

## Literaturbestand

zum Thema Kulinaristik & Religion

<http://www.liturgieundalltag.de/pages/ak-kulinaristik-religion/literaturbestand.php>

Sie finden hier den Literaturbestand des Arbeitskreises mit Publikationen, in denen das Thema Kulinaristik & Religion berührt wird. Er ist in der Präsenzbibliothek des Instituts für Liturgie- und Alltagskultur aufgestellt und kann dort eingesehen werden. Die hier aufgeführte Sammlung ist nach Sachgebieten und darin alphabetisch nach Verfassern sortiert und wird durch Neuanschaffungen laufend ergänzt.

**Stand: 28. Oktober 2007**

### 1. Essen und Trinken in den Religionen

1. Bammel, Fritz: Das heilige Mahl im Glauben der Völker. Eine religionsphänomenologische Untersuchung, Göttingen 1950.
2. Clarus, Ingeborg: Opfer, Ritus, Wandlung. Eine Wanderung durch Kulturen und Mythen, Düsseldorf 2000.
3. De Vries, S. Ph.: Jüdische Riten und Symbole, Wiesbaden, 2. Aufl. 1982.
4. Dachs, Gisela (Hg.): Vom Essen (Jüdischer Almanach des Leo Baeck Instituts); Frankfurt a. M. 2002.
5. Klauck, Hans-Josef: Herrenmahl und hellenistischer Kult. Eine religionsgeschichtliche Untersuchung zum ersten Korintherbrief (NTA N. F: 5), 2. durchgesehene Auflage mit einem Nachtrag, Münster 1982
6. Lau, Israel M.: Wie Juden leben. Glaube, Alltag, Feste, Gütersloh 2005.
7. Linkert, Marion: Vergleich der Ernährungsvorschriften der Weltreligionen, Marburg 1996.
8. Nabhan, Laila: Das Fest des Fastenbrechens (C-id al-fitr) in Ägypten. Untersuchungen zu theologischen Grundlagen und praktischer Gestaltung, Berlin 1991.
9. Die Pessach Haggadah. Herzlia, o. J.
10. Schmidt-Leukel, Perry (Hg.): Die Religionen und das Essen, München 2000.
11. Sivananda, Swami: Feste und Fastentage im Hinduismus, Bad Meinberg o. J.
12. Tonkinson, Carole (Hg.); Wach auf und koche. Buddhismus für Küche und Leben, München 1998/2002.
13. Walter, Eugen: Das heilige Mahl in den Erfahrungen und Ahnungen der Menschheit. Würzburg um 1940.

### 2. Theologie und Religiosität des Mahles

1. Bachl, Gottfried: Eucharistie – Essen als Symbol?, Zürich 1983.
2. Benker, Gertrud: Für Leib und Seel. Nahrung als Botschaft und Zeichen (Schriftenreihe der Museen des Bezirks Schwaben 15), Oberschöfeld 1996.
3. BrotZeiten. Essen und Trinken in Liturgie und Alltag, hg. von der Landesstelle der Katholischen Landjugend Bayerns, Bad Honnef-Rhöndorf 2000.

4. Essen und Trinken. Themenheft der Zeitschrift Meditation. Zeitschrift für christliche Spiritualität und Lebensgestaltung 1/2001 [Einzelbeiträge](#)
5. Freilinger, Christoph, Die Kultur des Mahles. Eine Betrachtung der Kategorien des Festefeierns, Essens und Mahlhaltens als Vorüberlegung zu einer Theologie der Eucharistie. Diplomarbeit, Kath.-theol. Fakultät der Universität Salzburg 1989.
6. Garhammer, Erich: Gott und Gaumen. Theologisches zum Motivkomplex „Essen“, in: Kolmer, Lothar / Rohr, Christia (Hgg.), Mahl und Repräsentation. Der Kult ums Essen. Beiträge des internationalen Symposions in Salzburg 29. April bis 1. Mai 1999, Paderborn 2000, 77–85.
7. „Gesegnete Mahlzeit?“ Themenheft der Theologisch-praktischen Quartalschrift 1/2007. [Einzelbeiträge](#)
8. gut essen. Themenheft der Zeitschrift Diakonia. Internationale Zeitschrift für die Praxis der Kirche 1/2005. [Einzelbeiträge](#)
9. Hörisch, Jochen: Brot und Wein. Die Poesie des Abendmahls, Frankfurt a. M. 1992.
10. Josuttis, Manfred / Marcel, Gerhard Martin (Hgg.): Das heilige Essen. Kulturwissenschaftliche Beiträge zum Verständnis des Abendmahls, Stuttgart 1980.
11. Jüngling, Hans-Winfried: Essen und Trinken – ein vergessenes Thema der Theologie?, in: rhs 36 (1993), 279–288.
12. Koch, Kurt: Wenn das Essen heilig ist, in: ders.: Gottlosigkeit oder Vergötterung der Welt? Sakramentale Gotteserfahrungen in Kirche und Gesellschaft, Zürich 1992., 273–298.
13. Korczak, Dieter / Rosenau, Hartmut (Hgg.): Rummel, Ritus, Religion. Ästhetik und Religion im gesellschaftlichen Alltag, Neukirchen-Vluyn 2003.
14. Kraml, Martina: Braucht das Fest einen Rahmen? Annäherungen an Handlung und Kultur aus (mahl-)theologischer Perspektive, Münster 2004
15. Kroll, Thomas: „O wunderbare Speise ...“. Drei „Film-Verkostungen“ in praktisch-theologischer Absicht, in: Zelinka, Udo / Horstmann, Johannes (Hgg.): Mahl halten. Essen und Trinken in neueren Filmen (Veröffentlichungen der Katholischen Akademie Schwerte. Texte und Thesen 32), Schwerte 2001., 81– 121.
16. Le repas de Dieu. Das Mahl Gottes. 4. Symposium Strasbourg, Tübingen 2004
17. Mensink, Dagmar: Mahlzeit. Über die Bedeutung des Essens in der westlichen Kultur, in: Regina Ammicht-Quinn / Stefanie Spendel (Hgg.), Kraftfelder. Sakramente in der Lebenswirklichkeit von Frauen, Regensburg 1998, 186–211.
18. Portmann, Adrian: Kochen und Essen als implizite Religion. Lebenswelt, Sinnstiftung und alimentäre Praxis (Internationale Hochschulschriften 398), Münster 2003.
19. Schuller, Alexander / Kleber, Jutta Anna (Hgg.): Verschlemmte Welt. Essen und Trinken historisch-anthropologisch, Göttingen 1994.
20. Vorländer, Wolfgang: Der Heilige Geist und die Kunst zu leben, Neukirchen-Vluyn 3. Aufl. 2000.

### 3. Biblische Aspekte

1. Berger, Klaus: Manna, Mehl und Sauerteig. Korn und Brot im Alltag der frühen Christen, Stuttgart 1993.
2. Bolyki, János: Jesu Tischgemeinschaften. Tübingen 1998
3. Bösen, Willibald: Jesusmahl – Eucharistisches Mahl – Endzeitmahl. Ein Beitrag zur Theologie des Lukas (Stuttgarter Bibelstudien 97), Stuttgart 1980.
4. Klöckner, Julia / Hartmann, Thomas: Der Wein erfreue des Menschen Herz. Geschichten über den Wein und die Menschen in der Bibel, Freiburg Schweiz 1998.
5. Pesch, Rudolf: Wie Jesus das Abendmahl hielt. Der Grund der Eucharistie, Freiburg i. Br. 1977.

6. Schmitt, Eleonore: Das Essen in der Bibel. Literaturethnologische Aspekte des Alltäglichen, Münster 1994.
7. Wagner, Christoph: Alles, was Gott erlaubt hat: Die kulinarische Bibel. Essen und Trinken im Alten & Neuen Testament, Wien 1994.

