischen Dreieck liegt nicht nur der Gegensatz von verarbeitet-unverarbeitet, sondern auch von Natur und Kultur zugrunde. Für Lévi-Strauss hat die Küche damit eine vermittelnde Funktion zwischen den Prinzipien Natur und Kultur.¹¹ Die Kategorien des kulinarischen Dreiecks sind abstrakt. Sie kommen jedoch in allen menschlichen Gesellschaften vor. Die Küche repräsentiert demnach eine Art Sprache, in der die Gesellschaft unbewusst ihre Struktur ausdrückt.

⁹ Eva Barlösius, *Soziologie des Essens. Eine sozial- und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung* (Weinheim: Beltz Juventa, 2016).

¹⁰ Claude Lévi-Strauss, „Le triangle culinaire“, *L'Arc* 26 (1965): 19–29. Vgl. Claude Lévi-Strauss, *Mythologica III. Der Ursprung der Tischsitten*, Übers. Eva Moldenhauer (Frankfurt am Main: Suhrkamp, 1973), 511–532. „Gekocht“ (*cuit*) wird hier als Überkategorie im Sinne von durch Menschen „zubereitet“, „gegart“ oder „verarbeitet“ verwendet, während „gesotten“ (*bouilli*) in Wasser in einem Behälter zubereitet bedeutet.

¹¹ Ebd., 514.

Einen weiteren bedeutenden strukturalistischen Ansatz hat Mary Douglas in ihren Studien zu jüdischen Speisevorschriften herausgearbeitet.¹² Auch sie dechiffriert eine Mahlzeit („deciphering a meal“) und findet ein plausibles Klassifikationsschema, das hinter den jüdischen Speisegesetzen liege. Das Schema ist in den binären Oppositionen rein/unrein, heilig/unheilig zu fassen.¹³

Barlösius arbeitet insgesamt heraus, dass Ernährungswissen und Diät zu leben, in welcher Form auch immer, grundsätzlich als Instrument genutzt werden können, um soziale Positionierung und soziale Distanz im Sinne Pierre Bourdieus herzustellen. Menschen, die einen reglementierten Ernährungsstil praktizieren, können eine Zugehörigkeit zu einer bestimmten Art der Lebensführung präsentieren und gleichzeitig eine soziale Abgrenzung betreiben. Dabei sieht Barlösius diese Art der Distanzierung gerade bei konsequent gesundheitsorientierten Ernährungsstilen, da sie bei Aufsteigergruppen häufig anzutreffen seien, also besonders bei Mittelschichtangehörigen und bei Frauen, die sie zu den sozialen Aufsteigergruppen zählt.¹⁴

Während also bei Barlösius etwa im moralisch-ethischen Vegetarismus das Bedürfnis nach sozialer Distinktion das eigentliche Motiv für den Fleischverzicht ist, kommt Jörg Albrecht in seiner Dissertation über die kulturelle Dynamik Alternativer Ernährung in Deutschland zu anderen Schlüssen.¹⁵ Er hält es für mindestens ebenso plausibel, dass gerade die Hervorbringung zusätzlicher Begründungen für den Vegetarismus über die tierethische Motivation hinaus für dessen „Hoffnung auf soziale Anschlussfähigkeit und [...] die kulturmissionarische Verbreitung und Etablierung des Fleischverzichts“ spricht.¹⁶ Diese stellten den Menschen, nicht das Tier in den Mittelpunkt, etwa in der Argumentation, dass Tiermord zum Menschenmord führe oder in gesundheitlichen oder ökonomischen Begründungen. Alternative Ernährungsstile sind nonkonform, wenn sie zentrale Überzeugungen oder Gewissheiten infrage stellen und deswegen kulturell oder gesellschaftlich sanktioniert werden, etwa durch kulturellen oder sozialen Ausschluss oder Ächtung. Dennoch, so Albrecht, sind sie trotz ihrer Marginalität ein Motor für zahlreiche kulturelle Veränderungen gewesen, wenn man sich etwa die Lebensreformbewegung oder die Etablierung der Naturkostläden anschaut. Ver-

12 Mary Douglas, „Deciphering a Meal,“ *Daedalus* 101.1 (1972): 61–81.

13 Ebd., 75–77.

14 Barlösius, *Soziologie des Essens*, 77f. Vgl. Barlösius' einschlägige Studie zum Vegetarismus der Lebensreform: Eva Barlösius, *Naturgemäße Lebensführung. Zur Geschichte der Lebensreform um die Jahrhundertwende* (Frankfurt am Main: Campus, 1997).

15 Jörg Albrecht, *Vom „Kohrabiapostel“ zum „Bionade-Biedermeier“: Zur kulturellen Dynamik Alternativer Ernährung* (Dissertation, Universität Leipzig, 2018).

16 Ebd., 44f.

ändern sich die gesellschaftlichen Rahmenbedingungen oder Bewertungen, können Aspekte Alternativer Ernährung Aufwertung und Anerkennung erfahren. Ausgehend vom Konzept des „religiösen Nonkonformismus“¹⁷ untersucht er in seiner Arbeit Ernährungsstile und Ernährungsverhalten¹⁸ heuristisch, ‚als ob‘ sie Religion seien, durch Analogisierung mit einer idealtypischen binnenreligiösen Konstellation: In Anlehnung an Bourdieus Kulturtheorie Weberianischer Prägung lässt sich so das Verhältnis von Alternativer Ernährung und ihrem konventionellen Gegengenüber (den vorherrschenden Ernährungsgewohnheiten und Normierungen) strukturell analog als antagonistische Relation von ‚Heterodoxie‘ und ‚Orthodoxie‘ analysieren, die kulturellen Wandel dynamisiert. Das heißt, mit Blick auf die gesamte Ernährungskultur stehen jene Prozesse der kulturellen Transfers und Transformationen im Fokus, durch die sich vormals marginale oder nonkonforme Vorstellungen und Praktiken ausbreiten und einen anerkannten, bisweilen sogar hegemonialen Status in einer Gesellschaft erlangen können. Er identifiziert die Bedingungen, Faktoren und Auswirkungen, die mit Wandel und den Transformationsprozessen verbunden sind. Die Überschreitung und Infragestellung vorherrschender Normen, verbunden mit einem innovativen Potential, verursache gesellschaftliche Spannungen, deren Lösungen kulturelle Transformationen implizieren. Mit der Perspektive des Konzepts des Nonkonformismus können laut Albrecht nicht nur Religionen, sondern ebenso gut auch Alternative Ernährung oder andere Grenzphänomene untersucht werden.

