

# Buchbesprechungen

Anselm SCHUBERT: Gott essen. Eine kulinarische Geschichte des Abendmahls. München: C. H. Beck 2018. ISBN: 978-3-406-70055-2, Hardcover (271 S., 28 Abbildungen).

Essen und Trinken sind im Christentum Inbegriff der innigsten leiblichen Verbindung zwischen Gott und Mensch. Über die hohe theologische Dignität der „Kommunion“ sind sich orthodoxe, lutherische und katholische Christ-innen weitestgehend einig, über die Abendmahlslemente – Brot und Wein – jedoch nur auf den ersten Blick. Der Streit ums Herrenmahl gibt ebenso zu denken wie die „oft komische Fallhöhe zwischen der religiösen Überhöhung des Abendmahls und seiner bisweilen profanen Realität in Form irgendwelcher krümeliger und flüssiger Substanzen“ (12). Diese Fragen – sie wären angesichts gängiger (insbesondere katholischer) Praxis durchaus zu stellen – nimmt der evangelische Kirchenhistoriker Anselm Schubert zum Ausgangspunkt für einen dreiteiligen kulinarischen Streifzug durch die ökumenische Liturgiegeschichte, der Entwicklungen und Ausprägungen der Eucharistietheologie und Mahlpraxis zeitlich und kulturell kontextualisiert. Was sich unterhaltsam liest, wird zur ernsthaften Anfrage an heute.

Im ersten Teil blickt er vor dem Hintergrund jüdischer und hellenistischer Einflüsse (und stellenweise in Abgrenzung davon) zunächst auf die

Anfänge der Verwendung von *Brot und Wein der Christen* zurück, wie sie schon die neutestamentlichen Schriften überliefern, wobei „Der Mahlkult des frühen Christentums“ (21) im wöchentlichen Brotbrechen (Apg 2,42 u.ö.) der kulturell weithin etablierten Mahlpraxis entsprochen habe und seine Deutung zwar früh (um 55), aber doch erst nachträglich vom Handeln Jesu bei seinem – von den Synoptikern als jährlich(!) stattfindende Pesachfeier überlieferten – Abschiedsmahl gewonnen haben könnte.

Mit der späteren Trennung von Eucharistie und Gemeinschaftsmahl macht Schubert im Abschnitt „Das Kultmahl der Alten Kirche“ (31) bereits erste Spuren beginnender Klerikalisierung und die Einführung der Deutekategorie „Sühneopfer“ statt „Dank- und Lobopfer“ aus. Folgenreich seien die Bestimmungen des Konzils von Laodizäa (325–382) gewesen, die u. a. den freundschaftlichen Austausch von ungesäuertem Brot zwischen jüdischen und christlichen Nachbarn unterbinden sollten, um „zwischen der Eucharistie und allen anderen Formen von Speisen und Mählern eine Dinstinktion zu schaffen, die den einfachen Leuten so gar nicht einzuleuchten schien“ (36). Sie

führte schließlich auch zur Ablehnung der bis dahin gerne verwendeten römischen Brotringe, die auf zahlreichen frühchristlichen Wandmalereien und Mosaiken abgebildet sind.

Vorerst lag – wollte man ausdrücklich nicht an jüdischen Gepflogenheiten anschließen – die Orientierung an paganen Bräuchen durchaus nahe: „In den Traditionen, die sich später als orthodox durchsetzten, wurden gemischter Wein und Brot verwendet“ (41) – und zwar immer öfter besseres aus Weizen und nicht aus der weitverbreiteten billigeren Gerste. Die Gemeinden stellten Brot unterschiedlicher Qualität zur Verfügung und Weinspenden, die man einfach zusammenschüttete. Da nun aber eine derart alltägliche Materie dem Herrenwort gemäß „Leib und Blut Christi“ würde und zudem die Leibmetapher auf die Gemeinde und die Brotmetapher auf die Getauften Anwendung fand, gerieten Brot und Wein bald zur äußerlich durch eingeritzte oder gestempelte Kreuze erkennbar gemachten „Heilige[n] Nahrung“ (46). Abgesehen von in Ost und West je anders theologisch aufgeladenen Regelungen der ge- oder verbotenen eucharistischen Spezies – gesäuertes oder ungesäuertes Brot, mehr oder weniger roter oder weißer Wein, fallweise Milch, Honig, Trauben etc. – stellte sich im Westen das Problem der Haltbarkeit der Brotreste zur längeren Aufbewahrung und des Umgangs mit trotzdem verdorbener Materie. Im 9. Jahrhundert endet hier auch die Pra-

