

2023-3

Jesuiten

Essen



Jesuiten

2023-3

1 Editorial

Schwerpunkt

- 2 Brezenduft in der Arktis
- 4 „Das Schwein ... soll euch als unrein gelten“ (Dtn 14,8)
- 5 Meine Art zu essen, ist meine Art zu leben: nahrhaft werden
- 7 Nachhaltigkeit braucht Geduld
- 8 Balanceakt auf dem Tellerrand
- 11 Für eine wohlschmeckendere Welt
- 12 „Hier macht das Kochen viel Freude“
- 13 Tischkulturen
- 14 Vom Schweinsbraten zum Pizza-Bringdienst?
- 15 Warum esse ich keine Tiere?
- 16 Das andere Ende der Nahrungskette
- 18 „Ich merke, was mir fehlt“
- 19 Augenschmaus
- 20 Das rechte Maß!

Geistlicher Impuls

- 22 Weniger ist mehr

Was macht eigentlich ...?

- 24 P. Dominik Terstriep SJ

Nachrichten

- 26 Neues aus dem Jesuitenorden

Personalien

- 30 Jubilare und Verstorbene

Medien/Buch

- 31 Die Letzte Generation – das sind wir alle
Adventskalender: „Licht in allen Dingen finden“

Vorgestellt

- 32 Was macht das Zentrum für Ignatianische Pädagogik (ZIP?)

Schweiz

- 34 Lassalle-Haus: Lehrgang für Christliche Spiritualität
- 36 Die besondere Bitte

»Ort für Perfektionismus« – ein Schild mit diesem Hinweis könnte getrost in vielen unserer Supermärkte hängen. Wo genau? Über der Obst- und Gemüseabteilung. Denn beim Blick auf genormte Rundungen von Äpfeln und Birnen, exakt sortierte Tomaten und Salatgurken, die an Geradlinigkeit kaum zu überbieten sind, gewinnt man leicht den Eindruck: Hier kommt es auf Präzision an ... und dann erst auf den Geschmack. Hanna Hoffmann hat in ihrem Kommunikationsdesign-Studium ganz anderes Gemüse ins Rampenlicht gerückt. Die Fotos in dieser Ausgabe sind für eine Semesterarbeit entstanden und zeigen eine Gurke, die den Bogen raus hat, Karotten im Tangofieber oder eine Paprika mit Knautschzone. Gemüse ganz ohne Norm, dafür mit Sympathie und der besten Voraussetzung, auf dem Teller eine gute Figur zu machen.

Stefan Weigand

Liebe Leserin, lieber Leser,

nicht nur einmal ist im Evangelium vom Essen die Rede. Im Gegensatz zum asketischen Johannes dem Täufer wird Jesus als „Fresser und Säuer“ bezeichnet – schmeicheln wollte man ihm damit aber nicht. Jesus selbst weist diese Zuschreibung nicht zurück, sondern wandelt Wasser zu Wein, isst mit Zöllnern und Sünderinnen und gibt sich als Auferstandener im Brechen des Brotes zu erkennen.

Mehr als 2000 Jahre später: Kochshows im Fernsehen, Rezeptkolumnen in der Wochenzeitung und inszenierte Bilder vom Essen auf dem Teller in den sozialen Medien stehen hoch im Kurs. Essen macht Freude und unterhält; nicht nur medial, sondern auch im alltäglichen Zusammenleben: beim gemeinsamen Kochen, beim Restaurantbesuch oder bei der bestellten Pizza am Abend. Essen stiftet Gemeinschaft und kann Brücken bauen – auch heute.

Was jemand isst oder nicht isst, zieht aber auch Grenzen und zeigt Unterschiede auf. Katholik*innen essen freitags traditionell kein Fleisch. Die Idee, den Donnerstag zum vegetarischen Tag in den Kantinen zu erklären, brachte

den Grünen vor zehn Jahren in Deutschland einmal mehr den fragwürdigen Ruf einer Verbotspartei ein. Essen eignet sich als Identitätsmarker – auch davon erzählt schon die Bibel. Bertolt Brechts Dreigroschenoper hingegen scheint nicht mehr zu stimmen: „Erst kommt das Fressen, dann kommt die Moral.“ Diese markante Aussage ist in manchen Debatten umgekehrt worden zu „Erst kommt die Moral, dann das Essen.“ Essen ist politisch.

Für Ignatius von Loyola geht es im (geistlichen) Leben nicht zuerst ums Bewerten oder Verurteilen, sondern darum, die Dinge zu „verkosten“. Also sich nicht im Vielerlei zu verlieren, sondern die Wirklichkeit gelassen in den Blick zu nehmen und dort zu verweilen, wo man Geschmack findet.

Aus ganz unterschiedlichen Perspektiven zeigen die Autor*innen in dieser Ausgabe, dass Essen mehr ist als Essen. Ihre Texte heben verschiedene Aspekte hervor, die zum Essen gehören – mal regional, mal exotisch – und machen Appetit auf Vertiefung und eigene Reflexion. Dafür danken wir ihnen herzlich!

Eine anregende Lektüre wünschen Ihnen



Manfred
Grimm SJ



P. Dag
Heinrichowski SJ



Brezenduft in der Arktis

Wir essen jeden Tag – mal gedankenlos zwischendrin, dann wieder genüsslich mehrgängig an einem wunderschön gedeckten Tisch. Essen ist Neben- und Hauptsache gleichzeitig. Es ist allgemein natürlich und kann doch so vielgestaltig und überraschend fremdartig sein.

Es kann krank machen und zur Genesung beitragen. Essen wird politisch, wenn sich etwa vegetarisch und vegan Ernährende für Tiererschutz, artgerechte Haltung oder den Verzicht auf Fleischkonsum einsetzen, oder wenn bestimmte Lebensmittel boykottiert werden, weil deren massenhafte Produktion die Natur nachhaltig schädigt. Unterdrückerische Anbau- und Verarbeitungsmethoden führen zu Aufrufen, gewisse Marken zu meiden und auf Siegel wie „Fair Trade“ zu achten. Politisch wirksam wollen Essen beziehungsweise der Verzicht darauf besonders beim Hungerstreik sein, mit dem heute in der Tradition Gandhis Asylsuchende, inhaftierte Personen und Aktivist*innen der „Letzten Generation“ Einfluss auf politische Entscheidungen nehmen wollen. Bioprodukte und Gemüseboxen stehen für einen Teil der Gesellschaft, der nicht so sehr auf das Geld achten muss, wie die Tafeln oder Suppenküchen für Menschen, die es sich nicht leisten können zu wählen.

Regionale Esstraditionen und lokal spezifische Gerichte besitzen enorme Symbolkraft, immer auch verbunden mit dem, was die Natur in bestimmten Gegenden hervorbringt – man denke hier nur an die bunte Vielfalt von Knödeln, Spätzle oder Fischsemmel in Deutschland. Im Essen verbinden sich Natur und Kultur auf besonders tiefgreifende Weise. Wie sehr es identitätsstiftend (auch stereotypbildend) sein kann und zugleich durch die Begegnung unterschiedlicher Kulturen neue Formen annimmt, zeigt das sogenannte Fusion Food – kreatives Resultat eines Fundus von Zutaten, Gewürzen und Zubereitungsformen. Diese „Hypercuisine“ (Byung-Chul Han) wirft die Vielfalt der Esskulturen jedoch nicht einfach blind in einen Topf, sondern lebt von den Unterschieden.

Wie elementar-urwüchsig, zugleich geistig-emotional und kulturell feinsinnig Essen sein kann, ist mir während meiner Zeit unter Inuits in der Arktis Kanadas deutlich geworden. Ich war mit Jugendlichen und zwei Ältesten im Frühwinter mit Schneemobil und Schlitten aufgebrochen, um den Fischvorrat für die kleine Gemeinde Ulukhaktok zu fangen. Neben der Subsistenzwirtschaft ging es dabei vor al-

lem um die Weitergabe der Tradition. Der Fisch steht auch für die geistig-spirituelle Nahrung für die geschundenen Seelen der Jugendlichen, die durch den kulturellen Genozid und das damit zusammenhängende Trauma geschädigt wurden. Das Essen und alle damit verbundenen Wörter und Rituale sind Ausdruck einer vom Aussterben bedrohten Lebensform.

Auch nicht vergessen werde ich das gemeinsame „Breznenbacken“ mit den Frauen im Ort. Ich erinnere mich sehr gut an den „Proust-Effekt“, als ich durch den Duft von frischen Brezen – ebenso wie Marcel Proust im Buch *Auf der Suche nach der verlorenen Zeit* durch den von Madeleines – unwillkürlich zurückversetzt wurde in meine Heimat und mich darüber freute, etwas davon teilen zu können.

Essen ist wichtig für Körper, Geist und Seele, für die Beziehung zur Natur und zu den Menschen. Indigene Menschen danken dem Geist der Tiere und der Pflanzen, die sie nähren – wenn sie etwas nehmen, lassen sie ein Geschenk zurück. Essen zeigt uns wie kaum sonst etwas, wie sehr wir verflochten sind mit dem Kreislauf der Natur. Mit dem, was wir zu uns nehmen, sollten wir ebenso sie wie auch unseren Körper achten und ehren.

Neuer Studiengang „Ethics of Intercultural Dialogue“

Wie geht Ethik in einer globalisierten Welt voller Unterschiede, Brüche und Ungerechtigkeiten? Mit ihrem innovativen Online-Zertifikatsstudium bietet die Hochschule für Philosophie Orientierung. Tiefgründige philosophische Reflexion trifft auf konkrete Anwendungsfelder in Wirtschaft, Medizin und Medien. Mehr Informationen gibt es auf der Website der Hochschule unter <https://hfph.de/en/study-programmes/ethics-of-intercultural-dialogue> und bei Prof. Dr. Barbara Schellhammer.



Barbara Schellhammer

ist Professorin für *Intercultural Social Transformation* an der Hochschule für Philosophie München und leitet dort das Zentrum für Globale Fragen. Neben Brezen liebt sie Grünzeug in allen Variationen.

„Das Schwein ... soll euch als unrein gelten“ (Dtn 14,8)

Im Judentum und Islam ist der Verzehr von Schweinefleisch verboten. Der Alttestamentler Dieter Böhler SJ wagt sich an eine kurze Kulturgeschichte des Schweins.

Die heutigen Hausschweine stammen vom Wildschwein ab und bilden mit diesem bis heute eine ohne weiteres kreuzbare Art. Die Domestikation scheint vor etwa 9000 Jahren an mehreren Stellen Eurasiens begonnen zu haben. Die Wildschweine suchten aktiv die Nähe der menschlichen Siedlungen, weil sie dort Abfälle fanden. Aus dem halb-zahmen Schwein wurde allmählich das Hausschwein. Noch im 19. Jahrhundert wurden die Hausschweine zur Mast durch Eichenwälder getrieben, wo die eine oder andere zahme Sau sich mit einem Keiler einließ, so dass die nahe Verwandtschaft immer erhalten blieb.