#### 4. Eucharistie als Mahlhandlung

1. Fuchs, Guido (Hg.), sinnenfällig. Eucharistie erleben. Regensburg 2003.
2. Jilek, August: Das Brotbrechen. Eine Einführung in die Eucharistiefeier, Regensburg 1994.
3. Kandler, Karl-Hermann (Hg.): Das Mahl Christi mit seiner Kirche (Lutherisch glauben 4), Neuendettelsau 2006.
4. Mehr als Brot und Wein. Der Kommunionteil der Messe, hg. vom Liturgischen Institut Trier, 1999
5. Richter, Klemens: Die Kommunion. Gottesdienstliche Erneuerung zwischen Wirklichkeit und Anspruch, Münster 2002.
6. Scharer, Matthias / Niewiadomski, Józef: Faszinierendes Geheimnis. Neue Zugänge zur Eucharistie in Familie, Schule und Gemeinde, Wien-Mainz 1999.
7. Schottroff, Luise / Bieler, Andrea: Das Abendmahl. Essen um zu leben, Gütersloh 2007.
8. Spaemann, Heinrich (Hg.): „... und trinket alle daraus“. Zur Kelchkommunion in unseren Gemeinden (Gemeinde im Gottesdienst), Freiburg i. Br. 1986.

#### 5. Religiöse Mähler

1. „Den Sonntag begrüßen“. Ein Agapemahl (Vorabendmahl) zur Begrüßung des Sonntags in der Familie, im Familien- und Hauskreis, hg. von der Erwachsenenenseelsorge im Bistum Dresden-Meißen 2002.
2. Bornhauser, Thomas (Hg.): Heilige Alltäglichkeit. Essen und feiern in der Kirche. Eine Handreichung für die Gemeindepraxis, Zürich 2006.
3. Die Agape-Feier: Das neuentdeckte christliche Liebesmahl (= ökumene am ort. Blätter für ökumenische Basisarbeit Heft 8/9 19899.
4. Ebner, Martin: Herrenmahl und Gruppenidentität (Quaestiones disputatae 221), Freiburg i. Br. 2007.
5. Eigenmann, Urs / Hahne, Werner / Mennen, Claudia: Agape feiern, Luzern 2002.
6. Fuchs, Guido: „...gleichsam als Agape“. Zur Fortführung der Eucharistie im Mahl. Sonderdruck aus: Liturgisches Jahrbuch 46 (1996), 23–40.
7. Fuchs, Guido: Agape-Feiern in Gemeinde, Gruppe und Familie. Hinführung und Anregungen, Regensburg 1997.
8. Jordahn, Bruno: Agape und Abendmahl. Eine liturgiegeschichtliche Betrachtung, in: Kerygma und Melos, hg. von W. Blankenburg u. a., Kassel–Berlin 1970 (= FS Chr. Mahrenholz, 26–39.
9. Klinghardt, Matthias: Gemeinschaftsmahl und Mahlgemeinschaft. Soziologie und Liturgie frühchristlicher Mahlfeiern, Tübingen 1996.
10. Kollmann, Bernd: Ursprung und Gestalten der frühchristlichen Mahlfeier, Göttingen 1997.
11. Kugler, Georg: Gemeinsam das Brot brechen. Frühchristliche Mahlfeiern. Grundlagen und Modelle, München 1999.
12. Völker, Karl: Mysterium und Agape. Die gemeinsamen Mahlzeiten in der Alten Kirche, Gotha 1927.

## 6. Geschichte

1. Bitsch, Irmgard u.a. (Hgg.): Essen und Trinken in Mittelalter und Neuzeit, Sigmaringen 1987.
2. Brillat-Savarin, Jean Anthelme: Physiologie des Geschmacks oder Betrachtungen über das höhere Tafelvergnügen, München 1962.
3. Bumke, Joachim, Höfische Kultur. Literatur und Gesellschaft im hohen Mittelalter, 8. Aufl. 1997.
4. Ehlert, Trude (Hg.): Haushalt und Familie im Mittelalter und früher Neuzeit, Wiesbaden 1997.
5. Essen und Trinken in alter Zeit. Katalog zur Sonderausstellung vom 8. 11. 1991 – 12. 1. 1992 im Mainfränkischen Museum Würzburg, Würzburg 1991.
6. Hartmann, Andreas (Hg.): Zungenglück und Gaumenqualen. Geschmackserinnerungen, München 1994.
7. Hauck, Karl: Rituelle Speisegemeinschaft im 10. und 11. Jahrhundert, in: Studium Generale 3 (1950), 611–621.
8. Oexle, Otto Gerhard: Mahl und Spende im mittelalterlichen Totenkult, in: Frühmittelalterliche Studien 18 (1984), 401–420.
9. Wierlacher, Alois: Vom Essen in der deutschen Literatur. Mahlzeiten in Erzähltexten von Goethe bis Grass, Stuttgart 1987.

## 7. Besondere Speisen; Lebensmittel

1. Brot und Not in der Kunst des 20. Jahrhunderts, hg. vom Deutschen Brotmuseum Ulm 1955.
2. Eiselen. Hermann (Hg.): Brotkultur, Köln 1995.
3. Grober-Glück, Gerda: Zur Heiligkeit des täglichen Brotes in den bäuerlichen Familien Österreichs um 1930. Nach Materialien des Atlas der deutschen Volkskunde, in: Volksfrömmigkeit. Referate der Österreichischen Volkskundetagung 1989 in Graz. Hg. von H. Eberhardt u.a., Wien 1990, 285–300.
4. Hoffmann, Kurt M.: Weinkunde in Stichworten, Hamburg 1970.
5. Köhnlechner, Manfred: Heilkräfte des Weines. Ein medizinisches Weinbrevier, München/Zürich 1978.
6. Krämer-Badoni, Rudolf: Das kleine Buch vom Wein, Gütersloh 1967.
7. Kunkel, Otto A.: Die Welt des Brotes in Kunst, Kultur und Brauchtum, Mollenfelde 4. Aufl. o. J.
8. Magiera, Kurtmartin: Sakrament Brot, Kevelaer 1970.
9. Nießen, Franz: Der Dinge Bestes: Brot. Geheimnis Brot in der Geschichte der Menschen, Kevelaer 1983.
10. Nießen, Franz: Nahrung sandte er ihnen in Fülle. Versuch einer Theologie der Lebensmittel, Kevelaer 1988
11. Österreichisches Museum für Volkskunde, Volkskunst im Zeichen der Fische. Katalog zur Ausstellung im Prämonstratenserstift Geras, Wien 1976.
12. Schreiber, Georg: Der Wein und die Volkstumsforschung. Zur Sakralkultur und zum Genossenrecht, in: Rheinisches Jahrbuch für Volkskunde 9 (1958), 207–243.
13. Schreiber, Georg: Deutsche Weingeschichte. Der Wein in Volksleben, Kult und Wirtschaft (Werken und Wohnen. Volkskundliche Untersuchungen in Rheinland 13), Köln 1980.
14. Schreiber, Georg: Zur Symbolik, Sprache und Volkskunde des Weines, in: Beiträge zur sprachlichen Volksüberlieferung. Freundesgruß an den 70-jähr. Adolf Spamer. Berlin 1953. (= Veröffentlichungen der Kommission für Volkskunde. Bd. 2.), 208–232.
15. Seifert, Oliver (Hg.): Panis angelorum. Das Brot der Engel. Kulturgeschichte der Hostie, Ostfildern 2004.

16. Treml, Manfred (Hg.): Salz macht Geschichte, Regensburg 1995.

## **8. Religiöse Kochbücher**

1. Bilgri, Anselm / Gérard, Klaus W.: Das Kloster Andechs Kochbuch für Leib und Seele, München 1991.
2. Bilgri, Anselm / Gérard, Klaus W.: Kochen für Leib und Seele. Das Kloster-Andechs Kochbuch, Augsburg 1994.
3. Hofmann, Irmi: Köstlichkeiten aus Klöstern in Süddeutschland, Österreich, der Schweiz und Südtirol, München 1996.
4. Horn, Erna: Das altbayrische Küchenjahr. Ein kulinarischer Kalender, München 1974.
5. Horn, Erna: Köstliches und Curieuses aus alten Kloster- und Pfarrküchen, München 1979.
6. Konrad, H. E.: Tafelfreuden. Rezepte im Wandel der Jahreszeiten, Hamburg 1985.
7. Landmann, Salcia: Die koschere Küche. 200 Rezepte für Feinschmecker und Kenner mit Erklärungen jüdischer Feste und Gebräuche, München 1976.
8. Nichtweiß, Barbara (Hg.): Kulinarisch durchs christliche Leben. Ein kleiner Jahresbegleiter durch Kirche und Küche, Mainz 1997.
9. Prachtl, Rainer: Von Sankt Martin bis Silvester. Kulinarisches Brauchtum zur Weihnachtszeit, München, 2. überarb. Aufl. 1995.
10. Rezepte aus der Klosterküche, Trier 1987
11. Schuegraf, Ernst: Himmlisch kochen. Gerichte zu Heiligenfesten aus aller Welt: Von Ambrosiuscreme bis Valentinskuchen Augsburg 2003.
12. Thol-Hauke, Angelika: Kochen durchs Kirchenjahr. Bräuche und Rezepte. Eine kulinarische Theologiegeschichte, Berlin 1997.