xis, dass die Gläubigen Brot und Wein für die Eucharistie stiften. Die nötige Ehrfurcht im Umgang mit den heiligen Gestalten war zu dieser Zeit längst jener Skrupulanz gewichen, die den im zweiten Teil *Brot und Wein der Kirche* behandelten Folgen der „Klerikalisierung der Materie“ (63) Tür und Tor öffnete – was wieder neue Fragen aufwarf und immer striktere Vorgaben nach sich zog: Von nun an spielten die metaphysischen Bedingungen der Wandlung der Elemente in Leib und Blut Christi, der Streit um die wirkliche oder ‚nur symbolische‘ Gegenwart Christi in den eucharistischen Gestalten sowie kultische Reinheit im Umgang mit dem ‚Allerheiligsten‘ die Hauptrolle. Die bestimmungsgemäße Verwendung der Nahrungsmittel (nämlich davon zu essen und zu trinken) blieb auch dort, wo sie hätten erreicht werden können, für das gläubige Volk die höchst seltene Ausnahme: Die Hostie in der Messe anbetend „Schauen statt essen“ (102) hieß fortan seine Devise; außerhalb der Liturgie aber konnte die göttliche Materie zweckentfremdet magisch-apotropäisch gebraucht werden.

Weitab „an den Rändern der Welt“ (95) von Skandinavien und Grönland bis in die Mongolei gab es hingegen Versorgungsprobleme, da der vorgeschriebene Weizen und Wein nur sehr teuer oder gar nicht zu bekommen war. Am Schlachtfeld musste gar etwas Gras oder ein Stückchen Erde genügen, um das Sterbesakrament zu empfangen ...

Der dritte Teil, *Brot und Wein des Glaubens*, entfaltet die subtile Argumentation im zunehmend erbitterten Streit der Konfessionen um das ‚richtige, natürliche, normale‘ Abendmahlbrot, den die katholische Kirche mit minutiöser Rubrizierung zu entscheiden trachtete – sehr zum Nachteil der seefahrenden Eroberer der Neuen Welt, da mit Entscheid des Konzils von Trient (16. Jh.) auf dem Meer keine Messe gefeiert werden durfte, um Verschütten, Erbrechen oder Fischfraß im Fall von Schiffbruch zu vermeiden. In den Traditionen der teils unterworfenen, teils entdeckten Kulturen in West und Fernost gab es Anknüpfungspunkte für die Lehre der Transsubstantiation, doch blieb die Verwendung landesüblicher Nahrungsmittel trotz der schwierigen Beschaffung der göltigen, erlaubten und würdigen Materie für die Eucharistie verboten. Die rigide Festlegung des Florentiner Konzils (14. Jh.) auf Brot aus gemahlenem Weizen und Traubenwein war nicht nur für die Inkulturation ein Hindernis, sondern wurde Jahrhunderte später „[...] im industriellen Zeitalter“ (163), als man Lebensmittel im großen Stil technisch und chemisch ‚verbesserte‘, zur Herausforderung besonderer Art. Die evangelischen Kirchen wiederum experimentierten im 19. Jahrhundert „im Kampf gegen den Schnaps“ (180) mit „unfermentiertem Wein“, um den Alkoholgehalt zu minimieren oder zu eliminieren oder rieten dazu, wie die altkirchliche Sekte der Aquarier, über-

haupt nur mit Wasser zu feiern. Zuletzt identifizierte der medizinische Fortschritt den Abendmahlskelch als „grausige bakteriologische Gefahr“. Dem neuen Gebot der Reinheit – diesmal körperlich und moralisch – trug der in Amerika entwickelte, propagierte und bald weitverbreitete Einzelkelch Rechnung. Im Europa des beginnenden 20. Jahrhunderts zwar bereits wieder verschwunden, griff man in den 1980er-Jahren erneut auf ihn zurück und findet ihn seit der Covid-19-Pandemie sehr vereinzelt auch in katholischen Pfarrgemeinden.