Im alten Ägypten und in Mesopotamien wurden neben Rindern, Schafen und Ziegen auch Schweine gehalten. Als Abgaben für den Staat und die Tempel wurden aber nur erstere eingefordert, weil nur Herdentiere längere Wegstrecken zurücklegen konnten. Schweine sind empfindlich, brauchen Schatten und Wassertümpel. Daher waren sie dafür ungeeignet. Sie dienten der einfachen Bevölkerung vor Ort zur Ernährung.

Ab 2000 vor Christus wurde wegen der zunehmenden Ausbreitung der Wüste die Schweinehaltung im Nahen Osten immer schwieriger und ging massiv zurück. Bei (Halb-)Nomaden war sie ganz unmöglich (Abraham, Isaak, Jakob!). Das Schwein galt dort nun immer öfter als unrein, wurde immer weniger gegessen und war vor allem in den Tempeln nicht als Opfertier zugelassen. In der Religion der Griechen

und Römer dagegen war das Schwein das bevorzugte Opfertier (Suovetaurilia) und wurde auch viel gegessen.

Die Bibel gestattet den Israeliten (bei Warmblütern) generell nur den Verzehr von Wiederkäuern und pflanzenfressenden Vögeln. Fleisch (und damit Blut) fressende Raubtiere und Vögel sind nach Lev 11 und Dtn 14 in Israel tabu. Das Schwein ist als Allesfresser ein Grenzgänger und wird namentlich von der jüdischen Speisekarte ausgeschlossen (Lev 11,7;

Dtn 14,8). Dieses Verbot hält auch der Islam fest, da sich Muhammad in der Kontinuität zur Religion der Juden sah.

Die jüdischen Speisegesetze dienten immer zur Abgrenzung von heidnischen Lebensweisen (Kaschrut = koschere Ernährung). Wenn man Juden zwangshellenisieren wollte, zwang man sie zum Essen und Opfern von Schweinefleisch (1 Makk 1,47; 2 Makk 6,18, 7,1). In der aus Juden und Heiden entstehenden Kirche galt das Schweinefleischverbot für Heiden noch nie, und für christliche Juden wurde die Kaschrut relativiert, damit sie mit den Christen aus dem Heidentum Tischgemeinschaft haben konnten (Apg 15,28–29; Gal 2,11–14).

Wenn man Juden zwangshellenisieren wollte, zwang man sie zum Essen und Opfern von Schweinefleisch.



P. Dieter Böhler SJ

ist Professor für Altes Testament an der Phil.-Theol. Hochschule Sankt Georgen in Frankfurt und Konsultor des römischen Dikasteriums für den Gottesdienst.
Lieblingsessen: Lamm oder Lachs

Meine Art zu essen, ist meine Art zu leben: nahrhaft werden

Esse ich schnell oder langsam, zu viel oder zu wenig? Bin ich wählerisch oder putze ich jeden Teller leer? Kann ich genießen oder schlinge ich nur runter? Meine Art und Weise zu essen, offenbart viel über meine Persönlichkeit. Stephan Ch. Kessler SJ über (christliche) Tischkultur.

Wie ich mich ernähre, ist ein Ausdruck des Lebens-Gefühls und zeigt, wie ich zum Leben stehe. Essen ist ein Gradmesser meiner Weltbejahung. Weil es daran vielleicht hapert, gibt es in einer Gesellschaft, in der niemand hungern müsste, so komplexe Essstörungen und gleichzeitig unzählige Kochsendungen, während eine verbindliche Esskultur zwischen Fastfood und Buffets zerfällt. Bei aller Individualität ist unsere Art zu essen stark von der Gemeinschaft und der Kultur geprägt. Kaum ein anderer Grundvollzug des Menschseins ist stärker kultiviert als Mahlzeiten, vom Butterbrot bis zum Staatsbankett. Grundlegend für das, was schmeckt, ist oft die Herkunft – wie „bei Muttern“ ist geschmacksbildend.

Dass Essen aber auch etwas Heiliges ist, darum wissen die Religionen. Sich ernähren bedeutet, dass ich mir Leben einverleibe. Ich nehme anderes Leben als Energieträger in mich auf. Weil etwas vergehen muss, damit ich lebe, darum gibt es beim Essen einen Moment des Innehaltens. In dieser Ergriffenheit liegt der Grund für Gaben- oder Tischgebete; denn es ist nicht selbstverständlich, dass Essen Leib und Seele zusammenhält. Dass Genuss des Gegessenen mehr bedeutet als die zugeführten Kalorien, hat Marcel Proust mit dem ovalen Sandtörtchen einer „Madeleine“ zur Weltliteratur erhoben: „Ein unerhörtes Glücksgefühl, das ganz für sich allein bestand und dessen Grund mir unbekannt blieb, hatte mich durchströmt.“

Die Bibel und die jüdisch-christliche Tradition sind voll von transzendenten Mahlgeschichten. Jesus Sirach gibt nicht nur Hinweise zum Benehmen beim Essen, sondern entfaltet eine ausdrückliche Tischkultur inklusive sozialer Verantwortung: „Reiß an der Tafel den Rachen nicht auf ... Sorge für deinen Nächsten“ (Sir 31). Das Zusammenführen von unterschiedlichen Menschen um einen Tisch wird zum Erkennungszeichen der messianischen Sendung Jesu (Lk 22,15). Mahl- und Tischgemeinschaft sind eine entscheidende Kernkompetenz christlicher Lebenskultur, keineswegs nur am Altar.

Brotbrechen und Tischgemeinschaft bilden unbestritten das Zentrum des Christlichen – im Alltag wie in der Liturgie. Damit Glaubende für andere nahrhaft werden, bedürfen sie einer unterscheidenden Tischkultur. Die kann man nach Ignatius lernen, indem man sich beim Essen Christus leibhaft vorstellt, wie und mit wem er gegessen hat, und ihn nachahmen (Geistliche Übungen 314). Denn wer wie Er isst, kann jenseits von Kalorien andere nähren.



P. Stephan Ch. Kessler SJ

leitet die Kunst-Station Sankt Peter Köln, ein Zentrum für zeitgenössische Kunst und Neue Musik in Verbindung mit einer innovativen Pastoral. Lieblingsgericht: hausgemachte bzw. handgeschabte Spätzle (pro „Maul“ ein Ei) mit Soße oder als Kässpätzle



Nachhaltigkeit braucht Geduld

Die Katholische Studierende Jugend (KSJ) in Hamburg setzt sich seit drei Jahren intensiv damit auseinander, wie sie als Jugendverband nachhaltiger werden kann. Ava Carstensen und Anna Leffers geben einen Einblick in das Experiment.

Existenzkampf. Wenn wir und nachfolgende Generationen die nächsten Jahrzehnte auf dieser Erde verbringen wollen, dann ist Nachhaltigkeit genau das. Neben der Politik sollte jeder Mensch versuchen, den Alltag nachhaltiger zu gestalten.

Darum haben wir uns als KSJ 2020 entschieden, einen Arbeitskreis (AK) zum Thema Nachhaltigkeit zu gründen. Wir wollten herausfinden, was wir als Jugendverband verändern können, um unseren Beitrag zu leisten. Dabei haben wir uns auch viel mit dem Thema Essen und Essenskultur beschäftigt. Ein Antrag wurde erarbeitet und demokratisch im Verband verabschiedet. Die konkreten Regelungen betreffen vor allem unsere Sommerlager, Konferenzen und Wochenenden, denn dort essen wir gemeinsam. Zur Vereinfachung der Umsetzung hat der AK Listen mit Rezeptvorschlägen, Mengenangaben zum Kochen und Aufzählungen von Bio-Siegeln sowie regional-saisonalen Obst und Gemüse erarbeitet. Verändert hat sich vor allem unser Fleischkonsum und das Bewusstsein darüber.

Um den Antrag in der KSJ zu verbreiten, Feedback einzuholen und Rückenwind zu bekommen, folgten weitere Maßnahmen wie Erklärvideos und eine Themenwoche auf Social

Media sowie eine Umfrage. Diese zeigte: Die erste Resonanz ist sehr stark gemischt, es gab negative wie positive Kritik. Das ist nicht verwunderlich: Bei uns treffen täglich viele verschiedene Menschen aufeinander, die im Grunde genommen nur der Glaube eint. Jede*r hat unterschiedliche soziale und kulturelle Hintergründe und somit abweichende Gewohnheiten, Vorlieben und Meinungen, insbesondere beim Essen. Es ist wichtig, jede Stimme in einem solchen Prozess ernst zu nehmen.

Nachhaltige Veränderung braucht viel Geduld. Unser Verband besteht nicht nur aus Dokumenten und Regeln, sondern aus vielen verschiedenen Menschen. Um die KSJ klimafreundlich umzugestalten, müssen diese die Wichtigkeit des Themas erkennen. Das passiert nicht von heute auf morgen. Unsere Erfahrung zeigt aber: Die Akzeptanz wächst und Nachhaltigkeit wird immer alltäglicher.

Ein Mehr an Nachhaltigkeit und ein bewussteres Essverhalten sind existentiell und daher im Sinne aller. Solch ein Bewusstsein muss sich nach und nach weiterentwickeln, zur Normalität werden und darf doch nicht die Brisanz verlieren – weder in der Gesellschaft noch in der KSJ.



Ava Carstensen

arbeitet in der Diözesanleitung der KSJ Hamburg und war zusätzlich drei Jahre lang Mitglied eines Arbeitskreises rund um Nachhaltigkeit in dem Jugendverband. Seit dem Wintersemester 2022/23 studiert sie Politik. Lieblingsessen: Chili sin Carne



Anna Leffers

ist seit 2018 Gruppenleiterin und war zusätzlich drei Jahre lang Mitglied eines Arbeitskreises rund um Nachhaltigkeit in der KSJ Hamburg. Zum Wintersemester 2023/24 beginnt sie ihr Studium der Tiermedizin. Lieblingsessen: Sommerrollen mit selbstgemachtem Erdnuss-Dip

Balanceakt auf dem Tellerrand

Philipp Räubig sieht Essen als Austragungsort von (Selbst-)Kritik und entdeckt ein dreifaches „Du“ jenseits des Tellerrands.

Auf meinem Teller spiegeln sich Konflikte zwischen meinen ethischen Überzeugungen, meinen Gewohnheiten, Vorlieben und sozialen Beziehungen. Ein Beispiel: Ich bin mir ethisch sehr sicher, dass die Produktionsbedingungen von Käse nicht in Ordnung sind, weil Kühe, obwohl sie sehr soziale Wesen sind, in zu engen Ställen in ihrem eigenen Mist leben und dort stetig geschwängert, von ihren Kindern getrennt und möglichst effizient abgemolken werden. Aber dennoch kann ich oft nicht widerstehen, wenn meine Partnerin Wildblumenkäse in den Kühlschrank legt. Wenn ich dann beherzt in mein Käsebrod beiße, habe ich schon vergessen, unter welchen Produktionsbedingungen diese Leckerei entsteht. Wie kritisch ich auch eingestellt bin, wie viele Dokumentationen, Artikel und Vorträge ich auch gesehen habe: Ich scheitere an meinen Gewohnheiten und an meiner Verdrängung.

