

Der Kulturtheoretiker Bernard Rudofsky hat 1987 für seine letzte Ausstellung im Wiener Museum für angewandte Kunst ein Tableau von Darstellungen des letzten Abendmahls gesammelt. Dabei interessierte er sich für ein besonderes Detail: nämlich für die bildliche Umsetzung des Satzes aus dem Johannesevangelium, wonach der Jünger, «den Jesus liebte», an der Brust des Meisters ruhte. Rudofsky demonstrierte, dass die Maler Schwierigkeiten hatten, diese Beschreibung angemessen zu visualisieren: Johannes muss zumeist erhebliche Verrenkungen absolvieren, um seinen Kopf in die geforderte Position zu bringen – denn die Maler hatten eine sitzende Tischgesellschaft vor Augen, keine liegende. Doch im Nahen Osten war es zu Lebzeiten Jesu üblich, beim gemeinsamen Essen zu liegen. Nicht umsonst heisst es im Johannesevangelium: «Einer von euch wird mich verraten. Die Jünger blickten sich ratlos an, weil sie nicht wussten, wen er meinte. Einer von den Jüngern lag an der Seite Jesu; es war der, den Jesus liebte. Simon Petrus nickte ihm zu, er solle fragen, von wem Jesus spreche. Da lehnte sich dieser zurück an die Brust Jesu und fragte ihn: Herr, wer ist es? Jesus antwortete: Der ist es, dem ich den Bissen Brot, den ich eintauche, geben werde. Dann tauchte er das Brot ein, nahm es und gab es Judas, dem Sohn des Simon Iskariot.»

Letztes Abendmahl: Lamm

Die Szene ist aber noch in anderer Hinsicht interessant; und damit meine ich nicht die im gnostischen Judasevangelium entschieden bejahte Frage, ob Jesus dem Judas den Auftrag erteilt habe, ihn an die Römer zu verraten. Denn implizit erklärt das Evangelium auch, wie das Passahlamm verzehrt wurde: offenbar als Geschnetzeltes in einer Schüssel; Teile von ungesäuerten Matzenbroten dienten gleichsam als Besteck, mit dem ein Fleischstück ergriffen und zum Mund geführt werden konnte.

So hat auch Pasolini das letzte Abendmahl in «Il Vangelo secondo Matteo» (1964) gefilmt. Die Jünger sitzen um den Tisch, nicht aufgereiht an einer langen Tafel; sie essen Brot- und Fleischstücke mit den Fingern, ernst, aber nicht feierlich. Die Tischgesellschaft entsteht aus der Verteidigung der Frau, die das Haar Jesu einölt, danach durch die Adressierung des Mannes, der den Gastgeber ausliefern werde, im Echo der Stimmen «Sono io?», zuletzt durch die Teilung des Brotes und die Weiterreichung des Weinbechers: mein Körper, mein Blut.

Während die Jünger trinken, wird mehrmals das glücklich lächelnde Gesicht Jesu eingeblendet; seine Vereinigung mit der Runde ist offenbar gelungen. Sichtbar bleibt dennoch, wie schwer es wohl war, die historisch und theologisch überdeterminierte Szene in eine filmische Bildsprache zu übertragen. Pasolini hat das sakrale Gewicht ganz auf die Musik verschoben; so entstand eine Spannung zwischen dem Essen und seiner kultischen Bedeutung. Denn dieses letzte Abendmahl, von dem die Evangelien berichten, war ein kultisches Festessen, lange vor seiner Sakramentalisierung in der christlichen Eucharistie. Charakteristisch für ein solches Kultmahl war das Tieropfer. Dieses musste verschiedenen Regeln folgen.

In den athenischen Buphonien etwa, den Stieropfern, sollte das Einverständnis des Stiers mit seiner Opferung erwirkt werden. Nach Gebet und Gesang wird er getötet, das Herz verbrannt, die Haut und die linke Schultersehne zur Bespannung des Tympanons gewonnen. Danach musste sich der Opferpriester vor dem abgetrennten Schädel verneigen und sprechen: «Diese Tat – alle Götter haben sie vollbracht; nicht ich habe sie vollbracht.» Mitunter wurde ihm gar untersagt, vom Opferfleisch zu essen. Nicht weniger wichtig als die Opferregeln war das Gebot, das Mahl zu teilen, ein gemeinsames Geben und Nehmen des Essens zu praktizieren. Man soll nicht allein essen. Entsprechend sah Derrida das «Gesetz unendlicher Gastfreundschaft» als Grundregel des guten Essens.