Was es seit 1970 Neues gibt, beschreibt der Autor als „Die Rückkehr der Vielfalt“ (187): In den evangelischen Kirchen werden bei Gluten-Unverträglichkeit Hostien aus Reis-Mais-Kartoffelmehl, manchmal auch Johannisbrot und Vollmilchpulver gereicht. Das besonders hygienische ‚Prepacked Communion Set‘ – ein Einwegplastikdöschen mit einem Schluck Wein und einer im Deckel keimfrei eingeschweißten Oblate – ist im Zweifelsfall beliebter als fallweise Versuche, das Abendmahl mit einem Freundschaftsmahl zu verbinden. Auch in der katholischen Kirche geht man einige vorsichtige Schritte mit der Zeit – unter Inkaufnahme der Aufweichung von Substanz und Akzidentien. Doch erst – schon aus dem Ritenstreit des 16. Jh. bekannte – theologische und pragmatische Argumente eröffnen im postkolonialen Diskurs tatsächlich neue Perspektiven. Sie stellen freilich das Bekennt-

nis Roms zur Inkulturation der christlichen Liturgie ebenso auf die Probe wie die rhetorisch stets bemühte Einheit in Vielfalt, die bisher nicht verhandelbar erscheint, sobald es um die sakramentale Präsenz Christi in der – zweifellos vielfältigen – „Frucht der Erde und der menschlichen Arbeit“ geht. Die Anglikanische Kirche ist bereits damit konfrontiert, dass die „Speisen der europäischen Herrscher und ihrer Priester [...] nicht mehr die Speisen der von ihnen unterworfenen Völker“ (205) sind – und versucht in ihrer globalisierten Kirche doch noch festzuschreiben, was sich mit der Verwendung indigener Nahrungsmittel und lokaler Zeremonialgetränke inzwischen längst selbstständig hat. In der Gegenwart (oder Zukunft?) angekommen ist die methodistische „Coconut-Theology“, welche in Polynesien die Verwendung von Fruchtfleisch und Kokosmilch als Abendmahls Elemente vorschlägt. Die im täglichen Leben allgegenwärtige Kokospalme – Holz, Blätter, Fasern, Frucht(fleisch), Milch und Schale – ist der Bevölkerung als gute Schöpfungsgabe ebenso einsichtig wie der ‚heilsgeschichtliche‘ Fall der Frucht aus der Höhe und ihr Zerbrechen als das „beste Symbol für das in Christus be-

gründete und geschenkte Leben“ (206).

Der Autor schließt seinen historischen Durchgang, der nicht einen abstrakten ‚urchristlichen‘ Kern des Abendmahls sucht, sondern jede seiner zeitgemäßen und zeitbedingten Ausdrucksformen vom Symposium über die mittelalterliche Messe bis zum Prepackaged Communion Set als authentisch würdigt, mit dem Bekenntnis: „Erst wenn das Abendmahl dieses Leben in all seiner Buntheit und Vielfalt nicht mehr darstellt, erst dann hat das Abendmahl seinen Sinn verloren.“ (212)

Wer einen Bruch mit ‚der‘ (im Singular wohl fiktiven) katholischen Tradition befürchtet, dem seien schon vorab die letzten Absätze von Schuberts Ausführungen ans Herz gelegt: Sie resümieren, wie sehr im „Gehorsam gegen das ewige göttliche Gebot [...] das Abendmahl und seine Elemente doch immer auch Spiegel ihrer jeweiligen Kultur“ (211) waren. Somit ist dieser Betrachtung des (katholisch) ‚Denkunmöglichen‘ eine Leserschaft ohne Berührungängste zu wünschen, die alle Argumente prüft, um das Gute oder künftig vielleicht auch Bessere zu behalten.

*Ingrid Fischer*

*Wien*