Es gibt gleich zwei Konflikte, wenn man zu einem Grillabend kommt, ohne anzukündigen, dass man keine tierischen Produkte essen möchte. Erstens: Trockenbrot und Gurkensalat allein machen nicht glücklich. Mein Wunsch ist offensichtlich noch nicht normal. Und hinzukommt, dass allein mein anormales Verhalten als solches ein kritisches Moment hat. Verzichte ich auf Fleisch oder andere tierische Produkte, fühlen sich andere oft genötigt, ihr eigenes Verhalten zu rechtfertigen. Es geht ihnen wie mir: Man weiß oder ahnt, dass vieles an unserer Essensproduktion nicht stimmt, aber man vergisst so schnell, und die eigenen Gewohnheiten und sozialen Normen machen Veränderung schwerer als man denkt.

So wird das Essen immer wieder Ort der (Selbst-)Kritik und damit auch Ort von offenen

oder unterschwelligem Konflikten. Vielleicht kennen Sie auch die angespannte Situation bei einer Familienfeier, wo sich entweder jemand nicht traut, Essen abzulehnen, oder für den Verzicht auf Wurst und Käse spöttisch beäugt wird. Dabei ist das gemeinsame Essen eigentlich ein Ort gelassener Gespräche, wo man Gemeinschaft leben kann, ohne zu streiten. Denken Sie an das Essen nach schwierigen Besprechungen oder das Gemeindefest, wo sich alle beim Buffet treffen und locker in Kontakt kommen. Denken Sie an Abende mit guten Freund*innen, an eine sichere Atmosphäre, in der man sich traut, über Sorgen, das eigene Scheitern, aber auch über naiv-utopische Vorstellungen der Welt ins Gespräch zu kommen.

Für mich sind diese Erfahrungen von Gemeinschaft etwas, das man auch im Abendmahl wiederentdecken kann. Wir kommen in einer Gemeinschaft zusammen und feiern gemeinsam, unabhängig von ökonomischem Stand, politischer Gesinnung oder schwelenden Konflikten. Dabei sind wir so verschieden wie in jedem anderen Teil der Gesellschaft. Und Konflikte gibt es in und unter uns genug.

Wir können also die Erfahrung machen, dass hinterm Tellerrand ein „Du“ ist. Und das in dreifacher Weise: Erstens ist dort ein „Du“, welches betroffen ist von den Produktionsbedingungen meines Essens. Menschen, die für unser Essen arbeiten und unzählige Tiere, die dafür leben, leiden und sterben. Essen ist politisch. Zweitens ist dort ein „Du“, das entweder mit mir diese Bedingungen stillschweigend akzeptiert (solange wir vieles, was wir wissen müssten, verdrängen) oder es ist Gegenüber eines Konflikts. Essen ist Austragungsort von Kritik. Drittens haben wir die Chance, einem



„Du“ zu begegnen, mit dem wir in Gemeinschaft essen. Wir müssen uns nicht einig sein. Es gibt nur die Zusage, am selben Tisch zu sitzen und in einer Form von Offenheit gemeinsam den Balanceakt zu üben, die eigenen ethischen Ansichten in Einklang mit unserem Handeln zu bringen.



Philipp Räubig

ist Philosoph und Theologe und seit 2021 wissenschaftlicher Mitarbeiter am Institut für Katholische Theologie an der TU Dresden. Er isst am liebsten klassisches Abendbrot mit guten Freund*innen – manchmal mit und manchmal ohne Käse.



Für eine schmackhaftere Welt

Der erste Beruf des spanischen Jesuiten Iñigo Merello Terry ist Koch. Was bedeutet es für ihn, für andere zu kochen? Welche Berührungspunkte gibt es zwischen dem Christentum und der Kochkunst?

Meine Beziehung zum Essen ist eine Leidenschaft, die ich seit meiner Kindheit pflege und die in meiner Familie in Spanien von Generation zu Generation weitergegeben wurde. Das Essen und die Tischgemeinschaft stehen auch im Mittelpunkt meiner Berufung als Mensch und Ordensmann. Nach einer Ausbildung beim „Cordon Bleu“, einer Schule der *grande cuisine* in Paris, habe ich einige Jahre als Koch gearbeitet, ehe ich in die Gesellschaft Jesu eingetreten bin. Ich kann also sagen, dass meine Berufung nicht auf den religiösen oder klerikalen Bereich beschränkt ist. Es geht mir mehr darum, anderen großzügig und in aller Einfachheit zu dienen, wie es in der Eucharistiefeier seinen schönsten Ausdruck findet.

Essen ist nicht nur ein körperlicher Vorgang, sondern auch eine soziale Handlung. Mit wem teile ich meinen Tisch? Wen lade ich ein und warum? Welche Begegnungen bei Tisch begünstige ich? Das gemeinsame Essen ist ein privilegierter Ort der Begegnung mit den Mitmenschen und sogar mit Gott!

Ich bin Jesuit und gelernter Koch. Und doch werde ich wohl nie den Auftrag erhalten, als Koch zu arbeiten. In der Kommunität, in der ich lebe, arbeite ich umso lieber mit, wenn ein Festessen vorzubereiten ist. Ein sorgsam vorbereitetes Essen hilft uns, einander anders kennenzulernen. Begegnungen bekommen eine Tiefe, wenn man miteinander kocht und isst, da das Essen unsere persönlichste Identität berührt.

Jede Kultur hat bei Geschmack und Essen ihre eigenen Sitten und Gebräuche. Sie bietet einen symbolischen Raum der Kommunikation, in dem soziale Werte und kulturelle Identität geteilt und weitergegeben werden können.

Essen ist ein Zugang zur Gesellschaft und ein Mittel, sie zu transformieren. Essen kann die Gesellschaft in Bewegung bringen. Wenn ich im Sommer nach Einbruch der Nacht in Paris oder Madrid spazieren gehen, freue ich mich über die vielen Menschen jeden Alters, die auf den Terrassen der Restaurants sitzen, weil mir das von einem schönen und glücklichen Zusammenleben erzählt.

Ist Ihnen aufgefallen, dass das gemeinsame Essen, die Weitergabe von Erfahrungen und die Veränderung von Menschen nicht nur Ziele der Tischkultur, sondern auch der Evangelisierung sind? Denn die Evangelisierung beschränkt sich nicht auf sakramentale Handlungen, sondern versucht, die Gesellschaft zu verändern. Evangelisierung bedeutet heute die Anerkennung der Vielfalt, den Dialog mit den Kulturen und die Förderung der Solidarität. Das lerne ich als Koch und so beteilige ich mich an der Erschaffung einer gerechteren und menschlicheren, einer „schmackhafteren“ Welt.



P. Iñigo Merello Terry SJ

ist Socius des Novizenmeisters der spanischen Provinz in Bilbao. Kochausbildung „Grand diplôme de cuisine et de pâtisserie de l'école Cordon Bleu de Paris“. Lieblingsnachtisch: Käsekuchen mit Himbeeren und Blaubeeren

„Hier macht das Kochen viel Freude“

Der Mittagstisch der Jesuitenpfarre in Göttingen ist gelebte Gastfreundschaft. Ehrenamtliche und Gäste berichten von ihren Erfahrungen.

Montag, kurz nach 11 Uhr. Ein würziger Duft zieht durch die Küche von St. Michael: Zwiebeln, Knoblauch, Speck und Fleischwürfel brutzeln im heißen Fett. Hildegard Stobbe löscht mit Brühe ab, gibt nach und nach allerlei Gemüse in den riesigen Topf. Dazu Dutzende gewürfelte Kartoffeln, schließlich gehackte Küchenkräuter: alles gespendete Zutaten, die von freiwilligen Helfer*innen in Geschäften in und um Göttingen abgeholt werden. „Hier zu kochen, macht wirklich Spaß“, sagt die Ehrenamtliche, die in einem zweiten, etwas kleineren Topf ein weiteres Eintopfgericht zubereitet, „ohne Fleisch. Manche Gäste möchten das gerne so.“

Ob mit Fleisch oder ohne: „Was wir hier kochen, schmeckt den Gästen“, sagt Angelika Juretzka, die ebenfalls ehrenamtlich in der Küche arbeitet. „Wir kriegen jedenfalls viel Lob.“ Das motiviere sie zusätzlich, ergänzt die frühere Verwaltungsangestellte, die seit gut zwei Jahren regelmäßig beim Mittagstisch aktiv ist. Im Team kocht sie drei bis viermal monatlich für bis zu 100 Gäste.

„Dabei ist es manchmal gar nicht einfach, etwas Leckeres auf die Tische zu bringen“, sagt Juretzka. Denn bevor das Team, zu dem seit vielen Jahren auch die pensionierte Schulrätin Dorothee Guttmann gehört, mit dem Kochen loslegen kann, muss erst einmal geschaut werden, was an gespendeten Lebensmitteln gerade vorrätig ist. Schließlich gelingt es aber eigentlich immer, etwas Leckeres vorzubereiten.

„Das liegt auch daran, dass wir als Team – auch unter Stress – gut und gerne zusammenarbeiten“, so Hildegard Stobbe.

Gekocht wird mit Zutaten, die von Geschäften gespendet werden.

Von den Gästen, die zum Mittagstisch kommen, weil sie ein schmales Budget oder keine eigene Möglichkeit zum Kochen haben, ist viel Lob zu hören. Dieter (58): „Ich komme, so oft es geht, weil es schmeckt und auch weil es so preiswert ist.“ Auch Andreas findet, dass man für 50

Cent in St. Michael „wirklich viel bekommt“. Als Empfänger von Grundsicherung helfe ihm das sehr, sagt der 62-Jährige, der seit rund vier Jahren regelmäßig den Mittagstisch besucht. Paul (63) erinnert sich, dass er wohl schon seit rund 30 Jahren zum Mittagstisch kommt. Es gefalle ihm dort und das Essen möge er auch – meistens.

Eine Besucherin des Mittagstisches, die anonym bleiben möchte, schätzt besonders, dass sie zusätzlich zum warmen Essen oft auch noch Brot, Käse oder Wurst sowie Obst für den Abend mit nach Hause nehmen kann. Andere Besucher*innen sagen zwar nichts, wenn sie jedoch eine zweite oder dritte Portion nehmen, dann, so Hildegard Stobbe, wisse man, „dass es ihnen geschmeckt hat“.

Matthias Brunnert

ist langjähriger Korrespondent der Deutschen Presseagentur (dpa) für das südliche Niedersachsen. Seit Anfang 2023 arbeitet er regelmäßig ehrenamtlich für den Mittagstisch.

Tischkulturen

Neben dem Esstisch gibt es unzählige andere Tische: zum Beispiel den Schreibtisch, den Nachttisch oder den Stehtisch. Moritz Kuhlmann SJ erzählt von den unterschiedlichen Tischen, die seinen Alltag in verschiedenen Kulturen geprägt haben.