## **9. Segnungen; religiöse Mahlzeiten in Lebens- und Jahreskreis**

1. Familien feiern Kirchenjahr: Erntedank, Materialheft der Arbeitsgemeinschaft katholischer Familienbildung, Bonn o. J.
2. Fuchs, Guido: Schmeckt und sieht. Mahlformen im Anschluss an Feste und Feiern im Jahreslauf, in: W. Tripp (Hg.), Gottesdienste an Festen im Jahreslauf, Ostfildern 2004, 11–17.
3. Geschmackvoll essen – gut leben. Brot in meiner Hand, hg. von der Landesstelle der Kath. Landvolkbewegung (KLB) Bayern e. V., München 2005.
4. Hörandner, Edith: Schutz und Segen, Wien o. J.
5. Pitzal, Franz: Die Frucht der Erde und der menschlichen Arbeit. Anregungen und Modelle für die Feier des Erntedankfestes, Regensburg 1988.
6. Stauber, Franz. Erntedank. Ein Werkbuch für Erntedankfeiern, Wien 1965.

## **10. Religiöse Brauchformen / Heilige**

1. Carius, Inge: Gebildbrot – Brauchtum im Jahres- und Lebenslauf, Königstein 1982.
2. Flügel, Georg Josef: Volksmedizin und Aberglaube im Frankenwald, Hof 1995.
3. Hildegard von Bingen (Annette Bauer): Gesunde Ernährung, Köln 2005.
4. Hilpert, Marianne: Von Häckern und Winzern am Maindreieck. Eine volkskundliche Studie über Wortschatz und Brauchtum (Mainfränkische Heimatkunde 10), Würzburg 1957.

5. Neu, Peter: Jakobusbrot und Martinswein. Ein Beitrag zu den Formen der frühneuzeitlichen Jakobusverehrung in der Stadt Trier, in: Rheinisch-westfälische Zeitschrift für Volkskunde 23 (1977), 211–225.
6. Kriss-Rettenbeck, Lenz: Bilder und Zeichen religiösen Volksglaubens, München 1963.
7. Schliske, Otto: Äpfel, Nuss und Mandelkern. Was unsere Advents- und Weihnachtsbräuche eigentlich bedeuten, Stuttgart 6. Aufl. 1959.
8. Seitz, Rudolf: San Cucino hat geholfen. Gerichte und Geschichten eines Küchenheiligen, Freiburg i. Br. 2003.
9. Teschert, Helga: Engelsbrot und Eisenkuchen. Mit Oblaten backen nach alten Rezepten, München 1983.
10. Valentin, Hans E.: Brezen, Kletzen, Dampedei. Brot im süddeutschen und österreichischen Volksbrauchtum, Regensburg 1978.

## 11. Tischgebet und Tischgebete

1. Becker, Norbert / Bockholt, Werner: Nicht vom Brot allein. Kochen im Kirchenjahr, Regensburg 1991.
2. Bek, Birgit / Link, Paulin: Gesegnete Mahlzeit! Gebete und Rituale zum Essen, Ostfildern 2004.
3. Breme, M. Theresia: „Aller Augen warten auf dich, o Herr“. Der Sinn des irdischen Mahles, Münster o. J.
4. Das christliche Mahl. Nach dem Brevier und Rituale (Liturgische Volksbüchlein, hg. von der Abtei Maria Laach 12), Freiburg i. Br. 1925.
5. Fuchs, Guido: Das Tischlied als Tischgebet und Beitrag zur häuslichen Liturgie. Sonderdruck aus: Jahrbuch für Volkskunde 1993, 7–26.
6. Griesbeck, Josef: Das Brot ist uns geschenkt. Tischgebete, Würzburg 2006.
7. Groß, Karl: Zur Geschichte und Bedeutung des liturgischen Mahles und Tischgebetes, in: Liturgie und Leben 6 (1939), 82–88.
8. Heiliges Mahl. Tischgebete, zusammengestellt und eingeleitet von Theodor Filthaut, Recklinghausen 1955.
9. Hitzelberger, Regina und Peter: Brot brechen – Leben teilen. Tischgebete, Stuttgart 1991.
10. Holzbach, Alexander, Tischgebete, Limburg 1985.
11. Kerremans, Marie-Luc: Segne, Vater, diese Gaben. Tischgebet für alle Tage des Jahres, München/Zürich/Wien 3. Aufl. 1986.
12. Ledogar, Rober: Tischgebet und Eucharistie, in: Concilium 6 (1970), 127–133.
13. Legler, Erich: Segne, Vater, unser Essen. 80 Tischgebete, Ulm 4. Aufl. 1979.
14. Martini, Carlo Maria, Tischgebete, Graz/Wien/Köln 1989.
15. Mein erstes Buch der Tischgebete, hg. von Werner Schaub, Augsburg 1991.
16. Mertens, Heinrich A. (Hg.): Tischgebete für alle Tage des Jahres, Freiburg 1968.
17. Porter, Kenneth W.: Humor, blasphemy and criticism in the grace before meat, in: New York Folklore Quarterly 21 (1965), 3–18.
18. Protzner, Wolfgang / Stanik, Philipp: Für dies und das – deo gratias. Tischgebete aus Franken, Würzburg 2007.
19. Schaub, Werner: Neue Tischgebete. Worte zum täglichen Brot, Donauwörth 1976.
20. Segne Gott unser Brot. Tischgebete, Würzburg 1956.
21. Senger, Basilius: 75 Tischgebete für die Familie, Kevelaer 1971.
22. Stebler, Vinzenz, Du deckst mir den Tisch. Tischgebet aus den Psalmen, Freiburg i. Br. 1981.
23. Tischgebete aus der Bibel, zusammengestellt von Alois Leitner, Klosterneuburg 2. Aufl. 1979.
24. Urlberger, Paul: Das Tischgebet im Kirchenjahr, Regensburg 1980.
25. Segne uns, Herr. Tischgebet, hg. vom Informationszentrum Berufe der Kirche, 2. Aufl. 1981.

## 12. Tisch- und Speiseritual

1. Audehm, Katrin, Erziehung bei Tisch. Zur sozialen Magie eines Familienrituals, Bielefeld 2007.
2. Bendix, Regina: Reden und Essen. Kommunikationsethnographische Ansätze zur Ethnologie der Mahlzeit. Sonderdruck aus: Österreichische Zeitschrift für Volkskunde 68 (2004), 211–238.
3. Etzlstorfer, Hannes (Hg.): Küchenkunst und Tafelkultur. Wien 2006
4. Fuchs, Guido: Mahlkultur. Tischgebet und Tischritual (Liturgie & Alltag), Regensburg 1998.
5. Gottwald, Franz-Theo / von Hirzel, Lothar Kolmer: Speiserituale. Essen, Trinken, Sakralität, Stuttgart 2005.
6. Keppler, Angela: Tischgespräche. Über Formen kommunikativer Vergemeinschaftung am Beispiel der Konversation in Familien, Frankfurt a. M. 1994.
7. Kolmer, Lothar / Rohr, Christian (Hgg.): Mahl und Repräsentation. Der Kult ums Essen.. Beiträge des internationalen Symposions in Salzburg, Paderborn 2000.
8. Schuller, Linde: Ist der Tisch „Nebensache“ geworden?, in: Österreichische Zeitschrift für Volkskunde 39 (1985), 45–63.
9. Silbermann, Alfons: Die Küche im Wohnerlebnis der Deutschen. Eine soziologische Studie, Opladen 1995.
10. Zischka, U. u. a. (Hgg.): Die anständige Lust. Von Esskultur und Tafelsitten, München 1993.