Fleisch als göttliches Privileg

Von Anfang an zielte das kultische Essen auf den Verzehr von Fleisch, das selten aufgetischt wurde. Fleisch war in allen Agrarkulturen ein knapper Gut. Denn in einer Agrargesellschaft waren Tiere niemals bloss Produkte, sondern stets auch Akteure, arbeitende Wesen wie die Menschen selbst. Schon den detaillierten sumerischen Keilschrifttafeln zur Buchführung über die Viehzucht lässt sich entnehmen, dass die Rinderhaltung in erster Linie der Aufzucht von Ochsen für das Ziehen der Pflüge diene. Dagegen war die Produktion von Milch und Milchprodukten wie Fett und Käse weniger wichtig, und noch viel unbedeutender waren Fleischlieferungen für die Priesterschaft, für Staatsbeamte oder für kultische Zwecke.

Der Fleischverzehr galt geradezu als ein göttliches Privileg. Darin besteht die Pointe der biblischen Erzählung vom Streit zwischen Kain und Abel. Kain verbrennt Getreide, Abel ein Lamm, doch Gott fällt es nicht schwer, sich für das Fleisch zu entscheiden. Die Götter zahlreicher Agrarkulturen waren und sind fleischfressende Wesen. Gelegentlich werden sie um ihren Anteil betrogen,



Kult des Essens

Wo die Kühlschränke voll sind, werden kaum Gedanken an den Hunger verschwendet. Dennoch haben Essen und Kochen einen enormen Stellenwert. Sie sind der Inbegriff eines sozialen, sinnevidenten Tuns. Gastkommentar von Thomas Macho

und manchmal müssen sie sich mit dem blossen Geruch des Fleisches begnügen. Aber selten können sie mit pflanzlicher Nahrung allein zufriedengestellt werden.

Karl Meuli hat behauptet, das Tieropfer sei als kultische Regulation von Fleischmahlzeiten eingeführt worden. Auch Walter Burkert hat mehrfach festgestellt, für Juden wie für Griechen habe gegolten, «dass das Tieropfer aufs Essen zielt»: Opfern heisst «einen Festbraten zur Verfügung stellen. Götterfeste sind die wichtigsten Gelegenheiten, überhaupt Fleisch zu essen.»

Opfern als Fleischverteilung: Die Argumentation klingt plausibel; sie verrät jedoch auch den Widerspruch, in den das kultische Fleischessen mit dem Gebot des Teilens, dem «Gesetz unendlicher Gastfreundschaft», zu geraten droht. Die Fleischteilung ist stets kompliziert: Wer erhält die besten Stücke? Brust oder Keule? Lende oder Rippchen? Wer muss sich mit Innereien begnügen? Und wer wird – wie im Prometheus-Mythos – mit Knochen und Fett betrogen?

Die Griechen haben das Problem im Geiste der «Isonomie», der demokratischen Reformen des Kleisthenes von Athen, geradezu mathematisch zu lösen versucht. Und so wie sich Landbesitz oder Zugehörigkeit zu einer Phyle ordnen lassen, so könnte auch das Fleisch geteilt werden, ohne dass dabei zu viele Stücke weggeworfen werden müssen.

Was dabei herauskommt, kennen wir alle: eine Art von Ossobuco, bei dem etwa eine Kalbshaxe in vier Zentimeter dicke Scheiben geschnitten, in Mehl gewendet und langsam geschmort wird. Eine ganz andere Lösung wurde im Zuge der Ausbreitung der christlichen Religion propagiert: die Aufwertung des Brotes zum Hauptstoff des kultischen Essens.

Schon bei den Schilderungen des letzten Abendmahls ist vom Fleisch gar keine Rede mehr, sondern vom Brot, das geteilt und zum Leib Christi erhoben wird. Brot ist das bessere Fleisch, weil es viel leichter und gerechter geteilt werden kann. Auf diesen Zusammenhang verweisen die etymologischen Wurzeln der Wörter für Freundschaft in verschiedenen Sprachen; sie beschwören die Praxis des Brotteilens, sowohl im altfranzösischen *compain*, im deutschen *Kumpen* als auch im englischen *companions* oder *company*. Die Tischgemeinschaft ist eine Brotgemeinschaft, keine Fleischgemeinschaft.

Modernes Massenschlachten

Dies hat sich seit Beginn der Industrialisierung grundlegend verändert. Die Umstellung auf fossile Energieträger wie Kohle und Erdöl hat die Erfindung verschiedenster Maschinen ermöglicht, die alle bisherigen Nutztiere aus ihren kulturellen Kontexten verdrängt haben. Die Ochsen wurden durch

Traktoren oder Mährescher ersetzt, die Ziegen und Schafe durch die Produktion synthetischer Bekleidung. Die Kutschen wichen den Eisenbahnen und Automobilen, die Lasttiere den Kränen und Baggern, die Brieftauben den Telefonen.

