

Kulturelle und religiöse Einflüsse auf (und durch) die Ernährungskultur von türkeistämmigen¹ Migranten

Interview mit Daniel Kofahl, Witzenhausen

Herr Dr. KOFAHL, Sie haben promoviert zum Thema „Die Komplexität der Ernährung in der Gegenwartsgesellschaft“ – wird die Ernährung in unserer Gesellschaft durch türkeistämmige Menschen komplexer, oder ist dieser Einfluss gegenwärtig noch zu gering?

KOFAHL: Wenn wir von „Gesellschaft“ in der Gegenwart sprechen, kann eigentlich sowieso nur noch die „Weltgesellschaft“ gemeint sein. Ernährungskulturen enden schon lange nicht mehr an räumlichen bzw. nationalstaatlichen Grenzen. Sie befinden sich stattdessen in einem permanenten multikulturellen Evolutionsprozess mitten in einer globalisierten sozialökologischen Umwelt. Ernährungskulturelle Einflüsse, die mit Migrantinnen und Migranten aus dem türkischen Staatsgebiet (dazu zählen nicht nur Türken, sondern z. B. ebenso Kurden sowie die christlichen Aramäer) nun auch in Deutschland immer präsenter geworden sind – übrigens seit inzwischen über 50 Jahren –, haben selbstverständlich ihren Beitrag zu der fruchtbaren Vielfalt des Gastronomischen und Kulinarischen geleistet. Diese Vielfalt weiß man in aller Regel auch zu schätzen. Und ich meine hier nicht nur Kebab und Köfte, sondern die Ernährungskultur aus der Türkei ist selbst wieder eine komplexe Ernährungskultur mit unterschiedlichsten Einflüssen und verschiedensten Gerichten. Das reicht vom variationsreichen Vorspeisenteller über diverse Hauptgerichte, Back- und Teigwaren bis hin zu Desserts, Süßigkeiten sowie eigenen Formen der gemeinsamen Mahlzeiten und der Gastlichkeit.

Komplexität ist nichts zum Fürchten, man muss sie nur zu bewältigen wissen, um dann Entscheidungen in konkreten Situationen zu treffen oder Innovationen anzustoßen. Jede Ernährungskultur erhöht zudem die gesellschaftliche Artenvielfalt, man sollte diese kulturelle Biodiversität zu pflegen wissen.

Mal aus der Perspektive der Zuwanderer gefragt: Nutzen türkeistämmige Migranten in Deutschland eher spezielle Lebensmittelläden und Restaurants/Cafés; grenzen sie sich durch ihre Esskultur eher ab?

KOFAHL: Selbstverständlich gibt es das, und es wäre auch verwunderlich, wenn es nicht so wäre. Ostfriesen, Rheinländer, Bayern und so weiter tun das für sich auch, und das hat nichts mit Integrationsverweigerung zu tun. „Integration“ bedeutet nicht, wie manch einer vielleicht meint, „Assimilation“. Fließende Grenzen zwischen Ernährungskulturen sichern die kulturelle Vielfalt, es sollte nur nicht zu einer „Ghettoisierung“ kommen, aber das sehe ich auch nicht.

Sicher, es gibt die türkischen und kurdischen Cafés, Restaurants und Lebensmittelläden, die sich von ihrem Einrichtungsstil, den angebotenen Produkten und den hier gesprochenen Sprachen von den (idealtypischen) deutschen Cafés, Kneipen und so weiter unterscheiden. Aber es wird auch niemand daran gehindert, diese türkischen oder kurdischen Einrichtungen zu betreten, dort einzukaufen, dort zu essen, sich dort zu unterhalten. Und zum Glück tun dies auch viele Nicht-Türken und Nicht-Kurden – wo sonst findet man so wohlschmeckende Delikatessen aus der türkischen Region – ebenso, wie



Dr. Daniel KOFAHL, Dipl.-Soz.
APEK – Büro für Agrarpolitik und Ernährungskultur, Witzenhausen
Büroleitung / Bildung / Forschung / Wissenschaft
E-Mail: Kontakt@apek-consult.de

man Türken und Kurden in allen anderen gastronomischen und kulinarischen Einrichtungen wiederfindet. Und ich gehe davon aus, dass der kulinarische Austausch noch größer wäre, wenn sozialstrukturelle Unterschiede zwischen verschiedenen Bevölkerungsgruppen weiter ausgeglichen würden.

Wie sehen Sie dies im innereuropäischen oder internationalen Vergleich?