## 13. Klösterliche Mahlkultur

1. Biber, Marianus: Das Mahl im benediktinischen Lebensentwurf, in: Die beiden Türme. Niederaltaicher Rundbrief 40 (2004), 89–97.
2. Ilgen, David Thomas: Das Refektorium als Ort des gemeinsamen Mahles, Diplomarbeit am Lehrstuhl für Liturgiewissenschaft der Universität Würzburg, 1982. (mit Anhang: Tabellen und Übersichten).
3. Kretschmer, Wolfgang: Fränkische Klosterküchen, in: Häuptling eigener Herd 26 (2006), 103–117.
4. Lächli, Samuel: Chor und Tisch. Eine Studie zur Mönchsregel des heiligen Benedikt, in: Evangelische Theologie 17 (1957), 547–562.
5. Moulin, Léo: Der Einfluss der Klosterkultur auf das tägliche Leben während der vergangenen Jahrhunderte, in: Reginald Gregoire u.a. (Hgg.), Die Kultur der Klöster, Stuttgart – Zürich 1985, 273–285.
6. Stückler, Hedwig: Die Speisebücher des Benediktinerstiftes St. Paul im Lavanttal (1888-1905). Eine statistische Analyse klösterlicher Nahrungskultur, (Veröffentlichungen des Instituts für Volkskunde der Universität Wien 10) Wien 1982.
7. Vogler, Werner: zur Geschichte der St. Galler Klosterküche. Mit besonderer Berücksichtigung der Wiler Küchenordnung von Abt Ulrich Rösch (ca. 1480), Wil 1983.
8. Vullhorst, Werner / Beule, Engelbert: Was Leib und Seele zusammenhält. Gespräche zwischen Mönch und Koch, Freiburg i. Br. 2003.

## 14. Gastlichkeit

1. Auksutat, Ksenija u. a.: Gastgeberin Kirche. Kirche schmücken – Altar gestalten – Räume erleben, Gütersloh 2005.
2. Benker, Gertrud: Gast, Wirt und Mahlgemeinschaft. Religiöse und gesellschaftliche Aspekte. Sonderdruck aus: Schriftenreihe des Landschaftsmuseums Schloss Trautenfels 3, Trautenfels 1986, 241–247.
3. Lamm, Marion / Dietrich, Peter: Essen mit Gott in Deutschland, Neukirchen-Vluyn 2. Aufl. 2007.
4. Schmölders, Claudia: Einladung zum Essen. Ein Buch für Gäste, Frankfurt a. M. 1998.
5. Vorländer, Wolfgang: Gottes Gastfreundschaft im Leben der Gemeinde, Stuttgart 1999.
6. Vorländer, Wolfgang: Vom Geheimnis der Gastfreundschaft. Einander Heimat geben in Familie, Gesellschaft und Kirche, Gießen 2007

### **15. Schöpfung und Umwelt; Ökologie**

1. Furtmayr-Schuh, Annelies: Food-Design statt Esskultur. Postmoderne Ernährung, München 1993.
2. Hüttermann, A. P und A. H.: Am Anfang war die Ökologie. Naturverständnis im Alten Testament, München 2002.
3. Grün, Anselm / Seufferling, Alois: Benediktinische Schöpfungsspiritualität, Münsterschwarzach 1996.
4. Harris, Marvin: Wohlgeschmack und Widerwillen. Die Rätsel der Nahrungstabus, Stuttgart 1988.
5. Hilpert, Konrad: Müssten wir alle Vegetarier werden?, in: rhs 36 (1993), 297–305.

### **16. Caritas und Diakonie**

1. 1.Jähnigen, Brigitte: Die Vesperkirche. Ein Stuttgarter Modell, Stuttgart 1997.

### **17. Ethik des Mahles**

1. Potthast, Thomas / Baumgartner, Christoph / Engels, Eve-Marie (Hrsg.): Die richtigen Maße für die Nahrung. Biotechnologie, Landwirtschaft und Lebensmittel in ethischer Perspektive (Ethik in den Wissenschaften 17), Tübingen 2005.
2. Vegetarisch leben. Müssen wir unsere Essgewohnheiten ändern? Herausgegeben von der Evangelischen Akademie Baden, [Herrenalber Forum 24], Karlsruhe 1999.
3. Wagner, Christoph: Fast schon Food. Die Geschichte des schnellen Essens, Bergisch-Gladbach 2001.
4. Zauner, Wilhelm: Essen und Trinken – Versuchung und Versöhnung, in: Garhammer, Erich u. a. (Hgg.), ...und führe uns in Versöhnung. Zur Theologie und Praxis einer christlichen Grunddimension, München 1990, 248–259.

### **18. Fasten**



1. Bilgri, Anselm / Gérard, Klaus W.: Das Kloster-Andechs Fastenbuch. Auf der Suche nach dem Wesentlichen, Augsburg 2001.
2. Brantschen, Niklaus: Fasten neu erleben. Warum, wie wozu?, Freiburg im Br. 1992.
3. Brantschen, Nikolaus (Hg.): Fasten im Alltag. Anleitung und Ermutigung zum Fasten in der Gruppe, Freiburg/Schweiz, 2. Aufl 1994.
4. Christentum und Islam: Fasten – islamisch oder evangelisch? [Christentum und Islam Band 8], Breklum o.J.
5. Griesbeck, Josef: Weniger ist mehr. Ein Werkbuch für die Fastenzeit, München 1989
6. Grün, Anselm, Fasten (Münsterschwarzacher Kleinschriften 23), Münsterschwarzach 1984.
7. Hergebrachte Fastenspeisen. Einfache Kost des Bayerischen Waldes (Schriften des Freilichtmuseums Finsterau), Landshut 1985.
8. Holtbernd, Thomas: Fasten ohne Reue. In sieben Schritten zu Buße und andere Freuden, Würzburg 2006.
9. Kluge, Helde: Hildegard von Bingen – Heilendes Fasten, Rastatt o. J.
10. Müller, Peter: Das Fasten der Mönche (Bibliothek der Mönche, hg. von Peter Seewald), München 2003.
11. Paterno, August: Die Fastenspeisen der Pfarrersköchinnen. Besinnliches für Leib und Seele, Freiburg i. Br. 1994.
12. Siebenbrunner, Barbara: Die Problematik der kirchlichen Fasten- und Abstinenzgesetzgebung. Eine Untersuchung zu dem im Zuge des Zweiten Vatikanischen Konzils erfolgten Wandel, Frankfurt a. M. 2001.
13. Wallis, Arthur: Ein Fasten, das Gott gefällt, Frankfurt am Main o. J.
14. Zatorsky, Nazar: Fasten und Essen im geistlichen Leben, Hamburg 2004.

## 19. Kunst und Kultur

1. Bottini, Max: Kunst um das tägliche Brot, Zürich 2005.

## 20. Medien

1. Der Mensch lebt nicht vom Brot allein. Themenabend ARTE / ORF / Zwei CD-Roms (2000).
2. Himmlisch speisen. Fernsehfilm aus der Reihe „Gott und die Welt“, Video SFB 1998.

## [Institut für Liturgie- und Alltagskultur - Literaturbestand](#)

**Bendix, Regina: Reden und Essen.** Kommunikationsethnographische Ansätze zur Ethnologie der Mahlzeit. Sonderdruck aus: Österreichische Zeitschrift für ...