Was ein Tisch bewirken kann, habe ich gelernt, als wir im Kosovo mit Gymnasiasten Kontakt zur Roma-Community aufbauten. Wie kann man ein Roma-Viertel betreten? Was hilft, um Beziehungen aufzunehmen? Ein einfacher Tisch wurde dabei zu einem erstaunlichen Werkzeug. Auf dem Lehm Boden zwischen den Hütten stellten wir einen kleinen Klappstisch auf – schon war ein Raum da. Um ihn versammelten sich Menschen und kamen ins Gespräch; Kinder und Jugendliche, die sonst Müll sammelten, um die Familie durchzubringen, konnten sich an Stift und Papier erproben; der lahme Straßenhund fand Schatten, und uns gab er ein Gefühl von Sicherheit. Nachdem zwischen Gymnasiasten und Roma-Jugendlichen bald eine Gemeinschaft gewachsen war, fand sich der Klappstisch im Zentrum unseres Morgengebets wieder. Koran, Bibel und Kerze tragend bereitete er den Ort für Gesang und Lesung, Stille und Bitte: dass die Mama heute früher nach Hause kommt; dass der Papa Arbeit findet und am Abend nicht böse ist; und dass Lejla auch morgen zum Lesenlernen zu Besuch kommt. Als die Gemeinschaft stark genug war, bauten wir um den Tisch herum ein Haus. Dort steht er noch heute, als eine Mitte des Integrationsprojekts „Concordia Tranzit“.

In China sitze ich nun an anderen Tischen. Da sind die oktagonalen Tischinseln verstreut im Vorlesungssaal, Power Point und Gesichtsaufnahme des Vortragenden sind auf einem die vier Wände durchziehenden Bildschirmband aus jeder Perspektive sichtbar. Studierende verwenden mindestens drei Geräte gleichzeitig, Smartphone, Laptop und Pad, an den Tischgruppen sind sie in permanentem Gespräch

über die parallele Vorlesung. Da sind die kreisrunden Tische in den Universitätskantinen, die 40.000 auf dem Campus Wohnende (von Studierenden über Reinigungspersonal und Gärtnern zu Professoren mit deren Familien) versorgen. An den runden Esstischen wird nur gemeinsam gegessen, keiner bestellt ein eigenes Gericht, sondern bedient sich an den in der Mitte für alle zugänglichen Speisen, zieht sie Bissen für Bissen über einer kleinen Reisschale zu sich.

Oder die Tischtablets im 11er-Intensivstation-Zimmer eines Pekinger Krankenhauses, in dem die Pflegenden nachts eine Liege ausklappen. Sie wohnen im Krankenzimmer, ihr persönlicher Bereich beschränkt sich auf eine Schublade.

Da sind die Plastiktische unter Planen um das Holzhaus mitten in einer Teeplantage, an dem die 70, 80 Verwandten bewirtet werden, die für das siebentägige Totengedächtnis alles stehen und liegen lassen. Da sind die Opfertische in den Kirchen und Tempeln, die daran erinnern, dass der Mensch in all dem Alltäglichen, das er am Tisch wirkt, letztlich dem dient, was ihm heilig ist – oder gerade die Abwesenheit jeglichen Tisches in den Meditationshallen des Zen-Buddhismus, wo das Sitzen ohne Tisch das Dasein ohne Müssen zeigt.

Was sind die Tische in Deinem Leben? Wie gestalten sie Deinen Alltag?



P. Moritz Kuhlmann SJ

bauete in Prizren/Kosovo das Integrationsprojekt Loyola Tranzit (heute Concordia Tranzit) auf. Derzeit lebt und studiert er in Peking. Er isst am liebsten das, was auf den Tisch kommt.

Vom Schweinsbraten zum Pizza-Bringdienst?

Im Pfarrhaus wird gegessen. Wolfgang Beck wirft einen Blick in den Kühlschrank und auf den Tisch: Essen im Pfarrhaus zwischen Verfalls- und Befreiungshermeneutik.

Dass mittags das gekochte Essen auf dem Tisch steht und der Pfarrer nur noch das Segensgebet sprechen muss, erscheint heute fast als Karikatur kirchlichen und klerikalen Lebens im Pfarrhaus. Zwar gibt es die Idealvorstellung eines Pfarrhauses mit Haushälterin und einer bürgerlich-quasifamiliären Struktur noch an einzelnen Orten. Und bei manchen Personalverantwortlichen gilt das traditionelle Konzept noch als Schutz gegen mögliche Verwahrlosung der Priester (in manchen Ordinariaten lange Zeit eine große Sorge). Doch überwiegend ist diese Vorstellung von Schweinsbraten, Knödeln und Rotkraut aus der Küche der Haushälterin ein Klischee aus mittelmäßigen Fernsehserien. Sie haben eine bittere Komik, die sich unfreiwillig auch dort findet, wo Priester sie in Verbindung mit einem vormodernen Rollenverständnis verknüpfen. Vor allem aber bauen sie auf überholten Rollenklischees und meist auch auf der Ausbeutung schlecht bezahlter Frauen auf.

Der Regelfall dürfte zunehmend sein, dass auch Kleriker – wie fast alle Menschen – ihren Haushalt selbst führen. Wie alle allein Lebenden müssen auch sie überlegen, wann sich das Kochen lohnt. Viele engagieren eine Reinigungskraft. Viele putzen, waschen und kochen aber auch selbst.

Ist dies ein Kulturverlust, weil das Pfarrhaus (angeblich) weniger gastfreundlich ist oder hier das Vorzeigeobjekt bürgerlicher Lebenskultur mit ihrem in Priesterseminaren eingeübten Symbol der Stoffservierte abhandengekommen ist? Nein, hier ereignet sich kein schleichender Kulturverlust. Hier ereignet sich

im besten Sinne eine Annäherung der klerikalen Lebensformen an gesellschaftlich übliche Lebensrealitäten. Und es ist ein Gewinn, ja eine Befreiung der Priester vom Ideal einer überzogen bürgerlichen Vorstellung und einer klerikalistischen Überhöhung.

Wenn die Telefonnummer vom Pizza-Bringdienst im Smartphone des Pfarrers abgespeichert ist, muss das nicht das Ende der Lebenskultur sein. Es ist vor allem eine entspannte Normalisierung. Und es ermöglicht häufig weit mehr spontane Gastfreundlichkeit als in den übersteigert bürgerlichen Lebenswelten.

Dass Gastfreundschaft einen zentralen Aspekt gemeindepastoraler Spiritualität darstellt und die Arbeitspraxis wie die persönliche Haltung prägen sollte, dürfte vielen Haupt- und Ehrenamtlichen selbstverständlich erscheinen. Doch Gastfreundschaft drückt sich durch viele kleine Details aus: Sie baut keine Hürden auf, um Distanz zu signalisieren, sondern signalisiert Großzügigkeit und Spontaneität, um sich auf die Bedürfnisse von Gästen einzulassen.



Wolfgang Beck

ist Professor für Pastoraltheologie und Homiletik an der Hochschule Sankt Georgen in Frankfurt. Der Sprecher des „Wort zum Sonntag“ in der ARD ist Redaktionsmitglied des Feuilletons feinschwarz.net. Lieblingsessen: Milchreis mit Zimt

Warum esse ich keine Tiere?

Sich vegetarisch oder vegan zu ernähren, ist in den letzten Jahren viel selbstverständlicher geworden. Christoph Albrecht SJ erzählt, warum er bereits seit 35 Jahren Vegetarier ist.

1984 hatte ich mich für den Boykott von privaten motorisierten Fahrzeugen entschlossen, um nicht nur mit Worten, sondern auch mit meinem Leben meine Empörung gegen die allgemein hingegenommene Luftverschmutzung zu manifestieren. Von da an begann ich, einen möglichst wenig belastenden Lebensstil zu suchen: Recycling, Vermeiden von Abfall und exotischen Produkten, kalt Duschen, im Winter Pullover statt Heizen, Reisen per Velo und öffentlichen Verkehrsmitteln.

Ich hörte die Kritik, Umweltschutz sei ein Luxus für die Reichen. Die Armen könnten sich die teuren, fairen und umweltschonenden Produkte gar nicht leisten. Meine Antwort: Umweltschutz ist nicht Luxus, sondern Pflicht für die Reichen. Wer, wenn nicht sie, die wählen können, kann damit einen Anfang machen?!

Als Feinmechaniker und Elektroingenieur verstand ich, dass die ökologischen Probleme nicht bloß durch neue Technologien gelöst werden können, sondern dass eine grundlegende Veränderung unseres Produktions-, Handels- und Konsumsystems gefragt ist, damit kurzfristige Gewinne nicht mehr höher bewertet werden als die langfristige Erhaltung unserer Lebensgrundlagen. Dass wir über die Nachfrage einen Einfluss auf das Angebot haben, lernte ich von den Kämpfer*innen für den fairen Handel. Die Kraft, konsequent zu leben, was ich als richtig erkannt habe, vermittelte mir Franziskus von Assisi mit seiner geschwisterlichen Spiritualität allen Geschöpfen gegenüber.

Klar wusste ich, dass ich mit meinem Verzicht die Welt nicht rette. Aber es hilft mir ge-

gen die Resignation. Ich will meinen Teil beitragen und mich nicht den Hunderttausenden anschließen, die denken: „Ich allein kann ja doch nichts machen“.

Die heute vor allem von bewussten jungen Leuten gelebte vegane Lebensweise ist bezüglich Klimagerechtigkeit und Frage der Massentierhaltung nichts als konsequent – und für mich ein Ansporn, generell weniger Tierprodukte zu konsumieren.