KOFAHL: Ich sehe das im Großen und Ganzen positiv in Deutschland. Bislang sind einem hierzulande auch solche panischen Bewegungen, wie es sie z. B. in Frankreich gibt, erspart geblieben, bei denen Nicht-Muslime protestieren, dass es angeblich ein zu

¹ Türkeistämmige in Deutschland sind Menschen mit deutscher, türkischer oder mit beiden Staatsbürgerschaften, die in Deutschland leben und die selbst oder deren Vorfahren früher dauerhaft in der Türkei lebten oder türkische Staatsbürger waren.

„Integration‘ bedeutet nicht, wie manch einer vielleicht meint, ‚Assimilation‘. Fließende Grenzen zwischen Ernährungskulturen sichern die kulturelle Vielfalt, es sollte nur nicht zu einer ‚Ghettoisierung‘ kommen, aber das sehe ich auch nicht.“

weitreichendes Angebot von halal-konformen Produkten zu kaufen gibt. Es ist doch erstaunlich, dass Nicht-Gläubige Angst vor „spirituell-religiös kontaminierten“ Lebensmitteln haben. Als könnte man sich den islamischen Glauben wie einen Schnupfen einfangen. Aber insgesamt sind der kulinarische Austausch und die Entstehung gastronomischer Hybride in der hochmodernen Gesellschaft wohl nirgends aufzuhalten.

Am meisten bekannt ist den Deutschen über Ernährungsregeln im Islam sicherlich das Fasten. Können Sie dies kurz beschreiben?

KOFAHL: Das religiöse Fasten – im arabischen „Saum“ genannt – im Fastenmonat Ramadan, gehört für die Muslime zu einer ihrer wichtigsten religiösen Pflichten. Dabei wird zwischen Morgendämmerung und Sonnenuntergang nichts gegessen und auch nichts getrunken. Dazu kommt übrigens auch sexuelle Abstinenz. Diese Form des „äußeren Fastens“ wird ergänzt durch ein „inneres Fasten“, wobei man „sünden- und lasterfrei“ durch den Tag kommen soll.

Da sich die Muslime nach dem Mondkalender² richten, fällt der Ramadan stets in eine andere Jahreszeit. Problematisch wird dies im Sommer, wo die Tage besonders in den gemäßigten Breiten sehr lang und oftmals heiß sind. Dann ist das Fasten noch einmal schwieriger, besonders, wenn von Seiten des Arbeitgebers keine Rücksicht genommen wird.

Nach Sonnenuntergang wird dann das „Fasten gebrochen“, i. d. R. zusammen mit der Familie oder in der religiösen Gemeinde. Erste Speisen, die eingenommen werden, sind eine Dattel und ein Schluck Wasser sowie

eine „geistige Speise“, es wird nämlich ein Bittgebet des Propheten Muhammed gesprochen.

Nach Ende der Fastenzeit gibt es ein ausführliches Fest des Fastenbrechens, das im türkischen *Ramazan Bayrami* (Ramadan-Fest), oder *Seker-Bayrami* (Zuckerfest) genannt wird.

Vom Fasten ausgenommen sind übrigens Kinder vor der Pubertät, Schwangere, Kranke und altersschwache Menschen.

An welche Ernährungsregeln halten sich Muslime i. d. R. auch außerhalb der Fastenzeit?

KOFAHL: Zunächst muss man festhalten, dass es „den einen“ Muslim so wenig gibt, wie „den einen“ Christen. Der Islam als Weltreligion mit etwa 1,6 Milliarden Gläubigen weltweit und 1 400 Jahren Tradition, ist in sich sehr heterogen und selbst wieder komplex. Man hat es mit einer „unitas multiplex“ zu tun – einer „Einheit der Vielfalt“.

Das zeigt sich auch in der Ernährungskultur des Islams. Wie bei den meisten anderen weit verbreiteten und etablierten Religionen ist es auch beim Islam so, dass die basale Referenz, der Koran, nicht immer eindeutig formuliert ist. Das gibt Raum für Auslegungen, zur Theologie und auch zur Spiritualität. Schließlich hat es der Islam auch geschafft, sich flexibel in Gesellschaften zu integrieren, die primär nicht-muslimisch sind. Dafür wurden strenge Regeln teilweise gelockert oder angepasst. Die Regel nichts zu essen, was haram – also verboten – ist, gilt aber sehr wohl, darunter fällt z. B. das Verbot Schweinefleisch zu verzehren. Geessen werden kann dagegen alles, was halal ist. Dafür darf Fleisch z. B. nur von geschächteten Tieren verzehrt werden. Außerdem gibt es freiwillige Fastentage in dem auf den Ramadan

folgenden Monat, nicht erlaubt hingegen ist übrigens das permanente Fasten. Es gibt sozusagen ein religiös motiviertes diätetisches Limit, das nicht überschritten werden sollte.