Diese gesellschaftliche Verdrängung reduzierte die Tiere schlagartig auf eine einzige Funktion, die noch kein Lebewesen zuvor in vergleichbarer Grössenordnung erfüllen musste: auf die Funktion des Massenschlachtviehs. Sobald die Tiere nicht mehr gebraucht wurden, konnten sie zunehmend sorglos verzehrt werden; alle Zuchtinteressen liessen sich auf einen einzigen Nenner bringen, sobald einmal feststand, dass die Tiere nichts anderes mehr leisten sollten, als möglichst rasch fett zu werden, um als bratfertige Koteletts oder Schnitzel in der Pfanne landen zu können.

Der Schlachthof bildete das präzise Pendant des Überflusses: einen schier unermüdlichen Betrieb zur Herstellung von Fleischmahlzeiten, eine Opferungsmaschine ohne jegliches Ritual. Der Fleischkonsum wurde gleichsam säkularisiert; die Religionen gerieten gerade in ihrer Funktion als Ernährungsregulative – mit ihren Fastenzeiten und

Die Tischgemeinschaft ist eine Brotgemeinschaft, keine Fleischgemeinschaft.

Fleischtabu – langsam in gesellschaftliche Randlagen. Auch die Erfahrung der raschen Verderblichkeit des Fleisches wurde nun viel seltener gemacht: dank Konservierungsmitteln, Kühlanlagen und Gesetzen zur Fleischbeschau.

Gerade weil Fleisch kein Luxusgut mehr darstellt und Brot nur noch als Beilage taugt, stellt sich verschärft die Frage nach der Zukunft des Essens als Kult. Erste Antworten gaben der Kolonialhandel und die beginnende Globalisierung im 19. Jahrhundert; zunächst erreichte die Entwicklung freilich bloss die Speisesäle an den Höfen und in grossbürgerlichen Salons. Spätestens nach 1945 wurde jedoch die Säkularisierung der Ernährungspraxis durch eine wachsende Begeisterung für fremdes und exotisches Essen in einer breiten urbanen Öffentlichkeit kompensiert.

Für den Genuss vieler Speisen aus fernen Ländern werden ernährungsmedizinische Gründe ins Treffen geführt, zum Beispiel ein besonders niedriger Anteil gesättigter Fettsäuren. Mit diesem Argument assoziiert sich eine zweite Topik des zeitgenössischen Kult-Essens: Gesundheit und Natur. Ein Festmahl kann auch durch die Prädikate des «Natürlichen» – bio oder «organic» – nobilitiert werden. Fleisch von Weidetieren, die nicht der Massentierhaltung unterworfen wurden, gilt heute als begehrenswert, ebenso wie alle ökologisch einwandfrei produzierten Lebensmittel. Die alten Opferrituale wurden inzwischen durch Entschuldungspraktiken ersetzt, die sich in Herkunftsnachweisen, Listen von Inhaltsstoffen und möglichen Allergenen oder in Prädikatsiegeln für vorbildliche Tierhaltung manifestieren.

Zuletzt kommt eine dritte, paradoxe Antwort auf die Frage nach der Zukunft des Essens als Kult ins Spiel. Neben dem Essen des Fremden und Exotischen, dem Essen des Natürlichen und Gesunden empfiehlt sich der Verzicht auf das Essen, die Askese, das Fasten, die Diät. Fleisch und Brot werden zuerst gestrichen, danach Eier und Milchprodukte; der Kult des Essens schlägt um in den Kult des verschlossenen Munds. Nicht von ungefähr: Nach Erhebungen von 2014 kämpfen heute etwa 2,1 Milliarden Menschen mit Übergewicht, während 850 Millionen an Unterernährung leiden; 2010 starb eine Million Menschen an Hunger, hingegen 3 Millionen an Fettleibigkeit.

Steht uns ein Kult des Nicht-Essens bevor? Ein Aufstieg neuer Hungerkünstler? Das Nicht-Essen lässt sich freilich weder teilen noch geben oder feiern; das «Gesetz unendlicher Gastfreundschaft» würde bloss in Verweigerung und Einsamkeit erstarren.

Thomas Macho war Professor für Kulturgeschichte an der Humboldt-Universität zu Berlin. Gegenwärtig leitet er das Internationale Forschungszentrum Kulturwissenschaften (IFK) in Wien. Bei dem abgedruckten Text handelt es sich um eine Kurzfassung des Referats, das er im Rahmen des NZZ-Podiums «Kult des Essens» in Zürich hielt.