

Zeitschrift: Visit : Magazin der Pro Senectute Kanton Zürich
Herausgeber: Pro Senectute Kanton Zürich
Band: - (2014)
Heft: 4

Artikel: Von Götterspeisen und Konservenbüchsen
Autor: Torcasso, Rita
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-818945>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 22.01.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

ESSKULTUR _ Unsere Art zu essen hat sich über Jahrtausende entwickelt – geprägt vom Klima, sozialen Bindungen und dem Glauben an Götter und Geister. Trotz Globalisierung gilt auch heute noch: Sag mir, was du isst, und ich sage dir, wer du bist.

Von Götterspeisen und Konservenbüchsen

Interview//**RITA TORCASSO**

Die Jagd und das Sammeln – sie sind die ältesten Formen der Nahrungsbeschaffung. Um die drei Millionen Jahre dauerte die Jäger- und Sammlerkultur. «Erst» rund 12 000 Jahre zurück reichen Darstellungen von Pfeil und Bogen und von Harpunen für die Fischjagd. Gekostet wurden neben Fleisch auch Würmer, Raupen, Käfer, Pilze, Beeren, Nüsse und wilde Früchte. Erst als 6000 v. Chr. die ersten Siedlungen mit Ackerbau entstanden und Tongefässe gebrannt wurden, konnte man Speisen in grösseren Mengen herstellen und aufbewahren.

Das Wort Kultur leitet sich vom lateinischen «colere» ab: pflegen, urbar machen, ausbilden. Der Übergang von der Jägerkultur zum Ackerbau bedeutete für die Menschen mehr Arbeit, weil man von wenigen Ackererzeugnissen zu leben begann. Von Zehntausenden kultivierbarer Pflanzen fanden nur rund 600 Eingang aufs Ackerfeld. Was genusstauglich war, bestimmten neben den Umweltbedingungen auch die überlieferten Traditionen. Die Zubereitung der Speisen war von alters her Sache der Frauen: Sie erforderte Geschick, Wissen und harte Arbeit.



Foto: Keystone/Photopress-Archiv/Walter Studer

Als eine warme Mahlzeit noch nicht selbstverständlich war: Schulkinder in einer Berner Speiseanstalt im Februar 1943.

Um das Essen ranken sich viele Mythen, allen voran jene vom Paradiesgarten. Gemeinsam ist allen Kulturen der Glaube, dass Menschen mit Göttern verbunden waren. Über die Götter lebten sie im Überfluss, der aus süßen Früchten, Honigtau und Seen aus Milch bestand. Während die Götter als spirituelle Wesen keine Nahrung benötigten, waren die Menschen davon abhängig. In der Bibel wurden sie aus dem Paradies verjagt und mussten fortan ihre Nahrung im Schweiß ihres Angesichts beschaffen. Später wurden die Paradiesgärten zum Schlaraffenland, dem Land der Schlemmer und Faulenzer, wie es etwa Pieter Brueghel auf einem seiner Gemälde malte.

Religiöse Rituale

Die Jägerkultur betrachtete Tiere als gleichwertige Lebewesen. Sie wurden nur erlegt, um dank ihrem Fleisch zu überleben. Um die Tieropfer zu sühnen, erhielten bestimmte Tiere religiöse Verehrung. Auch die späteren Weltreligionen nahmen Einfluss auf den

eine Verbindung zu Göttern und Ahnen hergestellt: In Asien erhalten sie auf den Hausaltären Gebäck und Milch, in Lateinamerika wird am 1. November auf den Gräbern gegessen. Bei uns galt als schwere Sünde, Brot wegzuworfen, und die Nomaden glauben noch heute, dass der Regen ausbleibt, wenn sie Milch verschütten.