[www.liturgieundalltag.de/pages/ak-kulinaristik-religion/literaturbestand.php](http://www.liturgieundalltag.de/pages/ak-kulinaristik-religion/literaturbestand.php) - 32k - [Im Cache](#) -

[Ähnliche Seiten](#)

Dossier – [www.publik-forum.de](http://www.publik-forum.de)

Vaterunser-Projekt – Glaubensbekenntnis von Jesus / März 2002

**„Unser täglich Brot gib uns heute“** - Symbol dafür, dass Ernährung nicht „sicher“ ist

(Bild vom Abendmahl – Botschaft von der Vorbildlichkeit der kleinen Tischgemeinschaft für die globale Tischgemeinschaft der Menschheit) (Familie – der Ernährer; analog Vater Staat – muss für Ernährungssicherheit sorgen) (Recht auf Nahrung – Ethik)

Variationen und Ergänzungen zu den einzelnen Sätzen

„damit wir nicht nur  
für brot uns abrackern müssen  
damit wir nicht  
von brotgebern erpreßt werden können  
damit wir nicht  
aus brot angst gefügig werden“

„Unser täglich Brot.. gib uns heute  
Und steh uns bei  
In unseren alltäglichen Sorgen.  
Sie sind gewiss oft klein und kleinlich,  
doch so sind wir,  
imd du kennst uns.“

„Im Namen des Brotes  
werden die Menschen  
die Erde und die Meere  
in Parzellen einteilen

und sie den Mächtigen  
als Beutegut vorwerfen.  
Im Namen  
Von 400 verschiedenen Brotsorten  
In den Ländern der ersten Welt  
Werden in den Ländern der dritten Welt  
Urwälder gerodet  
Und Ackerböden verwüstet,  
bis dass es keine Orte mehr gibt  
für die Reisfelder der Hungernden  
und für die Hirsepflanzungen der Verhungerten.“

„Gib uns das Brot, das wir brauchen“

Andy Warhol: The Last Supper. / Staatsgalerie Moderne Kunst München / Ausstellung 27.5-27.09.1998 / Cantz Verlag (gekauft bei 2001; 5.3.05 / 6,80 EURO)

Bilder um das Abendmahl herum / auch andere Essensbilder von Warhol – z.B. Cambell Tomato Soup /

(Ernährung und Kunst / Ernährung und Religion – Abendmahl / Mahlzeit )

Wolfgang Lechner

**Essen - und ein paar andere schöne Dinge.**

**Ein kleines Lustbrevier**

Herder Verlag, Freiburg/Br., Reihe Herder Spektrum. Klappbroschur, 224 Seiten, 6 Euro

Liebe, Glück und Lebenslust: Das sind die Themen einer ganz neuen Staffel in der Herder-Reihe "spektrum". Der Dalai Lama ist als Autor mit von der Partie, die Meditationslehrer Pierre Stutz und Anselm Grün - und eben der Hamburger Journalist Wolfgang Lechner, ein Fachmann gleichermaßen in historischen, kulturellen und theologischen Themen. Er nennt seinen Band übers Essen ein "kleines Lustbrevier" und hat damit gleich doppelt recht: erstens was die inhaltliche Ausrichtung und zweitens was das äußere, kompakte Format des Buches angeht. Ein Brevier im engeren Sinn ist eine Art Gebetbuch, das zu allen möglichen Anlässen aus der Tasche gezogen wird, um sich in fromme Gedanken zu vertiefen. Lechners Brevier enthält Texte über das Essen und Trinken, über das Kochen und Bekochtwerden, aber nicht einfach im handwerklichen Sinne, sondern als Spiegel der Seele und der Begierden. Er hat Spitzenköchinnen und Privatleuten in die Töpfe geschaut, um ihre Lebensphilosophie kennen zu lernen. Er beschreibt nicht nur ihre Kochtricks, sondern auch ihre Gedankenwelt. Dazu hat er kleine Schlüsseltexte von großen Autoren gestellt. So entstand ein Panorama der Lebensfreuden und Versuchungen, der

Zungen- und Augenspiele. Das Buch ist wie ein großes Menu gegliedert: viele kleine Gänge, unterbrochen durch Appetithappen und viele sinnliche Überraschungen. Nach der Lektüre ist man nicht satt, sondern hungrig - nicht auf weitere Kalorien, sondern auf weitere sinnliche Genüsse. (ek)

[http://www.chrismon.de/cservice/rezensionen/emfehlungen/empf\\_aktuell.html](http://www.chrismon.de/cservice/rezensionen/emfehlungen/empf_aktuell.html)

Heute möchten wir Sie auf die Studientagung „Essen und Trinken...Kult, Kulinarisches und Konsum,“ hinweisen, die am 18./19. März 2005 im Erbacher Hof der Akademie des Bistums Mainz stattfindet und die unterschiedlichen Dimensionen von Essen und Trinken thematisiert. Nähere Informationen zu Inhalt, Programm und Anmeldung erfahren Sie in dem beigefügten pdf.

## PD Dr. theol. habil. Peter Reifenberg Direktor

Peter Reifenberg wurde 1956 in Worms geboren. Nach einem Studium der Theologie und Philosophie in Mainz, Dijon und Paris war er von 1982 bis 1990 als Studienrat am Gauß-Gymnasium in Worms tätig. Peter Reifenberg wurde 1991 bei Prof. Dr. Johannes Reiter (Universität Mainz) mit der Dissertation "Situationsethik aus dem Glauben? Leben und Denken Ernst Michels (1889-1964)" promoviert und 2001 an der Theologischen Fakultät der Albert-Ludwigs-Universität Freiburg mit einer Arbeit zum Thema "Verantwortung aus der Letztbestimmung. Maurice Blondels Ansatz zu einer Logik des sittlichen Handelns" im Fach Moraltheologie habilitiert.

Seit 1990 ist Peter Reifenberg Studienleiter, seit 1998 stellvertretender Direktor und seit August 2001 Direktor des Bildungszentrums und der Akademie des Bistums Mainz "Erbacher Hof".

### Inhaltliche Arbeitsschwerpunkte

Systematische Theologie (Schwerpunkt Religionsphilosophie und Ethik)  
Kulturarbeit (Schwerpunkt Musik)  
Berufsbezogene Arbeit mit Juristen  
Blondel-Forschung

### Publikationen

#### **Diplomarbeit** (Katholische Theologie)

Der Sinn im Bannkreis der Absurdität? Albert Camus oder der Weg eines absurden Sinnsuchers. Wegmarken und Wegweiser. Mainz (Manuskriptdruck) 1982.

### **Zulassungsarbeit** (Zweites Examen):

Haben Wunder Jesu heute noch Bedeutung? Religionspädagogische und unterrichtspraktische Überlegungen zum zeitgemäßen Wunderverstehen, ausgefaltet in einer Unterrichtseinheit für die Neunte Klasse eines Humanistischen Gymnasiums. Mainz (Manuskriptdruck) 1983.

### **(Buchveröffentlichungen und Herausgebertätigkeit halbfett markiert)**

1. "Antoine de Saint-Exupéry: Le Petit Prince. Ein Weg hin zum philosophischen Denken, in: JS des GGW. H.J. Schmitt (Hrsg.) Worms 1984. 52-56.
2. Gottes Schöpfung in unserer Hand' im Religionsunterricht der Klassen 11-13, in: RU-heute I/1986. 18-24.
3. 'Actio und contemplatio' in der Einheit: Nikolaus von Kues als Reformier und Mystiker, in: Wort und Antwort 27 (1986) 76-82.
4. Aspekte zur philosophischen Gottesfrage bei Nikolaus von Kues, in: RU heute 1.2 (1988) 1-12.
5. Unterrichtseinheit: Actio und contemplatio in der Einheit. Der Weg des Nikolaus von Kues zum unendlichen Gott, in: RU-heute 1-2 (1988) 13-38.
6. Arbeiterbildung in den 20er Jahren. Ernst Michels Konzept einer "Lebensbildung" und die Akademie der Arbeit in Frankfurt am Main (1921-1931), in: Wort und Antwort 28 (1987) 15-26.
7. Der Mensch als Partner Gottes. Zum hundertsten Geburtstag des Lientheologen Ernst Michel, in: FAZ Nr. 82. vom 8.4.1989. 30., auch in: Schweizer Reformiertes Volksblatt 123 (1989) 6-8.
8. Weltbezogene Laienspiritualität als 'Renovatio-Erneuerung', in: Wort und Antwort 30 (1989) 128-134.

### **Dissertation:**

**9. Situationsethik aus dem Glauben. Leben und Denken Ernst Michels (1889-1964): Moraltheologische Studien. Systematische Abteilung Bd. 17. St. Ottilien 1992.** (628 S.).

**10.** Moral konkret. Impulse für eine christliche Weltverantwortung. Mit einer Einleitung von P. Reifenberg, 7 (-15), hrsg. von W. Seidel u. P. Reifenberg. Mit Beiträgen von A. Auer, A. Anzenbacher, K. Lehmann u.a.: hier: Einleitung 7-15. Würzburg (Echter) 1993.

11. Wie gehen wir mit menschlichem Leben um? Einleitung in Peter Singers Ethik, in: W. Seidel / P. Reifenberg (Hg.) Materialien (1/1994) Mainz 1994. 1-5.

12. Auf der Suche nach Grundwerten der Geschlechtlichkeit, in: W. Seidel / P. Reifenberg (Hg.): Mit der Jugend über Sexualität reden, aber wie? = Materialien (2/1994) Mainz 1994. 1-18.