Jüngst hat sich der Religionswissenschaftler Martin Radermacher des Themas der Ernährungskommunikation angenommen. Er führt in seinem Aufsatz zu einem fachübergreifenden Sammelband¹⁹ aus, wie das Thema religiöse Ernährungskommunikation und Ernährungshandeln religionswissenschaftlich behan-

17 Vgl. das von Christoph Kleine, Hubert Seiwert und Monika Wohlrab-Sahr herausgegebene Themenheft „Religiöser Nonkonformismus und kulturelle Dynamik“ in der *Zeitschrift für Religionswissenschaft* 23.1 (2015).

18 Zusammenfassend versteht Albrecht „Ernährung daher als ein Set von Wissen, Normen und Praktiken der Beschaffung und Aufnahme von Nahrung [...]. Auf der praktischen Seite (bzw. in sozialstruktureller Hinsicht) ist dieses Wissen (im Sinne von kognitiven und normativen Orientierungen) wechselseitig mit den Bereichen (bzw. den Prozessen) der Produktion, Verarbeitung, Distribution, Konsumtion und Entsorgung der Nahrung verbunden. Die Erzeugung und Verarbeitung von Lebensmitteln, ihre Verteilung, die Regeln ihres Konsums (Auswahl, Qualität, Quantität etc.) aber auch ihre Entsorgung bzw. die ihrer Abbauprodukte können synthetisch als miteinander zusammenhängende Teile eines Ganzen angesehen werden, abstrakt als sogenanntes ‚Ernährungssystem‘.“ Albrecht, *Vom „Kohlrabiapostel“ zum „Bionade-Biedermeier“*, 27.

19 Martin Radermacher, „Ernährungskommunikation aus Perspektive der Vergleichenden Religionswissenschaft,“ in *Ernährungskommunikation: Interdisziplinäre Perspektiven – Theorien – Methoden*, Hg. Jasmin Godemann und Tina Bartelmeß (Wiesbaden: Springer VS, 2021), 211–23.

delt wird, und stellt dabei einschlägige Studien vor, die einen guten Einblick in den Forschungsstand geben. Die bislang behandelten Themenkreise in den bisherigen Studien sind, so stellt er heraus, (1) Festmahle und rituelle Mahlzeiten, (2) Fasten und Askese und (3) Opferriten. Er selbst betrachtet Ernährungskommunikation aus systemtheoretischer Perspektive, also folgt einem Ansatz, der von der Annahme ausgeht, dass Religion Kommunikation sei, die sich an der Leitdifferenz immanent/transzendent abarbeite, um letztlich eine Bewältigung der erfahrbaren Kontingenz herbeizuführen.²⁰ In einer gewissen Spannung zu dieser Orientierung auf das Medium Sinn hebt Radermacher in seinem Überblick aus der Vielfalt der (sowohl „gängigen“ als auch sich eher als programmatische Neuausrichtungen verstehenden) möglichen religionswissenschaftlichen Zugriffe besonders die Methoden der Religionsästhetik und eine methodologische Fokussierung auf das Stoffliche im Sinne des *material turn* für die Erforschung von Ernährungskommunikation und Ernährungshandeln hervor.²¹ Er resümiert seine Ausführung wie folgt:

„Religiöse Ernährungskommunikation kann somit verstanden werden als jene religiöse Kommunikation, die sich auf Nahrung und Ernährung bezieht, wobei diese Kommunikation sowohl im Medium der gesprochenen und geschriebenen Sprache stattfindet als auch in nicht-sprachlichen Medien, zu denen nicht zuletzt Nahrung sowie Praktiken ihrer Zubereitung und Verzehrung gehören.“²²

Zudem spricht er den Aspekt der ‚Nachhaltigkeit‘ an, der nach seiner Beobachtung zunehmend in die religiöse Ernährungskommunikation einfließt.

Anregende Einzelstudien zu Essen und Religion in englischer Sprache finden sich in dem Open Access erschienenen Sammelband *Religion and Food* des Donner Institute for Research in Religious and Cultural History (Turku) aus dem Jahr 2015.²³ Die Beiträge im Band *Religion and Food*, der von Ruth Illmann und Björn Dahla herausgegeben wurde, gehen auf eine gleichnamige Konferenz zurück, auf der die Teilnehmenden die eher allgemeine Frage erörterten, warum und wie sich Menschen mit unterschiedlichen religiösen und spirituellen Bindungen mit Lebensmitteln, Essen und Trinken beschäftigen. Die Beiträge präsentieren dabei wegen ihrer außerordentlich großen thematischen Breite eine Art Bestandsaufnahme: Neben theoretischen Betrachtungen, die auch die Definition von Religion einschließen, beschäftigen sich die AutorInnen mit Foodways und landestypischen

²⁰ Niklas Luhmann, *Die Religion der Gesellschaft* (Frankfurt a.M.: Suhrkamp, 2002).

²¹ Radermacher, „Ernährungskommunikation“, 219.

²² Ebd., 220.

²³ Ruth Illmann und Björn Dahla, Hg. *Religion and Food*, Scripta Instituti Donneriani Aboensis 26 (Turku/Åbo: Donner Institute for Research in Religious and Cultural History, 2015).

Praktiken; Tradition, Erinnerung und Nostalgie; Grenzen, Identität und Kontrolle; Symbolik, Authentizität und Fluidität; Konsum und Verzicht; Ethik und Umweltschutz; das Globale, Lokale und Glokale.²⁴ Der Band schließt Beiträge ein, die diskutieren, wie das Thema Religion und Essen (*food*) im universitären Rahmen gelehrt werden kann. Er gibt zudem Einblicke in Methoden wie Feldforschung im Bereich Essen, Trinken und Foodways.