Gastlichkeit in einer abgeschlossenen Welt

Weil mit dem Essen auch vielerlei Aberglauben und Schadenszauber verbunden war, zog man sich für die Mahlzeit in den Familien- und Freundeskreis zurück. Praktisch in allen Kulturen assen Frauen und Männer getrennt. In der Antike wurden unbekannte Besucher als Abgesandte der Götter betrachtet und besonders gut bewirtet. Die Sage von Philemon und Baucis erzählt, dass einzig das Paar bereit war, einen Gast aufzunehmen. Darauf vernichteten die Götter das Dorf, verschont blieben nur die Gastgeber. In der Bibel stellte Lot die Gastfreundschaft gegenüber zwei Fremden gar über die Sorge um seine Töchter.

Bis ins Mittelalter gab es in Mitteleuropa praktisch nur einheimische Nahrung. Bagdad war Handelszentrum, wir lebten an der Peripherie des Weltgeschehens. Doch Bauern assen in guten Zeiten vielfältige Kost, wie ein Speisezettel um 1600 zeigt: Kabissalat, harte Eier, eingemachte Karpfen, Grünkraut mit Backfisch, eingemachten Hering, Erbsen und Sauerkraut, Stockfisch mit Zwiebeln, Milch und Butter, Kuchen, Käse und Obst.

Erst im 15. Jahrhundert, über die Kreuzzüge und die Entdeckung Amerikas, kamen fremde Gewürze und Gemüse zu uns. Vieles, was wir heute essen, ist

>>

In einigen Kulturen wird über das Essen auch heute noch eine Verbindung zu Göttern und Ahnen hergestellt.

Umgang mit dem Essen. Im Christentum wie auch im Islam kennt man die Fastenzeit als Reinigungsritual, bestimmte Tiere wie das Osterlamm wurden zu den höchsten Festen des Kirchenjahres geopfert. In einigen Kulturen wird über das Essen auch heute noch



Die Zubereitung der Speisen war lange nur eine Sache der Frauen. Im Bild: Schülerinnen in der Anlernschule Rietberg in Zürich im Mai 1946.

Foto: Keystone/Photopress-Archiv/Str



HÖGG
LIFTSYSTEME

HÖGG Liftsysteme AG
CH-9620 Lichtensteig
Telefon 071 987 66 80

Treppenlifte



Rollstuhllifte

Sitzlifte

Aufzüge

www.hoegglift.ch



Patengrosseltern gesucht!

Schenken Sie einem Kind Zeit – besuchen Sie gemeinsam den Zoo oder lesen Sie Geschichten vor... Für diverse Familien mit Kindern aus Zürich suchen wir Patenomas und Patenopas.

Sie sind ab ca. 50 Jahre alt, wünschen sich Kontakt zur jungen Generation und freuen sich, Ihre Lebenserfahrung weiter zu geben? **Kontaktieren Sie uns!**

Zürcher Gemeinschaftszentren, Erika Vakidis,
Tel. 043 299 20 10, erika.vakidis@gz-zh.ch
www.gz-zh.ch

 patengrosseltern
Ein Projekt der Zürcher Gemeinschaftszentren

 ZÜRCHER
GEMEINSCHAFTSZENTREN

Sicher ein- und aussteigen!

Wir bauen in Ihre **bestehende(!)** Badewanne eine Tür ein.
Absolut wasserdicht!  **Magic Bad®**
Nur 1 Arbeitstag, kein Schmutz!

7 Jahre Erfahrung, über 5'000 eingebaute Türen!



www.Badewanntüre.ch

Auskunft und Beratung **Tel: 076-424 4060**

TERRA SANCTA TOURS ★

Malta - Kaleidoskop der Kulturen

11.-18. April 2015

ab CHF 1810



Spuren aus 6000 Jahren Menschheitsgeschichte, eine vielfältige Landesküche und eine herrliche Landschaft locken auf diese Inselgruppe südlich von Italien.