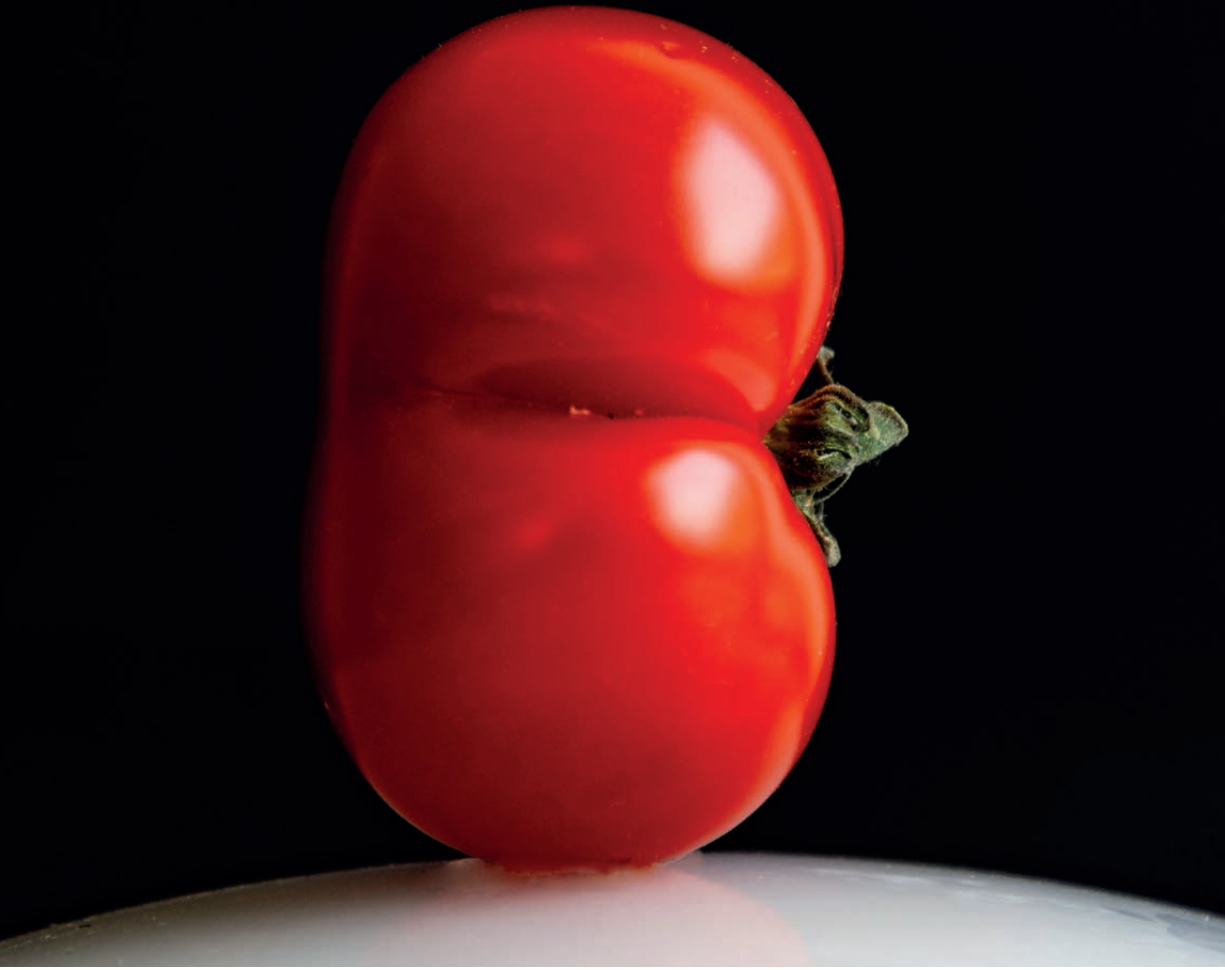
Ökologisch gesehen ist nichttierischer Proteinersatz zwar nicht immer besser. Doch der Methanausstoß der riesigen Rinderherden erfordert auf jeden Fall einen Umbau der Landwirtschaft im großen Stil. Und dazu brauchen wir heute wohl die vegane Provokation.

Umweltschutz ist nicht Luxus, sondern Pflicht für die Reichen.



P. Christoph Albrecht SJ

gibt Exerziten- und Fastenurse und Kurse zur gewaltfreien Kommunikation. Seit 2016 ist er für den Jesuiten-Flüchtlingsdienst und die katholische Fahrendenseelsorge in der Schweiz verantwortlich. Eines seiner liebsten Gerichte ist denkbar einfach, gesund und nahrhaft: Hafersuppe mit gedünsteten Nüssen und frischer Petersilie.



Das andere Ende der Nahrungskette

P. Claus Recktenwald SJ leitet ein landwirtschaftliches Ausbildungszentrum in Sambia. Aus dieser Perspektive reflektiert er, was es für die Erzeuger bedeutet, wenn sich Essgewohnheiten und Anforderungen an den Landbau verändern.

Es beginnt im Kopf

Wo verschiedene Lebenswelten aufeinanderstoßen, gibt es manchmal skurrile Situationen. So etwa an einem Samstagvormittag vor zwei Jahren. Ich hatte den Lieferdienst für das Gemüse übernommen, das eine Gruppe von Kleinbauern in Kasisi/Sambia mit biologischen Methoden anbaut. Der Pickup war voll beladen, vor allem mit verschiedenen Sorten von Blattgemüse wie Kürbis-, Amaranth-, Kohl- und Bohnenblättern. Diese sind in Sambia traditionell sehr gefragt. Unsere waren obendrein biologisch, regional, 1A Qualität, voll mit Antioxidantien, Vitaminen und Ballaststoffen ... Eine junge Bäuerin begleitete mich. Nachdem wir das Gemüse verkauft hatten und auf dem Rückweg waren, bat sie mich, an einer Shopping Mall zu halten, sie wolle etwas zu Essen kaufen. Etwas ratlos stand ich da und versuchte, eins und eins zusammenzuzählen, als sie so ziemlich alles Geld, das sie eben verdient hatte, in einem Fastfood-Laden für Chickenwings und Fritten ausgab.

Unsere Essgewohnheiten beginnen bei unseren Idealen. Es macht einen Unterschied, ob jemand von „unten“ kommt, die Armut hinter sich lassen und einer Welt des Wohlstandes und des Konsums angehören will, oder ob man zu einer postmateriellen Schicht gehört, die andere Ideale hat.

Essgewohnheiten verändern die Welt

Die Biolandwirtschaft in Deutschland wächst stetig. Mittlerweile ist ihr Umsatz auf fast 16 Milliarden Euro gewachsen und etwa 10 Prozent der landwirtschaftlichen Fläche werden bereits biologisch bewirtschaftet.

Angebot und Nachfrage stehen in einem dynamischen Verhältnis. Wenn die Kunden mehr „Bio“ verlangen, reagiert der Markt darauf und es wird mehr ökologisch produziert. Gleichzeitig ist aber der Biosektor durch die erhöhte Anfrage verändert worden. Die ersten Biohöfe wurden vor allem aus Protest gegen die vorherrschenden Entwicklungen der Wirtschaft und der Gesellschaft gegründet. Heute ist die Biobranche geprägt von hippen Startups, Schönheitsprodukten und professioneller Vermarktung.

Es brodelt im Topf

Es gibt sie nicht, die *eine* Landwirtschaft. Landwirtschaft ist so divers, wie die Vorstellungen der sozialen Gruppen und Kulturen, die sie beliefert. Sie ist Experimentierküche des gesellschaftlichen Wandels. Alles kommt in den Topf: wirtschaftliche Interessen, Geopolitik, die Nachfrage einer steigenden Bevölkerung, der Klimawandel, limitierte Ressourcen und gesellschaftliche Akzeptanz.

Eine Vielzahl von Agrarkonzepten wird feilgeboten: *Climate Smart Agriculture*, *Conservation Agriculture*, *Regenerative Agriculture*, *Agroecology* oder *Syntropic Agriculture*. Oft ist auf den ersten Blick nicht genau klar, was die Unterschiede sind und welche Agenda dahintersteht.

Unterscheidung der Geister

Unsere Ideale wirken sich auf unsere Essgewohnheiten aus. Auch in den Formen der Landwirtschaft zeigen sich unterschiedliche Geister. Es gibt Formen der Landwirtschaft, die zerstören unsere Mutter und Schwester Erde. Andere stellen degeneriertes Land wieder her und machen es sogar zu Kohlenstoffspeichern. Es braucht die betende Unterscheidung der Geister auf allen Ebenen – persönlich wie gesellschaftlich –, um dem Geist der Wahrheit die Ehre zu geben.



P. Claus Recktenwald SJ

hat in Frankfurt und Paris Philosophie und Theologie sowie in Göttingen Agrarwissenschaften studiert. Seit 2021 ist er Direktor im Kasisi Agricultural Training Center/Sambia. Lieblingsgericht: „Schales“

„Ich merke, was mir fehlt“

Nichts essen, nichts trinken – das kann ganz schön zehren.

Ein interreligiöses Gespräch über Fasten, geführt von Prof. Felix Körner SJ.

In der Kirche hängt das Fasten heute ziemlich stark an persönlichen Entscheidungen. Spendenaktionen wie Misereor gehören für viele dazu; aber dann verzichtet auch jemand auf Süßigkeiten oder baut Besinnungsmomente in den Alltagsbetrieb ein. Ich habe den Eindruck, in euren Gemeinschaften spielt die Verbundenheit unter den Gläubigen eine tragende Rolle.

Mansur: Naja, für mich ist das Fasten schon etwas Individuelles. Ich kann meinem Schöpfer gegenüber gehorsam sein; und darüber freue ich mich. So spüre ich eine tiefe Ruhe, wenn ich faste.

Fabian: Ich muss allerdings sagen, je nach Tagesform fällt mir das Fasten auch manchmal richtig schwer.

Mansur: Ja, das kenne ich auch. Ich merke dann, was mir fehlt. Doch irgendwann kommt der Moment des Fastenbrechens. Zwar ist mir bewusst, dass Millionen Muslime in diesem Augenblick dasselbe tun: Alle nehmen endlich wieder etwas zu sich; aber mir kommt es vor, als wäre ich jetzt ganz allein vor Allah. Ich kann sogar vergessen, dass am Tisch Familie und Freunde sitzen! Der Schöpfer schenkt mir einen Moment

seiner Zuneignung, so kommt es mir vor. Mich durchströmt plötzlich seine Liebe: unerklärlich, erfüllend.

Ein jüdischer Fasttag dauert noch länger als der islamische und ist genauso streng: nichts essen, nichts trinken. Das kann ganz schön zehren, denke ich.

Fabian: Ja, nur haben wir auch keinen ganzen Fastenmonat; und der Sinn des Fastens ist, dass wir aus der Entfremdung zurück in G'ttes Nähe kommen. Wenn ich am Ende eines solchen Tages vielleicht richtig geschlaucht in die Synagoge komme und die anderen Fastenden sehe, wenn ich höre, wie sie murmeln und beten und singen, und wenn ich dann spüre, wie wir den Hunger überwunden haben und in die Gebete eintauchen: Dann – es klingt vielleicht seltsam –, aber dann komme ich mir frei vor, ja geradezu engelsgleich. Ein richtiger Freudenflug.

Mansur: Und dann kommt das Fastenbrechen!

Fabian: Genau. Und beim ersten Segensspruch über den Speisen empfinde ich oft: Das Essen ist ein persönliches Geschenk von G'tt.



Im regen Austausch: Prof. Felix Körner SJ (links), Inhaber des Nikolaus-Cusanus-Lehrstuhls für Theologie der Religionen an der Humboldt-Universität zu Berlin, mit dem orthodoxen Rabbiner Daniel Fabian (rechts) und Muhammed Mansur Doğan, der islamische Theologie studiert hat. Prof. Körner isst lieber vegetarisch, und wenn in Rom, dann *Gelato*.

Augenschmaus

Mit dem Essen spielt man nicht, dient es doch in erster Linie dazu, den Hunger zu stillen. Und doch wird es vielfach „zweckentfremdet“. Was passiert, wenn wir Essen zum Anschauungsobjekt machen – sei es als #foodporn, Stilleben oder eucharistische Aussetzung?