13. Radikale Offenheit - Chance und Gefahr, in: Gedenkakademie zum 25. Todestag von Karl Jaspers = Materialien (3/1994) W. Seidel / P. Reifenberg (Hg.), Mainz 1994. 1.2.

14. Manuductio ad Christum - Zur Christologie Karl Rahners, in: W. Seidel / P. Reifenberg (Hg.): Gedenkakademie für Karl Rahner SJ = Materialien (4/1994) Mainz 1994. 1-4.

15. Charles-Marie Widor als "Mystagoge". Zum Berufsethos des Organisten, in: W. Seidel / P. Reifenberg / W. Adolph (Hg.): Charles-Marie Widor (1844-1937) Bewahrer und Erneuerer: Materialien (7/1994) Mainz 1994. 56-57.

16. Rez. Wilmer, Heiner: Mystik zwischen Tun und Denken. Ein neuer Zugang zur Philosophie Maurice Blondels. Freiburg 1992, in: TheoPhil (69) 1994, H.3. 450-454.

17. Ernst Michel - der "ernstzunehmende Laientheologe", in: StZ 212. Bd. 119. Jg H. 7 Juli 1994. 498-500 (=Umschau).

18. Zeitkrankheit Angst?! (Vorwort), in: W. Seidel / P. Reifenberg (Hg.): Zeitkrankheit Angst. Bestandsaufnahme und Antwortversuche = Materialien 1/1995. Mainz 1995. 1-3.

**19.** Fragekreise. Hospizbewegung - Euthanasiebewegung, Der Streit um das Sterben in Würde, in: Sterben in Würde = Mainzer Perspektiven. Orientierungen Bd. 1. Mainz 1995. 7-11.

**20.** Albert Raffelt / Peter Reifenberg u.a. (Hg.): Das Tun, der Glaube, die Vernunft. Studien zur Philosophie Maurice Blondels. Würzburg 1995. Einführung: Maurice Blondel und l'Action' (1893). 7-16.

**21.** P. Reifenberg (Hg.): Gott - das bleibende Geheimnis. Mit Beiträgen von E. Coreth, H.-J. Kopper, K.J. Kuschel, K. Lehmann, W. Löser, R. Malter, u.a. Würzburg (Echter) 1996.

a.a.O.:

1. Vorwort: 9-13.
2. Der Mensch vor dem verborgenen Gott, 13-36.

22. Walter Seidel zu Ehren. Hg. v. Peter Reifenberg. Mainz 1996. = Materialien des Erbacher Hofes Mainz (2/1996) ebd. 15-18.

**23.** Peter Reifenberg / Wolfram Adolph, (Hg.): Musik-Genie-Ethik. Albert Schweitzer, Charles Marie Widor und Louis Vierne. = Mainzer Perspektiven Bd. 2. Mainz 1996.

a.a.O.

1. "Prélude": 7-15
2. Der Organist als Mystagoge - Berufsethische Perspektiven. Ein Beitrag zur Diskussion, 176-185.

**24.** Martin Weber / Peter Reifenberg (Hg.): Spiritualität in der Sterbebegleitung. Mainz 1997.

ebd. Der Mensch in der konkreten Begegnung (5-8).

**25.** Peter Reifenberg .../: (Hg.): Licht aus dem Ursprung. Kirchliche Gemeinschaft auf dem Weg ins 3. Jahrtausend. Eingeleitet und herausgegeben von Peter Reifenberg, mit Beiträgen von Walter Kasper, Karl Lehmann, Hans Maier, Johann Baptist Metz, Bernhard Vogel, Jürgen Werbick u.a. Würzburg 1998.

- a.a.O.: Vorwort: 7-9.  
a.a.O.: "Alles erneuern in Christus".  
Der Weg des Volkes Gottes durch die Zeit, 9-27.

**26.** Van Hooff, A., Reifenberg, P., Seidel, W. (Hg.): Glaubenserfahrungen im Handeln und Denken. Fundamentaltheologische Skizzen. Mit Beiträgen von Anton van Hooff, Gerhard Larcher, Heinz-Jürgen Görtz u.a. Würzburg 1998.

27. Art. Michel, Ernst, in LThK3 Bd. 7. Freiburg 1998. 240.

28. Ollé-Laprune dans l'interprétation de Maurice Blondel, in: Coutagne, Marie-Jeanne: Maurice Blondel et la quête du sens (Bibliothèque des archives de philosophie, Nouvelle Série, 63) = Actes du Colloque tenu à Aix-en-Provence les 11 et 12 octobre 1997. (Beauchesne) Paris 1998. 87-101.

29. Vom Symbol des Kreuzes, in : Angekreuzt. (Ausstellungskatalog). Wiesbaden 1998. 4.5.

30. Reformier- Genie- Visionär. Zum 100. Todestag des Orgelbauers Aristide Cavallé-Coll, Mainz (Bischöfl. Akademie Erbacher Hof) 1999. (Hrsg. von P. Reifenberg, W. Reh u. W. Seidel, 30 S., Texte ebd. 8-10.13-16.

31. Daniel Roth - Botschafter der großen Orgel von St. Sulpice, in: Organ 4/1999. 30-35.

32. La logique de l'action humaine: Les perspectives ouvertes par Maurice Blondel sur la réalité comme fondement de la réflexion éthique, in: Tourpe E. (Hg.): Penser l'être de l'action. La métaphysique du 'dernier' Blondel. (Ed. Peeters) Louvain-La-Neuve 2000. 317-332.

33. Art. Situationsethik, in: LThK3 Bd. 9, Freiburg (Herder) 2000. Sp. 641-643.

34. Die Orgel und ihr Organist. Fakten und Impressionen, in: Reinhard Kratz (Hg.):

FS: 250 Jahre Balthasar-Neumann-Kirche, Hofheim/Ried, Bensheim 2000, 76 - 81.

35. Existentielle Kommunikation oder "Der Ursprung im Schweigen verbindet", in: Kommunikation mit Schwerstkranken und Sterbenden. Hg. Reiner Baumann, Peter Reifenberg, Martin Weber, Mainz. 2000. 5-9.

**36.** Gott für die Welt. Henri de Lubac, Gustav Siewerth und Hans Urs von Balthasar in ihren Grundanliegen. Eingeleitet und hrsg. von P. Reifenberg; A. van Hooff (Mithrsg.). Mit Beiträgen u. a. von P. Henrici, K. Lehmann, W. Neidl, X. Tilliette u.a.

ebd.: Der Mensch vor Gottes Angesicht: "L' homme devant Dieu". 9-23. Mainz. 2001.

37. Dem dreifaltigen Gott begegnen im Gebet. (Einleitung), in: P. Reifenberg, W. Seidel (Hrsg.): Dem dreifaltigen Gott begegnen im Gebet. Zur Theologie und Spiritualität des Bittgebets = Materialien 5/2000.

38. Karl V. (1500 - 1558) Herrscher zweier Welten. (Einleitung), in: P. Reifenberg, W. Seidel (Hrsg.): Karl V. (1500 - 1558) Herrscher zweier Welten. Religions- und kulturhistorische Tagung im 500. Jahr nach der Geburt Karls V. = Materialien 6/2000.

39. Was ist Zeit, was ist Ewigkeit? (Einleitung), in: P. Reifenberg, W. Seidel (Hrsg.): Was ist Zeit, was Ewigkeit? Das Zeitproblem in Augustins ‚Confessiones‘ und Heideggers Phänomenologie = Materialien 7/2000.

40. "Voilà l'organe vivant de Dieu. Vivum Dei organum". Zur spirituellen Konzeption der Orgel in Frankreich des 19. Jahrhunderts, in: Albert Raffelt/Barbara Nichtweiß (Hg.). Weg und Weite. Festschrift für Karl Kardinal Lehmann zum 65. Geburtstag. (Herder) Freiburg 2001. 275-297.

#### **Wissenschaftliche Abhandlungen im Druck:**

**41.** Daniel Roth et la tradition de St. Sulpice, in: Roth, D., Reifenberg, P. (Hg.): Les Grandes Orgues Cavaillé-Coll de St. Sulpice, Paris/Mainz (Schott) (Erscheint September 2001).