Unter anderem sind Sie Sprecher der AG Kulinarische Ethnologie in der Deutschen Gesellschaft für Völkerkunde (DGV). Können Sie einschätzen, ob eine Ernährung nach den Regeln des Islam als eher strikte, restriktive oder als gemäßigte Ernährungskultur einzuordnen ist?

KOFAHL: Auch hier gilt natürlich der Verweis auf die Vielfalt des Islams und der in ihm vorhandenen Lehrmeinungen. Die islamischen Ernährungsregeln sind nicht in Zement gegossen, sie sind historisch variabel und von unterschiedlichen Verständnissen von Freiheit und Strenge geprägt. Was man aber durchaus feststellen kann, ist, dass es im Koran verschiedene Stellen gibt, die darauf hinweisen, die guten Dinge, die Gott den Menschen auf der Erde zur Verfügung stellt, zu genießen. Diese „guten Dinge“ gehören also zur göttlichen Schöpfung, und wenn der Mensch diese zur Kenntnis nimmt, bezeugt er damit die Schöpfermacht Gottes. Wir sehen also, der Islam kennt sowohl Askese und Fasten, aber Genuss und Freude sind nicht nur akzeptiert, sondern sie werden für gut und gottgefällig befunden.

Lässt sich halal mit dem wachsenden Bio-Markt in Deutschland vereinen?

KOFAHL: Im Grunde spricht nichts dagegen. Interessant ist jedoch, dass es mit der Verbindung dieser beiden ernährungskulturellen Sphären in Deutschland bislang nicht so richtig klappt – zumindest nicht offiziell und institutionalisiert; einige Projekte wurden inzwischen wieder eingestellt, z. B. mussten Unternehmen, die „bio-halal“ produzierten, Insolvenz anmelden oder

² Nach dem Mondkalender haben die Monate nur 29–30 Tage. Das Mondjahr ist so elf Tage kürzer als ein Sonnenjahr. Entsprechend wandern das Neujahrsfest und alle anderen Feiertage durch die Jahreszeiten des Sonnenjahrs.

entsprechende Publikationen kamen nicht über eine einzige, erste Ausgabe hinaus.

„Wir sehen also, der Islam kennt sowohl Askese und Fasten, aber Genuss und Freude sind nicht nur akzeptiert, sondern sie werden für gut und gottgefällig befunden.“

Dabei geht es für die Vertreter einer Ernährung mit zertifizierten Bio-Produkten ja nicht nur um den hiesigen Markt, sondern – unterstellt man der Bio-Szene mal nicht nur eine Bestrebung zur Gewinnmaximierung, sondern auch das szenetypische ökologische Engagement für eine bessere Welt

– um die Erschließung von Regionen weltweit. Länder wie z. B. Indonesien mit ca. 200 Mio. Muslimen, Indien (ca. 160–180 Mio. Muslimen) oder die Türkei (ca. 76 Mio. Muslimen) könnten sowohl von Bio-Produkten als auch von einer optimierten ökologischen Agrarwirtschaft profitieren. Doch dafür bedarf es interkultureller Kompetenzen, was z. B. in Form von ethnozoologischen Angeboten in agrarwissenschaftlichen Studiengängen verstärkt gelehrt werden müsste.

Wie schätzen Sie die zukünftige Entwicklung in der Gastronomie und der Gemeinschaftsverpflegung in Deutschland ein: Wird es irgendwann neben einer vegetarischen Linie und der Allergenkennzeichnung auch eine halal-Linie/ Kennzeichnung geben?

KOFAHL: Dass lässt sich zumindest vorstellen, sofern der Anteil überzeugt

gläubiger Muslime in Deutschland konstant bleibt oder weiter ansteigt. Andererseits könnte es auch zu weiteren Säkularisierungsprozessen kommen und religiöse Befindlichkeiten aus der staatlich-öffentlichen Sphäre noch weiter in den privaten Bereich verschoben werden. Das sind letztlich ernährungspolitische Machtprozesse, in denen die verschiedenen Akteure – einzelne Bürger, Wissenschaftler, Interessenverbände etc. – Entscheidungen und Richtlinien immer wieder neu verhandeln.