Wenn Markus Söder auf seinem Instagram-Account Einblick in seine kulinarischen Vorlieben gibt (#söderisst), dann zielt das nicht zuletzt auf Selbstinszenierung ab. „Ich bin einer von euch“, sagen die Posts, die beispielsweise einen Imbiss von McDonald’s oder eine ganze Platte Nürnberger Rostbratwürste zeigen. Der bayrische Ministerpräsident ist als „Foodfluencer“ keineswegs ein unpolitischer Gourmet. Das gilt wohl mehr oder weniger für jede*n, der Essensbilder im Netz veröffentlicht oder solche Bilder sucht und anschaut. Bei „#foodporn“ geht es um die Freude am Augenschmaus, aber eben nicht ausschließlich.

Lebensmittel im Bild festzuhalten, ist keine Erfindung unserer Tage. Das Genre der Stillebenmalerei ist voller Bilder von Früchten und Fleisch, Gebäck und Getränken. Die Entstehung der Gattung des Käsestilllebens in den Niederlanden im 16. Jahrhundert beispielsweise, hängt mit dem Siegeszug des bildkritischen Calvinismus zusammen. Nachdem dadurch christliche Motive suspekt geworden waren, verlegten sich die Maler und ihr Publikum auf andere Darstellungen, die dazu geeignet waren, Wohlstand und wirtschaftlichen Erfolg anzuzeigen. Die reich gedeckten Tafeln versinnbildlichen zugleich Prosperität, Genuss und Vergänglichkeit.

In der katholischen Kirche pflegt man die Praxis der eucharistischen Anbetung, bei der das eucharistische Brot zur Betrachtung ausgestellt wird. Auch bei dieser Inszenierung geht der Sinngehalt über das hinaus, was man

vordergründig sehen kann, indem die tatsächliche und bleibende Präsenz Christi augenfällig zelebriert wird. Christ*innen anderer Konfessionen ist diese Andachtsform unbekannt. Brot anzuschauen, das zum Essen gedacht ist, erschiene zum Beispiel den Kirchen des Ostens unsinnig.

Essen auszustellen, zu fotografieren oder zu malen, um damit ein Statement zu machen, ist so üblich wie widersinnig. Wenn man es „nur“ anschaut, entgeht einem gerade das Wesentliche, nämlich die Sättigung. Vielleicht liegt darin aber gerade auch ein Genuss. Die französische Philosophin Simone Weil (1909–1943) formulierte in ihrem Buch *Schwerkraft und Gnade*, dass „der Abstand die Seele des Schönen“ sei. Ohne die medial definierte, unüberwindliche Distanz wäre die angeschaute Nahrung Gegenstand unserer Verfügungsgewalt. Das Bild ist mehr als das, was wir durch es hindurch zeigen wollen. Dieser Überschuss ist die Quelle der Erfahrung von Schönheit, und darin mag der Genuss liegen, der daraus erwachsen kann, Essen anzuschauen.



Manfred Grimm SJ

ist gelernter Drucker. Er studierte Philosophie und Kunstgeschichte in München und absolviert derzeit ein Theologiestudium in Paris. Lieblingssessen je nach Aufenthaltsort: Pfannkuchen oder Crêpes



Das rechte Maß!

Das Buch der Geistlichen Übungen (GÜ) des Ignatius von Loyola enthält neben den zu erwartenden konkreten Angaben zum Ablauf von Exerzitien auch einige zunächst überraschende Regel-Listen, darunter eine mit Ratschlägen zum Essen. Sr. Stefanie Strobel erläutert, worauf die Essensregeln abzielen und was diese für sie bedeuten.

Dem Heiligen Ignatius wird nachgesagt, dass er das Radikale suchte. Die Zeit vor seiner Bekehrung und die Phase danach waren von extremer Lebensführung geprägt. Er wollte etwas von Gott und sich selber erzwingen. Ignatius war weit davon entfernt, sich tatsächlich von Gott und seiner Barmherzigkeit führen zu lassen. Eine Kehrtwende kam nur ganz langsam. Dieser Weg zeigt sich in den Exerzitien. Die Person auf dem Exerzitienweg prüft ihr Leben und möchte es neu ganz auf Gott hin ausrichten. Jede Gebetszeit beginnt mit dem Vorbereitungsgebet: Herr, schenke mir die Gnade, dass all meine Absichten, Handlungen und Beschäftigungen auf deinen Dienst und Herrlichkeit hin ausgerichtet seien (vgl. GÜ Nr. 46).

Aufgrund seiner eigenen Lebenserfahrung wusste Ignatius, dass Leib und Seele einander bedingen. So gibt es im Exerzitienbuch die „Regeln um sich künftig im Essen zu ordnen“ (GÜ 210–217). Diese Regeln stehen zwischen der dritten und vierten Woche des Exerzitienweges. Ignatius hat sie nicht als Bußregeln gedacht, sonst stünden sie bei der ersten Woche. Sie verstehen sich in der Dynamik der Exerzitien. Sie wollen dem Exerzitanten, der Exerzitantin helfen, das ganze Leben auf Gott hin auszurichten. Die Nahrung ist etwas Grundlegendes, sie berührt den Leib. Auch der Leib soll auf Gott hin „ausgerichtet“ werden, soll „evangelisiert“ werden. Die Frohe Botschaft gilt auch dem Leib.

In den Regeln spricht Ignatius das alltägliche Essen an. Er empfiehlt, darauf zu achten, wo jemanden die Essenslust packt und was er, sie dann isst und trinkt. Zudem kann es von Nutzen sein, sich im Vorfeld zu überlegen, wie viel man essen möchte (vgl. GÜ 217). Im Blick auf die Nahrungsmittel empfiehlt Ignatius, mehr von den „einfacheren“ Speisen zu nehmen und von den „besonderen“ eher weniger (vgl. GÜ 212).

In unserer westeuropäischen Gesellschaft dreht sich seit einiger Zeit sehr viel um die Nahrungsmittel. Fast schon ein Hype, der sich selbstständig. Unterscheidung ist also angesagt! Was hilft dem Menschen und dem Ziel ökologi-

scher Umstellung? Wie viel Fleischkonsum ist von Nutzen, welches Maß an veganer Ernährung ist gesund, und wann wird etwas, was gut gemeint war, auf einmal weniger hilfreich?

Ignatius sagt, dass das, was von Nutzen ist, genommen werden soll, und was schadet, gelassen werden soll. Es geht um die Suche nach dem gesunden Maß. Ignatius gibt auch Vorschläge, dieses Maß zu finden. Er rät, man solle „entfernen“, so viel es braucht, um die Mitte zu finden, nicht um darin zu verharren, sondern um zu finden, was richtig ist. Diese Ratschläge sind nicht das Ziel an sich, sondern sind da, um sich zu „ordnen ... fortan ... für den Lobpreis und den Dienst unseres Herrn“.

Die Regeln sprechen von der Nahrung, haben aber auch eine symbolische Bedeutung. Es gibt Redewendungen, die das Symbolhafte dieser Regeln aufzeigen und erweitern: „Ich verschlinge ein Buch.“, „Das habe ich satt.“ oder „Ich fresse meinen Kummer in mich hinein.“

Vieles im Leben kann in Unordnung geraten und von einem erfüllten Leben wegführen. Die Suche nach dem richtigen Maß betrifft viele Lebensbereiche: die Beziehung zur Arbeit, zu Freunden, im Blick auf die Nutzung des Internets und der sozialen Medien. Auch politisches Engagement braucht das richtige Maß, um nicht gefährlich ideologisch zu werden.

Ebenso kann es durch ein „zu wenig“ zu Unordnung oder Ungleichgewicht kommen: Wenn ein Mensch sich nichts mehr gönnt und dadurch immer ungenießbarer wird. Das rechte Maß muss gefunden werden, damit wir in einem gesunden Gleichgewicht leben.



Sr. Stefanie Strobel sa

gehört zur Kongregation der Helferinnen. Sie war neun Jahre lang Novizenmeisterin und Provinzoberin. Jetzt ist sie Geistliche Direktorin der katholischen Journalistenschule, dem ifp. Als gebürtige Belgierin ist ihr Lieblingsgericht *Moules-frites*.

Weniger ist mehr



Essen im Sinn von Nahrung ist für den Menschen überlebenswichtig. Ohne Nahrung kann der Mensch zwar leben und überleben – und zwar deutlich länger als ohne Wasser –, aber er verliert natürlich an materieller Körpersubstanz.

Ignatius von Loyola machte im Jahr 1522 seine ihn prägenden speziellen Erfahrungen. Nach langen Jahren des höfischen Luxus erlebte er als Offizier seine Bekehrung durch eine Kanonenkugel. Denn bei der Verteidigung der Festung Pamplona wurde sein Knie durchschossen. Auf dem Krankenlager im Schloss Loyola, mit schweren Verletzungen ans Bett gefesselt, durch lebensbedrohende Krisen hindurch, unter vielfachen Schmerzen, spürte er eine tiefe, trostvolle Hinwendung zu Jesus als seinem neuen Herrn.

Um diese Bekehrung innerlich und äußerlich mit Leben zu füllen, begab er sich auf eine Reise ins Heilige Land. Er reiste durch Nordspanien bis einige Kilometer vor Barcelona. Dort blieb er fast ein ganzes Jahr im Dorf Manresa. In dieser Zeit fastete er übermäßig, kasteite sich körperlich, lebte mit vielen seelischen Skrupeln, praktizierte strenge Bußregeln und lebte seinen Selbsthass aus. Er fastete so stark und massiv, dass er sich eine Magenkrankheit zuzog, die ihn für den Rest seines Lebens begleitete.

Diese extreme Form des Fastens wurde ihm zur Lehre. Ein gesundes Maß grenzt sich ab vom opulenten Lebensstil der Zeit vor seiner Bekehrung, den Ignatius unbedingt vermeiden wollte. Später verlangte er von seinen Mitbrüdern, dass sie maßvoll fasten sollten, mit Gelassenheit, ohne Übertreibung.

So gilt auch heute: Wer für sich ein Zeichen setzen will, sollte beim Essen wie beim Fasten Maß halten. Es unterstützt die Gesundheit und

fördert einen mittleren Weg, der lebbar und fruchtbar ist. Zwar hat das Fasten eine lange biblische und kirchliche Tradition, es ist aber in der Gegenwart stark in den Hintergrund getreten. Es ist quasi ausgewandert – in Fastenkliniken, in Fastenkurse und Klosterprogramme. Gesamtkirchlich ist es noch in der Fastenzeit zu finden.