42. Voilà l'organ (l'orgue) de Dieu - Vivum Dei organum! Quelques aspects concernant une "conception spirituelle de l'orgue (27 Manuskriptseiten; Vortrag auf der Internationalen Cavaillé-Coll-Tagung Paris, September 1999); erscheint in deutscher und französischer Sprache, in: vgl. Ziffer 40 und 44.

43. Ethos und Episteme. Versuch einer Annäherung nach Maurice Blondel (30 Manuskriptseiten). Kongreßvortrag vom 5.6.1999; erscheint bei Echter, Würzburg, Herbst 2001 im Rahmen des von P. Reifenberg, A. E. van Hooff, M. Jeanne Coutagne und Cl. Troisfontaines herausgegebenen Kongreßbandes "Wirklichkeitserfahrung - Kopfarbeit oder Lebensvollzug? Philosophie des Erkennens im Lebenswerk Maurice Blondels".

**44.** Virtuose Grenzüberschreitungen  
Aristide Cavaillé-Coll und Max Reger. Hrsg. und eingeleitet von P. Reifenberg.  
(Erscheint Herbst 2001 im Verlag Dohr/Köln).

45. La science morale comme science de la pratique. "Le point de départ de la philosophie": erscheint im Herbst 2001 bei Editions Lessius, Bruxelles als Kongreßband des Colloque international Blondel entre "L'Action" et la Trilogie, Rom (Gregoriana) 16. - 18. November 2000. Hrsg. von Marc Leclerc SJ (20 Manuskriptseiten).

#### **Habilitationsschrift**

**Verantwortung aus der Letztbestimmung. Maurice Blondels Ansatz zu einer Logik des sittlichen Lebens".** (764 Seiten).

(Erscheint in der Reihe der "Freiburger Theologischen Studien" (Herder-Freiburg).

Stand: Juli 2001


<http://www.kath.de/bistum/mainz/ebh/reifenberg.htm>



## Pressemitteilung

### Wenn der Barkeeper zum Seelsorger wird



 Guido Fuchs,  
Liturgiewissenschaftler mit einem  
Interesse an Essen und Trinken.  
(Foto Gunnar Bartsch)

Gunnar Bartsch, Stabsstelle Öffentlichkeitsarbeit  
[Julius-Maximilians-Universität Würzburg](http://www.uni-wuerzburg.de)

17.07.2007



**Essen und Trinken sind in allen Religionen von großer Bedeutung. Welche Rolle sie dort spielen und wie sich religiöse Rituale rings um die Mahlzeiten im Alltagsleben niederschlagen, untersucht der Liturgiewissenschaftler Prof. Guido Fuchs. Für den neu gegründeten und von ihm geleiteten Arbeitskreis "Kulinaristik und Religion" sucht er Interessenten und Teilnehmer.**

"Das Christentum ist ja im Prinzip eine 'Speisereligion'. Schließlich steht in seinem Mittelpunkt ein Mahl - das Abendmahl." Guido Fuchs ist Professor an der Universität Würzburg; der Liturgiewissenschaftler interessiert sich schon seit langem dafür, auf welche Weise religiöse Formen im Alltag der Menschen auftauchen und umgekehrt. Während er dazu in den vergangenen Jahren vor allem die Feiern von Fronleichnam und des Heiligabends erforscht hat, ist Fuchs jetzt zu einem Thema zurückgekehrt, mit dem er sich vor rund zehn Jahren schon einmal intensiv auseinandergesetzt hat: "Mahlkultur. Tischgebet und Tischritual" heißt das Buch, das der Theologe

damals veröffentlicht hat. Jetzt geht es ihm also wieder um Essen, Trinken und Religion.

"Essen und Trinken hält Leib und Seele zusammen": Selbst der Volksmund kennt den Zusammenhang zwischen Nahrungsaufnahme und Religiösem", sagt Fuchs. Und so finden sich in vielen Kulturen deutliche Einflüsse des Religiösen auf das Essen, den Mahlzeitenstil und sogar auf Kochrezepte. Da dienen jüdische Speisegesetze dem Zusammenhalt der Religionsgemeinschaft, da regeln christliche Traditionen die Speisenwahl am Freitag, da zeigt ein Wort aus der islamischen Mystik, dass Essen und Trinken auch für Muslime bedeutungsvolle Vorgänge sind, die weit über Verhaltensregeln wie das Fasten hinausgehen: "Das Einnehmen von Speisen ist ein großes Prinzip, das vieler Wissenschaften bedarf, da es die Angelegenheiten der Religion und des Diesseits umfasst und seine Wirkung am Herzen und am Leib haften bleibt."

Um den vielseitigen Bezügen zwischen Religion und Essen nachzuspüren, wurde von der "Deutschen Akademie für Kulinaristik", der Fuchs seit Anfang 2005 angehört, der Arbeitskreis "Kulinaristik und Religion" ins Leben gerufen. "Essen und Trinken als Phänomen des Lebens zum Gegenstand wissenschaftlicher Forschung zu machen" ist ein Ziel, das sich die Akademiemitglieder gesetzt haben. Ihnen gehören Volkskundler, Historiker oder Germanisten wie die Würzburger Mediävistin Trude Ehlert an, die unter anderem Kochbücher aus dem Mittelalter erforscht. Aber auch Gastronomen, Lebensmittelkundler, Spitzenköche, denn es geht auch um den Austausch zwischen Wissenschaft und Praxis. "Ein Theologe hat allerdings bisher gefehlt - trotz der zahlreichen Bezüge zwischen Essen und Religion", sagt Fuchs.

Themen, die in dem Arbeitskreis eine Rolle spielen könnten, gibt es mehr als genug, angefangen von der gottesdienstlichen Mahlgestaltung über religiöse Ausdrucksformen im alltäglichen Essen und Trinken zu sozioethischen Aspekten der Nahrungsherkunft und -herstellung; ein Beispiel bietet die Heilige, deren 800. Geburtstag derzeit groß gefeiert wird: "Wenn Elisabeth von Thüringen auf Speisen verzichtet, die den Bauern unrechtmäßig abgepresst wurden, zeigt das, wie solche Aspekte schon damals eine Rolle spielten, sagt Fuchs. "Gastlichkeit" ist ein weiterer Punkt, der zum Beispiel im klösterlichen Alltag, aber auch in religiösen Bildungshäusern von großer Bedeutung ist. Oder Gastronomieseelsorge - das meint zwar die pastorale Sorge um die in der Gastronomie Tätigen, doch "gelegentlich übernimmt auch mancher Barkeeper oder Kneipenwirt die Funktion eines Seelsorgers seinen Gästen gegenüber", schmunzelt Fuchs.

Mit dem Arbeitskreis will der Theologe "Menschen ansprechen, Diskussionen anregen, das Thema ins Gespräch bringen, Beziehungen knüpfen". Und so dem Verhältnis von Religion und Essen und Trinken die Bedeutung zukommen lassen, die ihm zusteht. "Denn schließlich", so Fuchs, "war auch Jesus dort zu finden, wo die Menschen aßen und tranken, um ihnen in ihrem Alltag das Reich Gottes zu verkünden."

Dr. Guido Fuchs ist Liturgiewissenschaftler und apl. Professor an der Julius-Maximilians-Universität Würzburg. Er leitet das "Institut für Liturgie- und Alltagskultur e. V." (Hildesheim), wo sich auch eine im Aufbau befindliche Spezialbibliothek zum Thema "Kulinaristik & Religion" befindet, deren Bestand laufend erweitert wird. Die Titel sind über die Website des Instituts (<http://www.liturgieundalltag.de>) einsehbar. Über die "Deutsche Akademie für Kulinaristik" kann man sich auf der Website <http://www.kulinaristik.de> informieren.

Ansprechpartner:

Prof. Dr. Guido Fuchs; Tel.: (05121) 44630; E-Mail: [guido.fuchs@theologie.uni-wuerzburg.de](mailto:guido.fuchs@theologie.uni-wuerzburg.de) oder [info@liturgieundalltag.de](mailto:info@liturgieundalltag.de)

**Merkmale dieser Pressemitteilung:**

nicht fachbezogen  
überregional

Forschungsprojekte

<http://www.idw-online.de/pages/de/news219152>

<http://www.chrismon.de/cframe-umfrage.html> (Juni 2003)

## **UMFRAGE DES MONATS**

### **Wie halten Sie es mit religiösen Bräuchen? Beten Sie vorm Einschlafen?**

**Fast jeder vierte Deutsche** betet regelmäßig **vor Mahlzeiten oder vorm Einschlafen**. Jeder Dritte hält sich an religiöse Essensregeln. Dies ergab eine repräsentative Umfrage, in der CHRISMON wissen wollte: Wie halten es die Deutschen mit religiösen Bräuchen?