Herr Dr. KOFAHL, vielen Dank für das Gespräch!

Das Gespräch für die ERNÄHRUNGS UMSCHAU führte Stella GLOGOWSKI.

ERNÄHRUNGS UMSCHAU

Forschung & Praxis www.ernaehrungs-umschau.de

Verlag: UMSCHAU ZEITSCHRIFTENVERLAG GmbH
Ein Unternehmen der ACM Unternehmensgruppe



Anschrift: ERNÄHRUNGS UMSCHAU im UMSCHAU ZEITSCHRIFTEN-VERLAG GmbH, Marktplatz 13, 65183 Wiesbaden, PF 5709, 65047 Wiesbaden, Tel.: 0611 58589-0, Fax: 0611 58589-269, E-Mail: kontakt@ernaehrungs-umschau.de (Verlag), eu-redaktion@mpm-online.de (Redaktion)

Herausgeber: Prof. Dr. med. vet. Helmut F. Erbersdobler (he), Christian-Albrechts-Universität zu Kiel
Prof. Dr. Helmut Hesecker (hes), Universität Paderborn

Objekt- und Redaktionsleitung: Dr. Udo Maid-Kohnert (umk), mpm Fachmedien (V.i.S.d.P.), Tel.: 06403 63772, Fax: 06403 68442, E-Mail: kohnert@mpm-online.de

Redaktion: Dr. Sabine Schmidt (Redakteurin; scs), Stella Glogowski (Redakteurin; stg), Dr. Caroline Krämer (Redakteurin; ck), Dr. Lisa Hahn (Redakteurin; lh), Lisa Seibel (redaktionelle Mitarbeiterin; ls), Tel.: 06403 63772, mpm Fachmedien, PF 11 03, 35411 Pohlheim; Myrna Apel (Online-Redaktion; mya), Tel.: 0611 58589-252, Susanne Paulini (Redaktionsassistentin), Tel.: 0611 58589-251, Dipl. oec. troph. Susanne Koch, Diätassistentin, Hamburg (Verband der Diätassistenten – Deutscher Bundesverband e.V. [VDD]) · Dipl. oecotroph.

Astrid Donalies, Bonn (Berufsverband Oecotrophologie e.V. [VDOE]) · Dipl. oec. troph. Antje Gahl, Dipl. oec. troph. Constanze Schoch (Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. [DGE])

Supplement „Ernährungslehre & -praxis“: Dr. Udo Maid-Kohnert, mpm Fachmedien, PF 11 03, 35411 Pohlheim (verantwortlich), Dr. Eva Leschik-Bonnet, Deutsche Gesellschaft für Ernährung, Godesberger Allee 18, 53175 Bonn

Redaktionsbeirat: Prof. Dr. O. Adam, München · Prof. Dr. C. A. Barth, München · Prof. Dr. H. K. Biesalski, Stuttgart-Hohenheim · Prof. Dr. H. Boeing, Potsdam-Rehbrücke · Prof. Dr. Christine Brombach, Wädenswil/Schweiz · Prof. Dr. H. Daniel, Freising · PD Dr. Thomas Ellrott, Göttingen · Prof. Dr. I. Elmadafa, Wien · Prof. Dr. H. Hauner, München · Prof. Dr. Angela Häußler, Heidelberg · Prof. Dr. T. Hofmann, Weihenstephan · Prof. Dr. G. Jahreis, Jena · Prof. Dr. Dr. H.-G. Joost, Potsdam-Rehbrücke · Prof. Dr. M. Kersting, Dortmund · Dr. B. Kluthe, Freudenstadt/Freiburg · Prof. Dr. B. Koletzko, München · Prof. Dr. A. Kroke, Fulda · Prof. Dr. W. Langhans, Zürich · Ina Lauer, Berlin · Prof. Dr. I.-U. Leonhäuser, Gießen · Prof. Dr. A. H. Meyer, München · Dr. H. Oberritter, Bonn · Dr.-Ing. K. Paulus, Wädenswil/Schweiz · Prof. Dr. Ulrike Pfannes, Hamburg · Prof. Dr. U. Rabast, Hattlingen · Prof. Dr. G. Rimbach, Kiel · Prof. Dr. Gabriele Stangl, Halle-Wittenberg · Prof. Dr. P. Stehler, Bonn · Prof. Dr. B. Watzl, Karlsruhe · Prof. Dr. J. G. Wechsler, München · Prof. Dr. G.