Zum Abschluss dieses kurzen Überblicks über den Forschungsstand wollen wir auf die Diskussion des Themas Religion und Ernährung in der *Zeitschrift für Religionswissenschaft* eingehen. In folgenden Aufsätzen beschäftigen sich die AutorInnen unter anderem mit Ernährung, wobei das Thema nicht im Zentrum der Betrachtung steht, aber unseres Erachtens dennoch eine gewisse Rolle spielt. So diskutiert Christiane Altmann die Frage, ob es sich beim Chabad-Judentum in den USA um religiösen Nonkonformismus handelt, und beleuchtet die *outreach*-Aktivitäten dieser Gruppierung und deren Kritik.²⁵ Die orthodoxe und missionarisch wirkende Chabad-Bewegung propagiert regelmäßig das Einhalten jüdischer Gebote (*mitzvos*), um die säkularisierten Jüdinnen und Juden zum Judentum zurückzuführen. Zu den Geboten zählen ganz wesentlich auch das Einhalten der komplexen Speisevorschriften (*kashrut*), über die die Mitglieder der Bewegung in Supermärkten im Rahmen einer *Kosher Awareness Week* aufklären.²⁶ Anne Koch hat sich in ihrem Aufsatz von 2005 mit der Rezeption und Adaption von Wissen und Praktiken im gegenwärtigen Deutschland beschäftigt, das sich aus dem (indischen) *Āyurveda* speist.²⁷ Koch sieht mehrere Phasen in der Formierung deutscher *Āyurveden* und untersucht Semantiken und die Ästhetik unterschiedlicher Webseiten, die nicht nur eine besondere Diätetik anpreisen, sondern auch Massagen, Kosmetik und andere Produkte sowie Kuren, die zu Gesundheit und Glück führen sollen.

Ein letzter Aufsatz, den wir kurz vorstellen möchten, führt zunächst weg von den Religionen der Gegenwart in die Zeit der ersten Menschen. Die drei AutorInnen, Ina Wunn, Patrick Urban und Constantin Klein, referieren Hypothesen zu den biologischen Wurzeln religiösen Verhaltens.²⁸ Sie entwerfen in ihrem Aufsatz

²⁴ Ruth Illmann und Björn Dahla, „Religion and Food: Editorial,“ in *Religion and Food*, Hg. Ruth Illmann und Björn Dahla, *Scripta Instituti Donneriani Aboensis* 26 (Turku/Åbo: Donner Institute for Research in Religious and Cultural History, 2015), 7–10, hier 7.

²⁵ Christiane Altmann, „Religiöser Nonkonformismus im Judentum? Überlegungen zu Chabad Lubavitch in den USA,“ *Zeitschrift für Religionswissenschaft* 23.1 (2015): 116–32.

²⁶ Altmann, „Chabad Lubavitch in den USA,“ 125.

²⁷ Anne Koch, „Spiritualisierung eines Heilwissens im lokalen religiösen Feld? Zur Formierung deutscher *Āyurveden*,“ *Zeitschrift für Religionswissenschaft* 13.1 (2005): 21–44.

²⁸ Ina Wunn, Patrick Urban und Constantin Klein, „Religionsethologie – die biologischen Wurzeln religiösen Verhaltens,“ *Zeitschrift für Religionswissenschaft* 22.1 (2014): 98–124.

eine Religionsethologie, die biologisch fundiert sei und historisch arbeite, als Subdisziplin der Religionswissenschaft. Dabei stellen sie eine Reihe von evolutionsbiologischen Arbeiten vor, die auch mit ökologisch-verhaltensbiologischen Ansätzen arbeiten, welche mit der Entstehung von Religion in Zusammenhang gebracht werden. Besonders spielt hier der Umgang mit Nahrungsressourcen eine Rolle, wobei die empirische Grundlage der ausgewählten Studien häufig das Leben in rezenten Stammesgesellschaften ist. Der Aufsatz stellt exemplarisch bewährte Ansätze aus der Naturwissenschaft mit dem Ziel zusammen, Religion (als Teil von Kultur) naturalistisch zu erklären. Dieser bemerkenswerte Ansatz erinnert zwar an die Ausführungen von Eva Barlösius, die die doppelte Zugehörigkeit des Essens zu Natur und Kultur sieht. Barlösius ordnet jedoch nicht, wie die VertreterInnen der Religionsethologie, die Kultur der Natur gewissermaßen unter.

2 Ernährungsnormierungen und Religion: Skizze zu einer Typologie

Zunächst ist kurz das Verhältnis von Ernährung und Religion zu reflektieren. Auch wenn es gerade nicht untypisch für Religionen ist, weite Bereiche des Alltagslebens ihrer Mitglieder zu normieren, so besteht doch keinesfalls eine notwendige Verknüpfung, durch die Religion implizieren würde, Ernährungsverhalten zu regulieren.²⁹ Gleichwohl sind Normierungen von Ernährung häufig sowohl in etablierten Religionen wie auch in neuen Religionen anzutreffen.³⁰ Solche Normierungen von Ernährung *in* Religionen – am typischsten repräsentiert in religiösen Speisevorschriften – sind gleichwohl zu unterscheiden von bestimmten Perspektiven auf normierte Ernährungskonzepte oder deren (Fremd- oder Selbst-)Zuschreibungen *als* Religion. In letzteren Fällen sind – je nach vorausgesetztem oder impliziten Religionsverständnis – ‚Religionisierungen‘³¹ meist mit (de-)legi-

29 Bekanntestes und naheliegendstes Beispiel für eine solche (möglicherweise eher seltene) Ausnahme ist das protestantische Christentum. Nachdem zunächst im Frühchristentum durch Paulus die Verbindlichkeit der jüdischen Speisegebote abgelehnt wurde, kam es dann im Protestantismus auch zur Aufhebung der katholischen Fastenregeln sowie der Kommensalitätsvorschriften für das Abendmahl.