Das Ergebnis im Einzelnen: Nur 15 Prozent der Befragten sagen, dass religiöse Bräuche ihnen gar nichts bedeuten. Für die meisten anderen ist die **Totenbestattung** der wichtigste religiöse Brauch. „Ich finde es wichtig, dass Tote mit religiösem Ritual bestattet werden“, sagen 68 Prozent der Befragten, darunter deutlich mehr Hauptschulabsolventen (73 Prozent) als Befragte mit Abitur (60 Prozent).

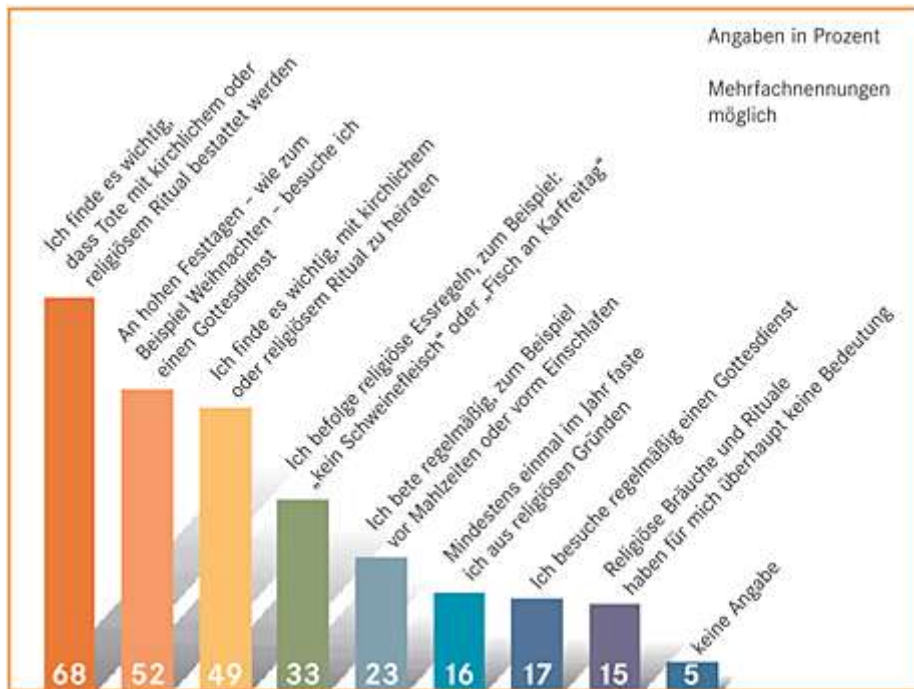
An zweiter Stelle nannten die Befragten den Gottesdienstbesuch an **hohen Feiertagen** (52 Prozent). Hier war die Zustimmung bei Hauptschulabsolventen und Befragten mit Abitur etwa gleich hoch.

Erst an dritter Stelle rangiert die **religiöse Trauung** mit 49 Prozent. Deutlich mehr Frauen (57 Prozent) als Männer (39 Prozent) wünschen sich den Ehesegen vorm Altar. Auch die anderen religiösen Bräuche (siehe Grafik) werden vor allem von Frauen favorisiert.

Nach Ritualen wie **Taufe, Firmung oder Konfirmation** wurde bewusst nicht gefragt. Sie werden in den Konfessionen und Religionen sehr unterschiedlich gehandhabt – Antworten dazu wären also nicht repräsentativ.

[Die vollständigen Ergebnisse und Begleitdaten der Umfrage finden Sie hier.](#)

Quelle: EMNID-Institut im Auftrag von CHRISMON



**PDF] [Amtsblatt Jahrgang 2004 - Nr. 11](#)**

Dateiformat: PDF/Adobe Acrobat

... Testament. Steyr 2003. 122 S. Schmitt, E.: **Das Essen in der Bibel.**

Literaturethnologische Aspekte des Alltäglichen. Münster 1994. ...

[www.landeskirche-sachsen.de/Amtsblatt\\_2004\\_11.pdf](http://www.landeskirche-sachsen.de/Amtsblatt_2004_11.pdf) - [Ähnliche Seiten](#)

**[PDF] [Food in Sub-Saharan Africa Art Hansen, Della E. McMillan \(Edit.\) ...](#)**

Dateiformat: PDF/Adobe Acrobat - [HTML-Version](#)

... Health Education through Religion 3 WHO WHO Alexandria 1997 E 20B-84 **Das Essen in der Bibel.** Literaturethnologische Aspekte des Alltäglichen. ...

[www.univie.ac.at/ethnomedicine/Armin/Literatur%20Prinz.pdf](http://www.univie.ac.at/ethnomedicine/Armin/Literatur%20Prinz.pdf) - [Ähnliche Seiten](#)

**[b-hebrew] [Food, OT and Theology](#) - [ [Diese Seite übersetzen](#) ]**

... 1979), 126-38. If you read German, a good resource is Eleonore Schmitt,

**Das Essen in der Bibel.** Literaturethnologische Aspekte des ...

[lists.ibiblio.org/pipermail/b-hebrew/2003-September/016131.html](http://lists.ibiblio.org/pipermail/b-hebrew/2003-September/016131.html) - 6k - [Im Cache](#) - [Ähnliche Seiten](#)

**[Bibel \\* Am Anfang war der Humor...](#)**

... 111. **Das Essen in der Bibel** : Literaturethnologische Aspekte des Alltäglichen.

Von "Eleonore Schmitt". 112. Engel der Bibel begleiten uns. ...

[www.mugilidae.de/?mugi\\_search=Bibel](http://www.mugilidae.de/?mugi_search=Bibel) - 40k - [Im Cache](#) - [Ähnliche Seiten](#)

**[Amazon.de: Suchergebnisse Bücher:](#)**

... 3. **Das Essen in der Bibel** : Literaturethnologische Aspekte des Alltäglichen von Eleonore Schmitt LIT Verlag Dr. Wilhelm Hopf Taschenbuch Führen wir nicht ...

[www.amazon.de/exec/obidos/search-handle-url/index=books-de&field-author=Schmitt,%20Eleonore/](http://www.amazon.de/exec/obidos/search-handle-url/index=books-de&field-author=Schmitt,%20Eleonore/) - 29k - [Ähnliche Seiten](#)

**[Stadt Linden](#)**

... So gingen sie auf das Lieblingsessen Jesus ein, den man sogar ein Vielfraß genannt

hatte und auch darauf, weshalb **das essen in der Bibel** so wichtig ist. ...  
[www.linden.de/buergerservice/archiv/archiv.asp?offset=55 - 59k -](http://www.linden.de/buergerservice/archiv/archiv.asp?offset=55-59k-)

SCHERIAU, M. (2006): Das strenge Regime in der Küche. Fasten- und rituelle Gebote; In: Küchenkunst und Tafelkultur; Etlstorfer, H. (Hrsg.); Christian Brandstätter Verlag; 55 – 58

[http://www.buchgourmet.com/prod\\_details.asp?productid=16373&subcat=614](http://www.buchgourmet.com/prod_details.asp?productid=16373&subcat=614)

SCHMIDT-LEUKEL, P. (2000): Heiligkeit des Lebens. Über den Zusammenhang von Essen und Religion; In: Die Religionen und das Essen; Schmidt-Leukel, P. (Hrsg.); Heinrich Hungendubel Verlag; 9 – 20

<http://www.liturgieundalltag.de/pages/ak-kulinaristik-religion/literaturbestand.php>

TWORUSCHKA, M. (2000): Zu Gast bei den Religionen der Welt; Verlag Herder Spektrum; 46 – 48

WIEBEL-FANDERL, O. (1993): Religion als Heimat?; Böhlau Verlag; 71 – 72

Schmitt, Eleonore

**Bibelkochbuch.**

Koch- und Lesebuch zum Alten und Neuen Testament.

Juni 2003

8. Auflage 2003, 122 Seiten, Mit Illustr., Paperback

Ennsthaler Gesellschaft m.b.H. & Co. KG

11.60 EUR