

Rezension

SINDEMANN Katja: Götterspeisen. Kochbuch der Weltreligionen. Metro-Verlag, Wien 2010

Marie-Luise KREILINGER

Katja Sindemanns neues Werk „Götterspeisen. Das Kochbuch der Weltreligionen“ stellt eine Erweiterung zu ihrem ersten Kochbuch, in der Serie des Metroverlags, dar. Ging es in „Mazzesinsel Kochbuch“ ausschließlich um das jüdische Wien, wird die Autorin nun global und widmet sich den fünf Weltreligionen.

Das bewährte Konzept wurde größtenteils übernommen. So ist auf dem Titelblatt keine alte Karte von Wien, sondern eine alte Europakarte dargestellt. Im unteren Bereich finden wir nun verschiedene Gewürze, die eventuell die Vielfalt des Kochbuchs unterschwellig zum Ausdruck bringen sollen. Ich persönlich finde den Titel, trotz seiner Einfachheit, absolut gelungen. Schließlich ist es sicherlich nicht schlecht, wie ein Gott zu speisen. Dazu aber später mehr.

Im Vorwort stellt die Autorin klar, dass in den Religionen der Welt Essen nicht einfach nur Essen sei. Eine Mahlzeit kann vieles sein. Alle Religionen vereinen das Fasten, sie haben alle spezielle Feiertage, an denen sie gewisse Gerichte essen, und trotzdem gibt es genügend tolle Unterschiede zwischen ihnen. Religion ist wohl mehr als nur Glaube und um diesen soll es in dem kulturgeschichtlichen Kochbuch auch gar nicht gehen. Der/die Leser/In soll auf eine genusstechnische und kulturelle Reise im Bezug auf die Religionen geführt werden.

Jedes Kapitel wird mit einem Zitat aus der jeweiligen heiligen Schrift oder Weisheit begonnen. Die einleitenden Worte sind hierbei kulinarisch und philosophisch zugleich. Auf einigen Seiten wird nun die jeweilige Religion im Bezug auf ihr Verhältnis zur Nahrungsaufnahme analysiert. So erfahren wir zum Beispiel, dass das Judentum die genauesten und strengsten Speisevorschriften führt; das Christentum weniger genauere Vorschriften kennt und die kulinarischen Bräuche sich vor allem um die Feiertage drehen; die Speisevorschriften des Islams unmittelbar auf den Propheten Mohammed zurückzuführen sind; es den einen Hinduismus nicht gibt und es somit auch keine einheitliche hinduistische bzw. indische Küche gibt; und zuletzt erfahren wir, dass nicht jeder Buddhist gleichzeitig auch ein Vegetarier sein muss. Die jeweiligen Inhalte werden sehr anschaulich und gut verständlich präsentiert. Für die Illustrationen ist Christine Wurnig wieder an Board. Im gewohnt hervorragenden Stil setzt sie Orte, Menschen und typische Lebensmittel in Szene. Leider fehlen auch in dieser Ausgabe Bildbeschreibungen, die zwar nicht bei allen, aber bei manchen nötig gewesen wären.

Kommen wir aber nun zu den Rezepten. Insgesamt stellt Katja Sindemann 58 Rezepte vor. Zwei davon habe ich einem Praxistest unterzogen. Um nicht beim bereits Bekannten zu bleiben, nahm ich die beiden Religionen, die für mich am entferntesten scheinen — der Hinduismus und der Buddhismus. Also gab es am Sonntag bei mir Kitsune- Soba (Buddhismus) und dazu Chapati (Hinduismus). Mein Ergebnis: trotz momentaner Fastenzeit sind beide Gerichte eine Sünde wert und ergänzen sich, obwohl sie aus unterschiedlichen Religionen stammen, perfekt. Die Kochanleitungen sind gewohnt praktisch und einfach formuliert und können auch von Kochneulingen umgesetzt werden.

Abschließend bleibt zu sagen, dass Katja Sindemann ein sehr gut recherchiertes und durchdachtes Kochbuch geschrieben hat. Auch der etwas hohe Preis von 25 Euro sollte nicht davor abschrecken, gemeinsam mit der Historikerin und Religionswissenschaftlerin auf eine kulinarische Reise durch die Religionen dieser Welt zu gehen.