30 Benjamin E. Zeller, „New Religious Movements and Food,“ *Nova Religio* 23.1 (2019): 5–13.

31 Zum Konzept der „Religionisierung“ als Prozesse der „Zuschreibung von bestimmten Orten, Praktiken, Narrativen und Sprachen als religiös (im Gegensatz zu Dingen, die als säkular markiert sind)“ siehe Markus Dreßler, „Modes of Religionization: A Constructivist Approach to Secularity,“ *Working Paper Series of the HCAS „Multiple Secularities – Beyond the West, Beyond Modernities“* 7 (2019). <https://doi.org/10.36730/2020.1.msbbwm.7> (zuletzt gesehen am 5.2.2022). Dort allerdings

timatorischen Interessen verbunden: Etwa, wenn als abweichend wahrgenommene Ernährungsstile als ‚fanatisch‘ oder ‚missionarisch‘ klassifiziert dem eigenen, vermeintlich ‚aufgeklärt‘ und ‚wissenschaftlich‘ fundierten Ernährungshandeln gegenübergestellt werden; oder wenn aus religiöser Perspektive beispielsweise der Veganismus apologetisch als „Ersatzreligion“ etikettiert wird.³²

Religiöse Speisevorschriften umfassen im Allgemeinen bestimmte Gebote oder Verbote. Die mit der Normierung von Ernährung in Religionen verbundenen Deutungen und Effekte können religionswissenschaftlich als *Sakralisierungen* verstanden werden, die die Konstruktion des Gegensatzes von Alltäglichkeit und Außeralltäglichkeit markieren. *Positiven* Sakralisierungen, etwa in Speiseopfer Ritualen, stehen *negative* Sakralisierungen in Form von Speiseverboten oder ‚Tabus‘ gegenüber, welche Exklusion von Speisen aus dem Bereich der alltäglichen Verfügbarkeit regeln.³³

Des Weiteren können verschiedene Dimensionen der (religiösen oder kulturellen) Normierungen von Ernährung unterschieden werden.³⁴ In *qualitativ-substanzieller* Hinsicht wird normiert, was grundsätzlich als essbar oder nicht essbar gilt, aber auch, was in dieser Selektion als ‚rein‘ oder ‚unrein‘, moralisch ‚gut‘ oder ‚schlecht‘ etc. klassifiziert wird. Dies umfasst auch gewisse Ausnahmen oder Variationen der jeweiligen Regeln, etwa wenn ein eigentlich exkludiertes Nahrungsmittel unter bestimmten Konditionen für rein bzw. essbar erklärt wird. So dann haben Ernährungsnormierungen eine *zeitliche* Dimension. Dementsprechend unterscheiden sich Speisevorschriften und Anordnungen, die kontinuierlich gelten und dauerhaft praktiziert werden, deutlich von solchen, die nur temporär, entweder regelmäßig oder anlassbezogen befolgt werden müssen. Über die Exklusion von Nahrungsmitteln hinaus normiert die *praktisch-kulinarische* Dimension die zulässigen bzw. unzulässigen Formen der Gewinnung der Zutaten

zur Analyse von entsprechenden Prozessen im Kontext moderner Nationalstaaten, die bestimmten Traditionen und Wissensformationen Legitimität durch Anpassung an etablierte religiös-säkulare Binaritäten verschaffen.

32 Kai Funkschmidt, „Erlösung durch Ernährung: Veganismus als Ersatzreligion (Teil I)“, *EZW Materialdienst* 78.11 (2015): 403–412 und ders., „Erlösung durch Ernährung: Veganismus als Ersatzreligion (Teil II)“, *EZW Materialdienst* 78.12 (2015): 445–455. Zur kritischen Auseinandersetzung mit dem Begriff „Ersatzreligion“ siehe Lina Rodenhäuser, „Ersatz-/Quasi-Religion‘: Zur Historisierung einer religionswissenschaftlichen Analysekategorie“, *Zeitschrift für junge Religionswissenschaft* 15 (2020). <https://doi.org/10.4000/zjr.1303> (zuletzt gesehen am 5.2.2022).

33 Jörg Albrecht, „Tofu und Tabu: Bemerkungen zum Fleischverzicht aus religionswissenschaftlicher Perspektive“, in *Jahrbuch für Kulinaristik: The German Journal of Food Studies and Hospitality. Wissenschaft – Kultur – Praxis* 3, Hg. Maren Möhring und Jana Rückert-John (München: Iudicium, 2021), 56–90, hier 60f.

34 Zum folgenden Absatz vgl. Albrecht, „Tofu und Tabu“, 62–68.

von Speisen und Gerichten, die ihrer Zubereitungen, Kombinationen und Präsentationen. Entsprechend verarbeitete Lebensmittel werden für den Handel häufig in irgendeiner Form zertifiziert und gekennzeichnet. In Kombination mit der *zeitlichen* Dimension lassen sich auch *quantitative* Normierungen von Ernährung feststellen, wenn es darüber hinaus Vorschriften gibt, wie viel, wie oft bzw. wann überhaupt gegessen werden darf. Die *quantitativen* Extreme – vom Festmahl bis zum Nahrungsverzicht, können dabei je nach Kontext höchst unterschiedlich bewertet werden bzw. können sich historisch beispielsweise vom „Feasting to Fasting“³⁵ verschieben. Die letzte Dimension, die hier kurz angesprochen werden soll, betrifft die *soziale Verbindlichkeit* der Normierungen. In ihr kann unterschieden werden, ob entsprechende Vorschriften eine universale Geltung für alle Mitglieder einer Religion beanspruchen, oder ob sie nur für bestimmte Gruppierungen (wie Ordensgemeinschaften), soziale Rollen- oder Funktionsträger (religiöse Spezialisten) innerhalb eines Sozialzusammenhangs gelten. Zudem können obligatorische von freiwilligen Ernährungshandlungen (z.B. Verzichtleistungen) unterschieden werden. Ferner ist in dieser Dimension auch das Problem der Akzeptanz und der praktischen Umsetzung der Normierungen sowie das ihrer Durchsetzbarkeit zu verorten; mithin die Frage nach der empirisch variierenden Differenz zwischen ‚Sein und Sollen‘, zwischen Anspruch und Verwirklichung.

Nicht zuletzt damit verbunden ist in konkreten Kontexten auch der von Machtkonstellationen abhängige *soziokulturelle Status* bestimmter Ernährungsnormierungen zwischen Anerkennung und Ablehnung bzw. die Deutung ihrer (öffentlichen) Ausübung als Ausdruck von *Konformität* oder *Nonkonformismus*. Im Extremfall können so ein und dieselben Praktiken abhängig von ihren Kontexten unterschiedlich gedeutet und gleichzeitig sowohl als ‚orthodoxe‘ wie auch als ‚heterodoxe‘ Ernährungsweisen angesehen werden (wie etwa der Fleischverzicht im katholischen Christentum des Mittelalters).³⁶

Für Ernährungsnormierungen können zahlreiche *Begründungen* oder *Motive* existieren, durch die jene im jeweiligen soziokulturellen Kontext als gerechtfertigt und handlungsanleitend anerkannt werden. Diese können auf weltanschaulichen oder anthropologischen Grundlagen wie beispielsweise Wiedergeburt- oder Reinheitsvorstellungen, Körperlichkeitskonzepten, sozialen Klassifikationen

35 Veronika E. Grimm, *From Feasting To Fasting: The Evolution of a Sin. Attitudes to Food in Late Antiquity* (London/New York: Routledge, 1996).