Wolfram, Freising · Kerstin Wriedt, Hamburg
Geschäftsführung: Christian Augsburg, Carsten Augsburg

Verlagsleitung: Michael Vogel, Tel.: 0611 58589-260

Anzeigenleitung: Tanja Kilbert, Tel.: 0611 58589-201, Fax: 0611 58589-269, E-Mail: t.kilbert@uzv.de

Anzeigendisposition: Hannelore Kahl, Tel.: 0611 58589-230, Fax: 0611 58589-269
Zurzeit gilt Anzeigenpreisliste Nr. 57 vom 1.1.2015.

Anzeigenschluss am 20. des Vormonats. Für Stellenanzeigen am 27. des Vormonats.

Ab-/Leserservice: Albrecht König, Tel.: 0611 58589-262, Fax: 0611 58589-269, E-Mail: a.koenig@uzv.de



Gestaltung, Satz: Nitin Gaßlen

Druck: Druckerei Chmielorz GmbH, Ostring 13, 65205 Wiesbaden-Nordenstadt

Bezugsbedingungen:

Die ERNÄHRUNGS UMSCHAU erscheint monatlich, jeweils zur Monatsmitte. Jahresabonnement € 81,40 zzgl. Versandkosten (Inland € 13,40, Ausland € 20,00), ermäßigter Preis für Schüler, Studenten und Diätassistenten € 62,00 zzgl. Versandkosten (Inland € 13,40, Ausland € 20,00). Jahresabonnement im Kombi-Abonnement mit DGEInfo € 90,00 zzgl. Versandkosten (Inland € 14,60, Ausland € 21,20), ermäßigter Preis für Schüler, Studenten und Diätassistenten € 71,00 zzgl. Versandkosten (Inland € 14,60, Ausland € 21,20). Einzelheft-Verkaufspreis (ohne DGEInfo) € 8,50. Alle Preise verstehen sich jeweils inklusive 7 % Mehrwertsteuer. Das Abonnement verlängert sich jeweils um ein weiteres Jahr, falls nicht 8 Wochen vor Ende des Bezugsjahres die Kündigung erfolgt. Erfüllungsort ist Wiesbaden. Für die Mitglieder der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) ist der Bezug der Zeitschrift im Mitgliedsbeitrag enthalten. Das Supplement DGEInfo liegt den Exemplaren

der Ernährungs Umschau für die DGE-Mitglieder bei, der Bezug ist im Mitgliedsbeitrag enthalten.

Bei Nichterscheinen infolge Streik oder Störung durch höhere Gewalt besteht kein Anspruch auf Lieferung.

Mitglied des Fachverbandes Fachpresse des VDZ. In Verbindung mit Arbeitsgemeinschaft ernährungswissenschaftlicher Institute, München, Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung, Köln, Gesellschaft für Ernährungsbiologie, München.

Für unverlangt eingesandte Manuskripte, Besprechungsexemplare etc. wird keine Haftung übernommen. Die mit Namen gekennzeichneten Beiträge geben nicht unbedingt die Meinung der Redaktion wieder.

Der Anzeigenteil sowie die Rubriken „Kurz & bündig“, „Markt“ erscheinen außerhalb der Verantwortung der Redaktion, des Herausgebers, der Verbände und der Gesellschaften, deren Organ die Ernährungs Umschau ist. Anzeigen, PR-Beiträge und Fremdbeilagen stellen allein die Meinung der dort deutlich erkennbaren Auftraggeber dar. Die Rubrik „Mitteilungen“ repräsentiert ausschließlich die Meinung der Verbände und Gesellschaften und liegt außerhalb der redaktionellen Verantwortung.

Indexed Web of Knowledge, www.isiknowledge.com

Die Zeitschrift und alle in ihr enthaltenen einzelnen Beiträge und Abbildungen sind urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung außerhalb der engen Grenzen des Urheberrechtsgesetzes ist ohne Zustimmung des Verlags unzulässig und strafbar. Das gilt insbesondere für Vervielfältigungen, Übersetzungen, Mikroverfilmungen und die Einspeicherung und Verarbeitung in elektronischen Systemen.

Erklärung gemäß § 5 des Hessischen Pressegesetzes:
UMSCHAU ZEITSCHRIFTENVERLAG, Wiesbaden



ISSN 0174-0008
UMSCHAU ZEITSCHRIFTEN-VERLAG GmbH, Wiesbaden