Auch auf der geistlichen Ebene hat Ignatius seine Einsicht festgehalten. In den *Geistlichen Übungen* (GÜ) schreibt er: „Nicht das Vielwissen sättigt die Seele und befriedigt sie, sondern das Verspüren und Verkosten der Dinge von innen her“ (GÜ 2). Auch der Hunger der Seele nach Sinn, Erfüllung und Gott will gestillt werden. Das Verlangen nach Gottesnähe, Liebe und Erfahrung von Beziehung wird erfüllt durch Tiefe und Intensität, nicht durch zahlenmäßige Menge. Weniger die Zahl der Gebete, Opfer oder Werke stiftet Intimität mit Gott, sondern eine erfahrbare Nähe zu Jesus Christus. Diese geistliche Nahrung wird für viele Menschen erfahrbar in der Stille, der Meditation, im kontemplativen Gebet. Die persönliche Suche nach Gott findet Erfüllung in der Stille der Begegnung mit Christus, die zur Nachfolge führt.

Schon im Alten Testament stellt besonders der Prophet Jesaja den Zusammenhang zwischen gerechtem Verhalten und Fasten dar: Das Fasten, das Gott liebt, besteht in Befreiung von Unrecht, Aufnahme von Obdachlosen, Teilen von Brot (!) und dem Bekleiden von Nackten (Jes 58,5–8). Jesus selbst fastete in der



Wüste (Mt 4). Auch hat er immer wieder darüber gepredigt. Er warnt vor dem Fasten, das zur Schau gestellt wird (Mt 6,16–18). Er betont den Zusammenhang von Beten und Fasten (Mt 17,21), und es geht ihm um den rechten Zeitpunkt des Fastens (Mt 9,15).

Das ist alles immer noch aktuell. Der richtige Umgang mit Essen, das Maßhalten, die Vertiefung, das aufmerksame Schauen auf das, was ist, stärkt uns.



P. Lutz Müller SJ

ist Geistlicher Begleiter, Exerzitenbegleiter, Supervisor sowie Berufungscoach. Er leitet das Exerzitenhaus Haus Gries. Sein Lieblingsessen: Currywurst mit Pommes und Sushi



P. Dominik Terstriep SJ

Seit 2009 lebt P. Dominik Terstriep SJ in Stockholm. Mitten in der schwedischen Hauptstadt, nur einen Steinwurf vom königlichen Schloss und der Altstadt Gamla Stan entfernt, liegt die Jesuitenpfarre Sankta Eugenia. Wer durch Stockholm flaniert, wird zuerst das Café der Gemeinde entdecken, das mit großen Fenstern und Außenmöbeln zum Verweilen einlädt, und dann die katholische Buchhandlung mit ihrer vielfältigen Auslage unterschiedlichster Bücher und Devotionalien im Schaufenster. Zwischen Buchhandlung und Café bleibt der zweite Blick an einem goldenen Kreuz über dem Gehweg hängen. Die Pfarrei möchte ein Schaufenster sein: den Schatz des Glaubens zeigen, aber auch die Lebenswirklichkeiten in Stadt und Gesellschaft in den Blick nehmen.

Seit 2013 ist P. Terstriep Pfarrer dieser ältesten und größten katholischen Gemeinde Schwedens und versucht, beide Seiten des Schaufensters zusammenzuhalten. Der Jesuit versteht sich als Übersetzer: also weder einfach aufgehen in dem, was heute läuft, noch bloß Sätze behaupten, die zwar wahr sind, aber ohne jegliche Relevanz für die Menschen von heute. „Übersetzen ist nicht nur eine intellektuelle Tätigkeit, sondern auch eine geistliche“, sagt er.



P. Terstriep beim Gottesdienst



Eugenia von außen mit Buchhandel und Café

Kunst, Museen und Literatur tätig sind.“ Und er versucht auch hier zu übersetzen und diese Menschen in die pastorale Arbeit einzubinden: „Architektonisch interessant ist unser Kirchplatz, der zwischen Eingangsbereich und Kirche liegt. Ein Treffpunkt im Dazwischen. Das war vermutlich nicht so geplant, hat aber eine symbolische Bedeutung.“

Auch für seinen persönlichen Weg war und ist dieses Dazwischen entscheidend. Während der Ausbildung im Priesterseminar in Münster und Rom war die Frage nach einem Ordensleben immer präsent. Über die Auseinandersetzung mit der Biografie des Heiligen Ignatius wuchs die Einsicht: „Vielleicht kann die Welt dein Kloster sein. Es braucht keinen besonderen Ort, um mit Gott in Kontakt zu sein.“ Und so tritt Terstriep 2003 als junger Priester in das Noviziat ein und arbeitet ab 2004 als Studentenpfarrer in München. Die Gemeinschaft spielt für ihn eine besondere Rolle, denn ohne sie fehle ein Korrektiv und der Austausch. „Das ist zwar nicht immer ideal, aber besser als allein.“

Die Sehnsucht nach einem Leben als Mönch ist geblieben, aber stärker ist die apostolische Veranlagung: „Es geht mir darum, die Menschen zu begleiten, ihren Weg im Glauben zu finden.“
P. Dag Heinrichowski SJ

Dieses Motiv, die Botschaft Jesu den unterschiedlichsten Menschen so zu vermitteln, dass sie relevant wird für das konkrete Leben, zieht sich durch die verschiedenen Aufgaben, die Terstriep anvertraut sind: „Es ist ein bisschen wie ein Blumenstrauß. Neben meiner Hauptaufgabe als Pfarrer bin ich Dozent für systematische Theologie am Newman-Institut in Uppsala“, sagt er. Darüber hinaus hat Terstriep verschiedene kleinere Aufgaben für den Orden und die Stockholmer Diözese übernommen und freut sich an der Vielfalt und Weite, die seine Sendung als Jesuit in der schwedischen Diaspora mit sich bringt: „Die Destination nach Schweden war von Anfang an sehr offen. Mein Wunsch war und ist es, Akademisches und Pastoral zusammenzubringen,“ so der Jesuit.

Ein wichtiges Mittel dafür sind Bücher. „Es gibt einen Mangel an theologischer und geistlicher Literatur in Schweden; deshalb fördere ich die Herausgabe von Büchern und schreibe auch selbst. Bücher kann man übersetzen, aber es ist ein großer Unterschied, eigens für Schweden zu schreiben.“ Das Schreiben mache kreativ, denn das Schreibprojekt ändere den Blick auf alles. „Unterbewusst läuft das Projekt immer mit und man ist aufmerksamer. Zuletzt veröffentlichte er ein kleines Büchlein zur Erlösung mit anspruchsvollen Gedanken, aber auch Alltäglichem und Brücken zur Kultur.

Überhaupt gilt das große Interesse des Jesuitenpaters neben der Weisheitstheologie der Kultur. „Ich suche ganz bewusst Kontakt zu Menschen außerhalb der Kirche, die in Kultur,



P. Terstriep im Gespräch mit P. Löwenstein

Neues aus dem Jesuitenorden

Jesuiten fordern verbindliche und beschleunigte Klimaschutzmaßnahmen

Gemeinsam mit Bischöfen und Führungskräften kirchlicher Institutionen und Verbände haben die Jesuiten Politiker*innen in Bund und Ländern aufgefordert, verlässliche Rahmenbedingungen und langfristige Zeitpläne auf dem Weg zur Klimaneutralität zu schaffen. In dem Appell „Klimaschutz: Wir sind bereit“ fordern die Vertreter*innen der katholischen Kirche die zeitnahe Einführung einer verbindlichen Energieeffizienz- und Wärmewende, eine beschleunigte Sanierung des Gebäudebestands und auskömmliche Förderprogramme

für Wohn- und Nicht-Wohngebäude. Zugleich müsse die Mobilitätswende intensiviert werden. Subventionen sollten in den Schienen-, Fuß- und Radverkehr gelenkt werden, statt weiterhin Auto und Straße zu fördern. Auch die Agrar- und Ernährungswende müsse beschleunigt werden. Bei der gesamten Transformation zur Klimaneutralität müsse zudem die soziale Gerechtigkeit im Mittelpunkt stehen.

Für die Zentraleuropäische Provinz der Jesuiten unterschrieb Provinzial P. Bernhard Bürgler SJ gemeinsam mit 13 weiteren Ordensoberen und -oberinnen den Appell. Zu den Unterzeichner*innen gehören auch der Kölner Erzbischof Rainer Maria Kardinal Woelki, der Limburger Bischof Georg Bätzing, Dr. Irme Stetter-Karp, Präsidentin des Zentralkomitees der deutschen Katholiken (ZdK), sowie zahlreiche Vorstände und Direktoren der deutschen Caritasverbände.

„Wir sind bereit, Klimaschutz konkret umzusetzen, die notwendigen Veränderungen anzugehen und gemeinsam an einem Strang zu ziehen“, erklärte P. Jörg Alt SJ, der den Appell gemeinsam mit P. Klaus Vähröder SJ initiiert hatte. Die Jesuiten in Zentraleuropa haben die Sorge um die Schöpfung und den Einsatz für soziale und ökologische Gerechtigkeit zu einem ihrer thematischen Schwerpunkte gemacht. Im vergangenen Jahr gründete der Orden in Nürnberg das Ukama-Zentrum für sozial-ökologische Transformation.

Der Appell und alle Unterzeichnenden stehen auf: www.wirsindbereit.net



Stellaner Cup 2023: Jesuitenschulen im sportlichen Wettbewerb

Die Jesuitenschule aus Dresden hat die Gesamtwertung des internationalen Stellaner Cup 2023 gewonnen. Das traditionsreiche Sportturnier wird unter den Jesuitenschulen der Zentraleuropäischen Provinz ausgetragen. Titelverteidiger und Gastgeber war das Kolleg St. Blasien im Schwarzwald. Am Start waren zehn Mannschaften aus Schulen in drei Ländern der Provinz: Vilnius, Kaunas, Aloisianum Linz, Kalksburg Wien, St. Benno Dresden, St. Ansgar Hamburg, Aloisiuskolleg Bonn, Canisius-Kolleg Berlin, Maria-Ward-Schule Mainz und das Kolleg St. Blasien. Die jeweils besten Sportler*innen aus den 9. bis 11. Klassen kämpften in Sportarten wie Basket-

ball, Schwimmen, Fußball, Leichtathletik, Völkerball und Tauziehen um den Sieg. Verbunden war der Cup mit einem Rahmenprogramm, in dem die Teilnehmer*innen den Hochschwarzwald kennenlernten.

www.stellaner-cup2023.de



Neuer berufsbegleitender Studiengang

An der Philosophisch-Theologischen Hochschule Sankt Georgen in Frankfurt beginnt zum Wintersemester 2023/24 der berufsbegleitende Bachelorstudiengang „Kirchliche Praxis in säkularer Gesellschaft“. Der Studiengang antwortet auf die Situation, dass sich immer mehr Menschen, die schon ein Berufsleben hinter sich haben, für eine Tätigkeit in der Kirche entscheiden. Zudem gibt es immer mehr Nicht-Theolog*innen im kirchlichen Dienst, die sich theologisch weiterbilden

möchten. Hochschulrektor Prof. Dr. Thomas Meckel: „Mit dem Studiengang ist dreierlei verbunden: Erstens qualifiziert er für den pastoralen Beruf der Gemeindefreferentin und des Gemeindefreferenten. Zweitens ermöglicht er einen Bachelorabschluss für Nicht-Theologen. Drittens lassen sich einzelne Dimensionen des Studiengangs in Form von Zertifikatsstudien belegen.“ Immatrikulationen sind bis zum 25. September 2023 möglich.