36 Albrecht, „Tofu und Tabu“, 69f. Zum genannten Beispiel vgl. Jörg Feuchter, „Mit Ketzern essen. Ernährungsstrategien in einer von Katharern und Waldensern geprägten Stadtgesellschaft (Montauban, Südfrankreich, 13. Jahrhundert)“, in *Essen und Fasten/Food and Fasting. Interreligiöse Abgrenzung, Konkurrenz und Austauschprozesse/Interreligious Differentiations, Competition and Exchange*, Hg. Dorothea Weltecke (Köln/Weimar/Wien: Böhlau, 2017), 23–50.

usw. basieren. Gleichwohl existieren Speisevorschriften oft auch in ‚dogmatischer‘ Weise: Die sie fordernden autoritativen Quellen geben nicht notwendigerweise Begründungen an. Ihre Befolgung ist als Konformitätsbezeugung verpflichtend, muss aber nicht so empfunden werden. Die Speisevorschriften können von den Praktizierenden, wo keine verbindliche Erläuterung existiert, vielfältig in sinnhafter Weise gedeutet werden. Trotzdem sind (mit Einschränkungen) gewisse strukturelle Muster identifizierbar: So lassen sich viele Motive oder Begründungen für spezifisches Ernährungsverhalten in einer Matrix verorten, die soziale Orientierungen, welche von *egoistisch* (individuelles Heil, Gesundheit etc.) bis *altruistisch* (kollektives Heil, Selbstopfer usw.) reichen, mit einem Spektrum kultureller Deutungen und Zuschreibungen zwischen *asketisch* und *hedonistisch* kombiniert.³⁷ Entsprechende Kombinationen können je nach Kontext unterschiedliche Funktionen oder Plausibilitäten haben: Subjektive Motivationen für eine bestimmte Ernährungsweise können sich anders zusammensetzen als die Begründungen, die öffentlich in Überzeugungs- oder Rechtfertigungsdiskursen vorgebracht werden.

3 Forschung im interdisziplinären Verbund „Nachhaltige Ernährungsstile“

Die Herausforderung, Religion und Ernährung zu erforschen, besteht sicherlich darin, die unterschiedlichen Diskurse der natur-, sozial- und kulturwissenschaftlichen Fachdisziplinen zu kennen. Es scheint unumgänglich, sich auf eine fachübergreifende Zusammenarbeit einzulassen und mit VertreterInnen anderer Wissenschaftskulturen in den Austausch zu treten.

Wir haben zwischen 2018 und 2021 in einem interdisziplinären Forschungsverbund zum Thema „Pflanzenorientierte Ernährungsstile als Schlüssel zur Nachhaltigkeit“ (kurz: Nachhaltige Ernährungsstile, NES) mitgewirkt und das Fach Religionswissenschaft in die Verbundforschung zusammen mit VertreterInnen der Fächer Marketing für Lebensmittel und Agrarprodukte, Lebensmittelwissenschaft und Humanernährung, Nutzpflanzenwissenschaften und Nutztierwissenschaften

³⁷ Zum Askesebegriff in substanzieller, funktionaler und diskursiver Hinsicht vgl. Oliver Freiberger, *Der Askesediskurs in der Religionsgeschichte. Eine vergleichende Untersuchung brahmanischer und frühchristlicher Texte* (Wiesbaden: Harrassowitz, 2009), 11–16, 249–255. Siehe dazu auch Oliver Freiberger, „Askese als Begriff: Substanzielle, funktionale und diskursive Perspektiven,“ *Berliner Theologische Zeitschrift* 32.1 (2015): 11–33.

eingebraucht.³⁸ Kooperationspartnerinnen waren die Universitäten Göttingen und Hannover. Gefördert wurde das Verbundprojekt durch die Volkswagenstiftung und das Niedersächsische Ministerium für Wissenschaft und Kultur im Forschungsprogramm „Nachhaltigkeit“. Im Projekt wurden verschiedene Ernährungsstile aus einer umfassenden, auch interkulturellen Nachhaltigkeitsperspektive unter Einbeziehung der menschlichen Gesundheit und Leistungsfähigkeit verglichen. Grundlegend war auch die Frage, ob diese Ernährungsstile dauerhaft von den Menschen realisiert werden und damit langfristige Nachhaltigkeitsfortschritte erzielbar sind. Da auf der Basis der Forschungsergebnisse des Verbundprojekts die Nachhaltigkeit der Ernährung in Niedersachsen verbessert werden soll, z. B. durch optimierte Lebensmittelangebote und eine zielgruppenspezifische Ernährungskommunikation, ist es im Bereich der *angewandten* Wissenschaften anzusiedeln.

Zu Beginn der Antragsstellung war wenig bekannt, wie nachhaltig die unterschiedlichen pflanzlich orientierten Ernährungsstile eigentlich sind und wie sie aus gesundheitlicher Perspektive bewertet werden können und ob bzw. wie VerbraucherInnen diese dauerhaft beibehalten. Die Forschungsergebnisse des Verbundprojektes wurden bereits während seiner Laufzeit auf ihre Wirkung in der Öffentlichkeit untersucht. Eine größere Rolle spielte daher auch die Öffentlichkeitsarbeit mit Pressemitteilungen, Social-Media-Aktivitäten und Transferpublikationen. Das Forschungsprojekt stand auch in engem Zusammenhang mit verschiedenen zivilgesellschaftlichen wie wirtschaftlichen AkteurInnen wie ProVeg e. V., Verband für Unabhängige Gesundheitsberatung e. V., Deutscher Tierschutzbund e. V., NEULAND e. V. und anderen, die vielfältig in die Aktivitäten des Verbunds einbezogen wurden.