www.terra-sancta-tours.ch

Burgunderstrasse 91, 3018 Bern

Telefon 031 991 76 89

//NAHRUNGSMITTEL IN DEN WELTRELIGIONEN

RELIGION	ALLGEMEINE VORSCHRIFTEN	NICHT ERLAUBTE LEBENSMITTEL
Buddhismus	Kein Lebewesen töten	Vegetarische Ernährung nicht Pflicht, aber gewünscht
Christentum	Wenige Vorschriften; in katholischen Kreisen freitags, am Aschermittwoch und an Karfreitag kein Fleisch	Freitags kein Fleisch
Hinduismus	Trennung von «sauberen» und «unsauberen» Lebensmitteln	Rind
Islam	Lebensmittel, die verzehrt werden dürfen, sind halal; Fastenmonat Ramadan (von Sonnenaufgang bis -untergang Verzicht auf Nahrung und Getränke)	Schwein, Blut, Alkohol
Judentum	Über 600 Gebote und Verbote; Lebensmittel, die verzehrt werden dürfen, sind koscher.	Schwein, Hase, Stör, Kaviar, Hummer, Tintenfische, Muscheln

Quelle: Migrationsspuren auf dem Teller, conTAKT-spuren.ch, ein Engagement des Migros-Kulturprozentos

Die Tabelle gibt eine grobe Übersicht über die Nahrungsmittelgebote der fünf grossen Weltreligionen. In modernen, liberalen Gesellschaften verlieren religiös inspirierte Verbote immer mehr an Bedeutung. Dafür gibt es neue Tabus und Normen rund um die sogenannte richtige Ernährung.

>>

importiert: Mais, Kartoffeln, Tomaten, Kakao, Kaffee, Tee oder Reis. Eine besondere Rolle spielte in der Schweiz die Kartoffel, die aber lange als Armenspeise galt. Nach einer Hungersnot im 18. Jahrhundert betrachtete Heinrich Pestalozzi die importierte Knolle als Lösung für die sozialen Probleme, weil sich alle am Anbau beteiligen konnten. Ein Meilenstein war die Konservierung. Napoleon setzte 12 000 Franken als Preisgeld für eine geeignete Methode aus. 1804 wurde in Frankreich das Einmachglas erfunden, zehn Jahre später kam die Konservenbüchse.

Unsere Esskultur bewahren

Bis heute unterscheiden sich Weltkulturen durch ihre Art zu essen. Dazu gehören auch die Tafelsitten. Bei uns ist Essen mit den Händen tabu. Doch bis Anfang des 20. Jahrhunderts nutzte das Volk Messer und Löffel nur als Kochgeräte. In Mittelmeerkulturen gilt noch heute als schlechtes Omen, Brot mit dem Messer zu schneiden. Erasmus von Rotterdam beschrieb anno 1530 die Tischsitten so: sich nicht als Erster bedienen, nicht auswählen, nicht reden beim Essen. Allein zu essen, galt in allen Kulturen als unhöflich. In der Türkei sagt ein Sprichwort: «Wenn einer isst und die andern müssen zuschauen, ist der Augenblick des Weltuntergangs gekommen.»

Am stärksten wurden die Essgewohnheiten von Mutters Küche geprägt, die in allen Kulturen als die beste galt. Erst Fast Food und industriell hergestell-

te Billignahrungsmittel veränderten das Essverhalten grundlegend – vom komplexen Essritual zur raschen Nahrungsaufnahme. Der Anteil des Essens am Haushaltbudget sank deutlich: 1913 machte er noch 40 Prozent aus, 1950 rund 30 Prozent, heute in der Schweiz noch knapp sieben Prozent. Für eine Rückbesinnung auf Essen als ein kultureller Wert plädieren Initiativen wie die Slow-Food-Bewegung, Urban Gardening oder auch die Wiederentdeckung der traditionellen, möglichst regionalen und saisonalen Küche. ■

//MEHR ZUM THEMA

Klaus E. Müller: Kleine Geschichte des Essens und Trinkens. Vom offenen Feuer zur Haute Cuisine, Beck'sche Reihe, 2009

Zeittafeln über 300 000 Jahre Geschichte der Ernährung: www.koch-welten.de/zeittafelderkochkunst.htm

Migrationsspuren auf dem Teller. Schweizer Esskultur und Einflüsse von aussen: www.kontakt-spuren.ch/media/3-3_Fachwissenschaftliche-Einfuehrung.pdf