Unter der Leitung von Prof. Achim Spiller war die Verbundforschung in insgesamt sieben Arbeitspaketen organisiert: (1) die Analyse nachhaltiger Ernährungsstile (Marketing für Lebensmittel und Agrarprodukte, Georg-August-Universität Göttingen), (2) interkulturelle Perspektiven (Institut für Religionswissenschaft, Leibniz Universität Hannover), (3) Ernährung, Gesundheit, Leistungsfähigkeit (Institut für Lebensmittelwissenschaft und Humanernährung, Leibniz Universität Hannover), (4) Qualität pflanzlicher Erzeugnisse (Department für Nutzpflanzenwissenschaften, Georg-August-Universität Göttingen) und (5) Ökobilanzierung (Ökologie der Nutztierhaltung, Georg-August-Universität Göttingen). Die nachhaltige Verankerung in der Lehre und der Wissenschaftstransfer

38 Siehe auch die Webseite des Verbundprojekts: <https://www.uni-goettingen.de/de/603774.html> (zuletzt gesehen am 20. Januar 2022).

wurden in zwei weiteren Arbeitspaketen durchgeführt: (6) Forschungsorientiertes Lernen und (7) Kommunikation und Transfer.

Aufgrund der Fächervielfalt waren auch die Forschungsmethoden sehr divers. Neben der empirischen Sozialforschung, klinischen Studien zur Bewertung von Ernährungs- und Gesundheitszustand sowie körperlicher Leistungsfähigkeit wurden Daten auch mit Paneltests und instrumenteller Sensorik sowie Ökobilanzierung unter Verwendung unterschiedlicher Datenbanken erhoben, und zwar jeweils verteilt auf die entsprechenden Fachdisziplinen. Um ein Beispiel für die Forschung im Projekt zu nennen: Sojamilch als ein „Milchersatzprodukt“ erfreut sich seit einigen Jahren größerer Beliebtheit. Um zu erfahren, welche Gründe KonsumentInnen von Sojamilch für den Genuss nennen, führten Mitglieder des Verbunds eine Verkostung von verschiedenen Produkten und narrative Interviews mit InformantInnen durch und es wurden Semantiken zur Wahl von Milchersatzprodukten in der Tagespresse untersucht. Auch die Sensorik (Geschmack, Geruch, Textur usw.) von pflanzlichen Ersatzprodukten wurde getestet, teilweise mit einer „elektronischen Zunge“, und die Qualität und der Ernährungsgehalt festgestellt. Es wurde dann mithilfe der Ökobilanzierung (Wasserverbrauch usw. vom Feld bis zum Supermarkt) eruiert, ob und wie nachhaltig ein Produkt wie etwa Sojamilch ist. Auch wurde der Gesundheitsstatus einer Kohorte ermittelt, deren Mitglieder entweder viel Fleisch essen, wenig Fleisch (FlexitarierInnen) oder gar kein Fleisch oder tierische Produkte (VeganerInnen). Neben zahlreichen Einzelpublikationen in den beteiligten Fächern werden die Ergebnisse des Verbundprojekts in einigen Monaten in Form einer gemeinsamen Publikation erscheinen.

In unserem religionswissenschaftlichen Arbeitspaket „Interkulturelle Perspektiven“ erforschten wir die Nachhaltigkeitsdebatte in religiösen Organisationen, die sich auf nationaler und internationaler Ebene für nachhaltige Ernährung und den Klimaschutz einsetzen. Da die Projektlaufzeit in die Entstehungszeit der Fridays-for-Future-Bewegung fiel, konnten wir eine deutliche Zunahme an Statements und Forderungen nach einer Ernährungsumstellung als Möglichkeit, die Klimakrise abzuschwächen, insgesamt, aber auch bei religiösen Verbänden verzeichnen (Churches for Future, Aufruf zum „Klimapilgern“, *halal* soll Bio sein etc.). Wir haben darüber hinaus zwischen 2018 und 2021 systematisch Berichte und Stellungnahmen in Printmedien ausgewählter europäischer Länder (DIE ZEIT, Süddeutsche Zeitung, Spiegel online, The Guardian, Le Monde, El País u. a.) zu Normierungen beim Essen, Trinken und in der Lebensmittelproduktion im Zusammenhang mit Nachhaltigkeit und die sich einer der Religion entlehnten Sprache und Bilder bedienen gesammelt und inzwischen teilweise ausgewertet. Jörg Albrecht vertiefte seine Forschungen zur transnationalen Dimension der kulturellen Dynamik der Alternativen Ernährung am historischen Beispiel der japa-

nischen Makrobiotik, der er eine wichtige Katalysatorfunktion für die Entstehung des Naturkost- bzw. Biosektors zuschreibt.³⁹

Am Institut für Religionswissenschaft in Hannover sind zudem im Studiengang der Lehrerbildung für das niedersächsische Schulfach „Werte und Normen“, an dem die Religionswissenschaft neben der Soziologie und Philosophie an der Leibniz Universität Hannover beteiligt ist, zwei Masterarbeiten entstanden: „Dynamiken des Essens aus religionswissenschaftlicher Perspektive. Auswertungen einer empirischen Untersuchung in einer norddeutschen Großstadt“ (Nicole Ulm, 2020, betreut von Katja Triplett) und „Die mediale Darstellung des Veganismus aus religionswissenschaftlicher Perspektive – Eine Untersuchung am Beispiel der Wochenzeitung DIE ZEIT“ (Stephanie Rubarth, 2021, betreut von Jörg Albrecht). Beide Arbeiten orientierten sich an Jörg Albrechts heuristischen Ansatz, Ernährung zu betrachten, ‚als ob‘ sie Religion sei, und haben einen expliziten Bezug zum Forschungsprojekt „Nachhaltige Ernährungsstile“.

Nicole Ulms Masterarbeit beschäftigte sich ohne direkten Bezug auf religiöse Normen, Deutungen oder Sozialformen mit der Frage, welche Dynamiken einen Wandel des Essens herbeiführen und nach welchen Mustern sich diese Transformationen vollziehen. Zur Beantwortung der Forschungsfrage wertete Nicole Ulm zehn der von Katja Triplett und Nicole Ulm durchgeführten Leitfrageninterviews qualitativ aus. Entsprechend des Ansatzes der *Grounded Theory* analysierte sie die Interviewinhalte mithilfe der Methode des offenen Kodierens zunächst hinsichtlich der von den Befragten angegebenen Motive. Als besonders einflussreich für die Gestaltung alimentärer Handlungen erwiesen sich die drei Kategorien *soziales Umfeld*, *Gesundheit* und *Verzicht*, die in der Arbeit vertiefend analysiert wurden. Im Hinblick auf die erste Kategorie *soziales Umfeld* ließ sich festhalten, dass es als wichtiger Faktor sowohl für einen Wandel als auch für die Beibehaltung bestimmter Ernährungsmuster angesehen werden kann. Folglich werden alimentäre Handlungen einerseits in einem hohen Maß an etablierten gesellschaftlichen Vorstellungen bezüglich des Essens ausgerichtet und gehen oftmals mit Anpassungsprozessen einher. Andererseits verändern individuelle, also von den EsserInnen ausgehende Faktoren, die Gestaltung des Essens. Bestätigt wurde dies auch in der näheren Auseinandersetzung mit der Kategorie *Gesundheit*. Die Befragten gaben an, ihr Essen nach gesellschaftlichen Vorgaben zur ‚gesunden‘ Ernährung anzupassen. Dabei orientieren sie sich an von ihnen als plausibel angesehenem Ernährungswissen (bspw. an Ratgeberliteratur und medial vermittelten Empfehlungen) oder tauschen sich mit ihrem sozialen Umfeld aus. Einige Inter-

³⁹ Jörg Albrecht, „Dietetic Nonconformism: Georges Ohsawa’s Spiritual Macrobiotics and its Impact on Alternative Foodways in Western Europe and North America“ (in Vorbereitung).

viewpartnerInnen folgen hingegen eher ‚emotional‘ geleitet ihrer Intuition und vertrauen dem eigenen Empfinden, was für sie ‚gesund‘ sei. Das Essen wird dementsprechend auf Grundlage subjektiver Faktoren gestaltet. Die letzte Kategorie *Verzicht*, in deren Rahmen auch verstärkt alternative Ernährungsformen thematisiert wurden, zeigte ebenfalls ambivalente Ausprägungen: Einerseits wurde deutlich, dass Enthaltensamkeit als Ausdruck politischer und sozialer Haltungen gelebt werden und dabei symbolisches Kapital generieren kann. Im Kontrast dazu wird Fleischverzicht aber auch als von der Norm abweichendes Verhalten wahrgenommen. So treten besonders innerhalb enger sozialer Mahlgemeinschaften (etwa der Familie) häufig soziale Spannungen zutage, die entweder zu Abgrenzungen führen oder durch Kompromisse („Ausnahmen“) und wechselseitige Anpassungen überbrückt werden können. Der „Verzicht“ wird dabei von den ihn Praktizierenden im Allgemeinen positiv gedeutet und mit Genuss assoziiert, wohl auch, weil die Verfügbarkeit von Alternativen mittlerweile als „erstaunlich gut“ wahrgenommen wird. Demzufolge wird der Verzicht weniger als Verbot, sondern vielmehr als luxuriöse Möglichkeit der Moderne betrachtet, die erlaubt, aufgrund unterschiedlicher Motive (Tierleid, Gesundheit und Nachhaltigkeit) die eigene Ernährungspraxis zu verändern. Umgekehrt wird die Unmöglichkeit des Verzichts mit sozialen Prägnanzen, Gewohnheiten und Rücksichtnahmen auf das soziale Umfeld begründet. Zusammengefasst und abstrahiert ergibt sich der Befund, dass es sich bei der Veränderung des Essens um dynamische Prozesse der wechselseitigen Abgrenzung und Anpassung handelt.

Gegenstand von Stephanie Rubarths Masterarbeit war die mediale Berichterstattung über pflanzenorientierte und nachhaltige Ernährung aus religionswissenschaftlicher Perspektive. Rubarth untersuchte diese Berichterstattung am Beispiel der Darstellung des Veganismus in der Wochenzeitung *Die Zeit*. Die Arbeit lieferte mit der gewählten Methode der Qualitativen Inhaltsanalyse valide Ergebnisse. Aus 102 im Zeitraum zwischen 2011 und 2021 ermittelten Artikeln, welche die Schlagworte „vegan“ und „Veganismus“ enthielten, wurden 82 Artikel als für die Untersuchung geeignet ausgewählt. Rubarth orientierte sich dafür im Wesentlichen am Lehrbuch von Kuckartz (2018), insbesondere hinsichtlich des computergestützten Vorgehens mithilfe der etablierten Software MAXQDA. Sie kombinierte deduktive und induktive Kategorienbildung zur Erstellung ihres schließlich aus 18 Hauptkategorien bestehenden Kategoriensystems und wertete die codierten Textstellen kategorienbasiert aus. Dabei haben sich zwei zentrale Themenblöcke herausgehoben: einerseits die „Religiösen Zuschreibungen“ und andererseits die „Veganen ‚Ersatz‘-Produkte“. Bei den „Religiösen Zuschreibungen“ konnte festgestellt werden, dass diese fast ausschließlich negativ konnotiert mit dem Veganismus in Zusammenhang gebracht werden. Die in dieser Weise am häufigsten codierten Kategorien „Missionierung“, „Prophet:innen“ und „Askese“

wurden ausführlich vorgestellt und diskutiert. So konnte festgehalten werden, dass die Verwendung religiöser Termini, von Religionsvergleichen oder Analogisierungen in den medialen Auseinandersetzungen über fleischlose Ernährung bzw. Fleischkonsum als Mittel der Abwertung oder gar Delegitimierung bestimmter Ernährungspraktiken oder der sie befürwortenden Akteure dienen. Auch die Thematisierung „vegane[r] ‚Ersatz‘-Produkte“ zeigte deutlich die Konfliktlinie zwischen konventionellen und veganen Ernährungsgewohnheiten: Die im Zentrum der Auseinandersetzungen stehenden Fleischersatzprodukte werden bereits durch die Verwendung der Wortzusammensetzung „Ersatz-“ abgewertet, insbesondere, indem sie als „künstlich“ dem vermeintlich „echten“ Fleisch gegenübergestellt werden, welches für große Teile der Gesellschaft wichtige soziale und symbolisch-emotionale Bedeutung für ihre Identitätskonstruktionen habe.

Insgesamt war die Arbeit im Verbundprojekt „Nachhaltige Ernährungsstile“ sehr bereichernd, da üblicherweise solch ein intensiver und langjähriger Austausch mit naturwissenschaftlichen Fächern für ReligionswissenschaftlerInnen auch in der Lehre kaum gepflegt wird. Ungewohnt war für uns die Teilnahme an einem Projekt unter Beteiligung von (nicht-theologischen) angewandten Wissenschaften. Letztlich haben angewandte Wissenschaften Normierungen und Veränderungen von Standards und Normierungen zum Ziel, etwas, das so explizit nicht unserem Verständnis von Religionswissenschaft entspricht. Auf der einen Seite waren wir immer bestrebt, Distanz zu halten und eher selbstreflexiv eine Art Wissenschaftsethnologie zu betreiben. Gleichzeitig waren wir bemüht, über bestimmte Klischees und Stereotype hinsichtlich des Vegetarismus in verschiedenen Religionen aufzuklären. Auf der anderen Seite schien es außerordentlich wichtig, dass eine religionswissenschaftliche Perspektive in große Förderprojekte einbezogen wird, die sicherlich vor dem Hintergrund der aktuell angestrebten Bundespolitik, und in Bezug auf Niedersachsen auch auf die Landespolitik, in den kommenden Jahren, wie oben kurz angesprochen, konkrete Auswirkungen auf das Ernährungshandeln, die Verhältnisbestimmungen im „Krieg ums Fleisch“ und die Klärung der Frage „Was isst die Zukunft: Tier oder Tofu?“⁴⁰ haben werden.

40 Vgl. die Podiumsdiskussion „Krieg ums Fleisch – wer bestimmt, was ich esse?“ (Juni 2019) in der Reihe *AgrarDebatten.vorOrt*, <https://agrardebatten.de/agrardebatten/debatte-krieg-ums-fleisch/> sowie die Ringvorlesung im Wintersemester 2019/20 „Tier oder Tofu: Was isst die Zukunft?“, <https://uni-goettingen.de/de/623052.html> (zuletzt gesehen am 10.2.2022).

4 Inhalt des Themenschwerpunkts

Der Themenschwerpunkt geht auf das Konferenzpanel „Wie hältst du’s mit dem Essen? Normierte Ernährungskonzepte als Gegenstand religionswissenschaftlicher Forschung“ zurück, das auf der 33. Jahrestagung der Deutschen Vereinigung für Religionswissenschaft im Jahr 2019 zum Thema „Konzeptualisierungen von Religion“ an der Leibniz Universität Hannover stattfand. Die Beitragenden zum Panel waren eingeladen, Fallbeispiele aus verschiedenen Epochen, Regionen und Traditionen sowie theoretische Ansätze für die religionswissenschaftliche Erforschung von Ernährungskonzepten vorzustellen und zu diskutieren. Die Panel-Beiträge haben in überarbeiteter Form Aufnahme in diesen Themenschwerpunkt gefunden. Das Spektrum der AutorInnen wurde dafür erweitert.

Im ersten Beitrag unseres Schwerpunkts widmet sich Bernadett Bigalke in ihrer Vorstudie dem universal verbreiteten Phänomen des religiösen ‚Nichtessens‘, das heißt dem vermeintlich vollständigen Nahrungsverzicht, häufig verbunden mit weiteren körperlichen Leidenszuständen (wie etwa Stigmatisierungen), am Beispiel exemplarischer Fälle aus dem modernen westeuropäischen Katholizismus vom späten 18. bis zum Ende des 20. Jahrhunderts. Diese marginalisierte Nahrungsabstinenz, auch innerkirchlich umstritten, war zentraler Aushandlungsort sowohl religiöser Selbst- und Fremddeutungen als auch von Pathologisierungen und Betrugsvermutungen im Kontext sich neu konfigurierender Zuständigkeiten zwischen Religion, Wissenschaft oder Medizin.

Teilweise im überlappenden Zeitraum der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts, jedoch im osmanisch geprägten Kulturraum angesiedelt, ist Laurent Mignons Beitrag über Vegetarismus-Debatten in der Türkei. Anhand des Denkens zweier vegetarischer Protagonisten aus Künstler- und Intellektuellenszenen untersucht der Literaturwissenschaftler deren Einbettung der fleischlosen Ernährungspraxis zwischen religiösen Referenzen (Vereinbarkeit mit dem Islam, Bezug auf asiatische Religionen) und Rezeption westlicher, naturalistischer Vorstellungen bis hin zur Infragestellung des anthropozentrischen Weltbilds abrahamitischer Tradition. Hier ermöglicht der Zugang über normierende Ernährungsdiskurse einen Einblick in das komplexe Geflecht heterogener Anschauungen zwischen konservativen Nationalismen und neuen Spiritualitäten in der frühen Republikzeit, welches sich nicht auf die Dichotomie zwischen Säkularismus und Islam reduzieren lässt.

Markus Rüschs Beitrag wendet sich dem ostasiatischen Kulturraum zu, konkret der Frage, wie Fleischverzicht und Ernährungsnormierungen in der Jōdo-Shinshū-Schule des japanischen Buddhismus in der Gegenwart gehandhabt werden. Er untersucht den Zusammenhang von religiösen Vorstellungen und Ernährungspraktiken auf verschiedenen Ebenen in einem Spannungsfeld, in welchem die traditionell geprägten buddhistischen Ernährungspraktiken der Laien (Spei-

seopfer, Tischgebete und kollektive Tempelmahlzeiten) mit den spezifischen religiösen Lehrmeinungen (Normfreiheit, Ethiklosigkeit) in Übereinstimmung gebracht und als Ausdruck dieser Doktrinen funktionalisiert werden können.

Die Frage nach der ‚richtigen‘ Ernährung hat in der Gegenwart eine brisante Aktualisierung erfahren, seit sie mit den drängenden Problemen des Klimawandels in Zusammenhang gebracht wird. In dem den Themenschwerpunkt abschließenden Beitrag gibt Katja Triplett aus religionswissenschaftlicher Sicht einen Überblick auf die Debatten um die Forderung nach nachhaltiger Ernährung. Insbesondere die zunehmende Problematisierung des Fleischkonsums und damit verbunden die Aufwertung des Veganismus als aus Nachhaltigkeitsperspektive wünschenswertes Ernährungshandeln hat eine Vielzahl von Effekten hervorgerufen, die von der rechtlichen Gleichstellung des Veganismus als „philosophischer Überzeugung“ mit Religionen in England bis zu zahlreichen neuen religionswissenschaftlichen und interdisziplinären Forschungen und Interpretationsansätzen reichen.