Historischer Abschied: Bischof würdigt das Wirken der Jesuiten in Linz

Nach mehr als 400 Jahren haben die Jesuiten die österreichische Stadt Linz verlassen. In einem Dankgottesdienst im Alten Dom würdigte Bischof Manfred Scheuer das Wirken der Jesuiten vor Ort, das im Jahr 1600 begann. „Wie viele wurden hier in ihrer Suche nach ihrer Berufung begleitet! Und wie wichtig seid Ihr Jesuiten für Ordensleute, Priester und Seelsorgerinnen!“, sagte er in seiner Predigt. Er hob die Bereiche der Spiritualität, der Exerzitenarbeit, der Verkündigung und Predigt, der geistlichen Begleitung und Seelsorge, der ignatianischen Pädago-



gik und der Schule hervor. Ebenso nannte der Bischof die besondere Sorge der Jesuiten um die Jugend und das Engagement für mehr soziale Gerechtigkeit. Nicht zuletzt habe die ignatianische Spiritualität den Zugang zu Kunst und Kultur, zu Musik und Theater eröffnet.

Für den Jesuitenorden konzelebrierte P. Bernhard Bürgler SJ, Provinzial der Zentraleuropäischen Provinz der Jesuiten. „Der Abschied von Linz ist sehr schmerzlich“, sagte Pater Bürgler. Wegen zurückgehender Mitgliederzahlen müsse der Orden sein Engagement stärker konzentrieren. In Linz gebe es keinen vollständigen

Bruch, da der Orden weiterhin das örtliche Aloisianum betreibe, das zum Netzwerk der Jesuitenschulen in Österreich und Deutschland gehöre.

„Was uns als Orden und als Provinz in den nächsten Jahren leitet, sind die vier apostolischen Präferenzen: Menschen zu Gott führen, also Exerzitenarbeit im weiteren Sinne, das Unterwegssein mit den Armen und Ausgegrenzten für mehr soziale Gerechtigkeit, eine besondere Sorge für die Jugend, um ihr eine hoffnungsvolle Zukunft zu ermöglichen. Und die Sorge um die Schöpfung.“

Geschichten verbinden: 10. Internationales Erzählfest im September

Im September wird das Heinrich Pesch Haus in Ludwigshafen für eine Woche wieder zum „Zuhause der Geschichten“, wenn das Internationale Erzählfest in der Metropolregion Rhein-Neckar zum zehnten Mal stattfindet.

Als Auftakt, Höhepunkt und Abschluss des Festes finden die Eröffnung am Sonntag, 10. September, eine lange Nacht der Geschichten für Erwachsene am Samstag, 16. September, und am Sonntag, 17. September, der

Familientag im Heinrich Pesch Haus statt. Dazwischen bereisen die internationalen Erzählkünstler*innen die Region und stellen ihr rotes Erzählzelt an öffentlichen Plätzen, in Kitas und Schulen auf. Sie lassen die Weisheit Afrikas mit Trommeln lebendig werden und sind auch auf der Bundesgartenschau in Mannheim zu finden.

„Ein runder Geburtstag ist ein guter Grund zu feiern, zurückzublicken und natürlich Geschichten zu erzählen“, sagt Susanne Tigge-
mann, die zusammen mit Selma Scheele die künstlerische Leitung des Fests hat. Für die Erzählerinnen bauen Geschichten Brücken und stiften Gemeinschaft: „Geschichten kennen keine Grenzen. Wenn wir sie erzählen, teilen wir sie. Und haben wir sie miteinander geteilt, gehören sie uns gemeinsam. Das verbindet.“ Und so greift das Jubiläumsfest ganz bewusst das Motto des ersten Festivals 2005 auf: „Geschichten verbinden“.

www.die-welt-erzaehlt.de



Personalnachrichten

P. Axel Bödefeld SJ hat P. Herbert Rieger SJ als Regens im Priesterseminar Sankt Georgen abgelöst. P. Rieger verbringt eine kurze Sabbatzeit bis zum Beginn seiner Mitarbeit im Exerzientienhaus Dresden Hoheneichen.

P. Christian Braunigger SJ ist nach dem Ende seines Tertiats in Mexiko und einer Projektreise durch Südamerika im Juni nach Nürnberg zurückgekehrt und arbeitet als stellvertretender Leiter von jesuitenweltweit. Im zweiten Halbjahr 2023 übernimmt P. Braunigger die Leitung von jesuitenweltweit in Nürnberg von P. Klaus Vähröder SJ.

P. Sebastian Crossian SJ (CEN) ist am 22. Mai in Innsbruck angekommen, wo er ein Doktorat in Theologie erarbeiten wird.

P. Bertram Dickerhof SJ und **Sr. Petra Maria Hothum SND** geben zum 1. September 2024 auf eigenen Wunsch die Leitung des Ashram Jesu in der Hirsenmühle ab. P. Dickerhof, der den Ashram 2003 in der Nähe von Limburg an der Lahn gründete, gab für diesen Schritt sein voranschreitendes Alter an. Die inhaltliche Verantwortung für den künftigen Ashram Jesu übernimmt Ada von Lüninck. Der Standort Hirsenmühle wird aufgegeben.

P. Marco Hubrig SJ übernimmt ab sofort das Amt des Ökonomen in der Kommunität St. Blasien.

S. Lukas Kraus SJ wird am 21. Oktober 2023 in der Domkirche in Stockholm durch Kardinal Anders Arborelius zum Priester geweiht. Mit ihm werden drei Kandidaten des Bistums Stockholm die Priesterweihe empfangen. Die Primiz ist am Sonntag, 22. Oktober 2023, in der Pfarrkirche St. Eugenia.

S. Pascal Meyer SJ und **S. Fabian Retschke SJ** haben von P. Provinzial Bernhard Bürgler SJ die Zulassung zu den Weihesakramenten erhalten.

P. Fabian Moos SJ hat sein Studium in Paris beendet und ist nach Nürnberg ins Ukama-Zentrum umgezogen.

P. Francis Xavier Perianayagam SJ (CEN) wurde vom Präsidenten der Provinzialsynode Südasiens (JCSA) zum 1. Juni zur Mitarbeit bei Jesuit Worldwide Learning (JWL) in Genf destiniert. P. Francis Xavier übernimmt die Aufgabe des CAO – Global Chief Academic Officer. Diese Destination stärkt die seit 2017 bestehende Kooperation zwischen JWL und der JCSA. Während seiner Präsenzzeiten wird er in der Kommunität in Carouge leben, die andere Zeit in Indien in Chennai, wo das Global Registrar Team von JWL seinen Sitz hat.

P. Markus Schmidt SJ hat von **P. General Arturo Sosa SJ** die Zulassung zur Ablegung der Letzten Gelübde erhalten.

S. Mathias Werfeli SJ ist zum 31. Juli in die Kommunität des Pontificio Istituto Orientale (PIO) in Rom gewechselt.

S. Gabrielius Zaveckas SJ hat die erbetene Zulassung zur Ablegung der Ersten Gelübde erhalten. Nach der Gelübdefeier am 10. September wird er nach Paris übersiedeln, wo er das Studium im Cycle intégré beginnt und in der Kommunität der Rue Blomet leben wird.

Zusammengestellt von Klaus Voßmeyer
Redaktionsschluss 17.07.2023

Jubilare

7. September

P. Aloisius Gutheinz SJ (CHN)
P. Günter Switek SJ
70. Ordensjubiläum

P. Erich Drögsler SJ
Br. Peter Paschek SJ
P. Christian Troll SJ
60. Ordensjubiläum

11. September

P. Algirdas Paliokas SJ
50. Priesterjubiläum

12. September

P. Rainer Berndt SJ
50. Ordensjubiläum

14. September

P. Robert Lachenschmid SJ
75. Ordensjubiläum

P. Bernhard Dietrich SJ
70. Ordensjubiläum

P. Jörg Dantscher SJ
P. Johannes Müller SJ
P. Harald Schöndorf SJ
60. Ordensjubiläum

19. September

P. Johannes Baar SJ
Br. Michael Hainz SJ
P. Klaus Schweiggel SJ
50. Ordensjubiläum

28. September

P. Fritz Schwaiger SJ
75. Lebensjahr

3. Oktober

P. Johannes Beutler SJ
90. Lebensjahr

10. Oktober

P. Wolfgang Seibel SJ
70. Priesterjubiläum

5. November

P. Oskar Wopperer SJ
50. Professjubiläum

12. November

P. Aloisius Gutheinz SJ (CHN)
90. Lebensjahr

16. November

P. Horst Ulbrich SJ (SAP)
90. Lebensjahr

Verstorbene



P. Hans Grünewald SJ
*26.11.1923
†19.05.2023
Leiter des Archivs der Ober-
deutschen Provinz, Seelsorger



Bischof Peter Henrici SJ
*31.03.1928
†06.06.2023
Bischof und Dozent in der
Schweiz und Rom



P. Otto Winkes SJ
*01.07.1929
†06.07.2023
Pfarrer, Seelsorger und Buchautor
in Deutschland und Österreich



P. Wolfgang Bauer SJ
*22.06.1943
†04.06.2023
Lehrer, Internatsleiter und
Seelsorger in Deutschland



P. Hubert Hänggi SJ
*05.10.1934
†24.06.2023
Missionsprokurator, Redakteur
und Dozent in der Schweiz,
Deutschland und Asien



P. Peter Fresmann SJ
*27.09.1931
†20.07.2023
Pfarrer und JRS-Koordinator in
Schweden

Die Letzte Generation – das sind wir alle



„Wenn die Welt in Flammen steht, hilft es nicht, den Feueralarm auszustellen“ lautet der Untertitel des Buches. Lina Eichler, Henning Jeschke – Mitstreiter*innen der „Letzten Generation“ – und Unterstützer P. Jörg Alt SJ beschreiben in ihrem gemeinsamen Buch, wie ihnen deutlich wurde, dass sie ihr Leben in die Waagschale werfen müssen, um für einen sofortigen, wirksamen Klima-Schutz zu

kämpfen. Warum für sie ziviler Ungehorsam und Widerstand der einzige Weg ist, um auszudrücken: Es ist noch nicht zu spät, wenn wir jetzt die radikale Wende schaffen.

Lina Eichlers und Henning Jeschkes Engagement für die „Letzte Generation“ begann mit einem Hungerstreik, den sie gemeinsam mit fünf anderen jungen Aktivist*innen während der Bundestagswahl im Spätsommer 2021 in Berlin antraten.

Jörg Alt SJ wurde durch den medial eng begleiteten Hungerstreik auf die Klima-Widerständler*innen und deren Anliegen aufmerksam. Der Jesuitenpater war es, der hartnäckig immer wieder Kontakt zu den Kanzlerkandidat*innen der verschiedenen Parteien aufnahm und appellierte, den Hungerstreikenden endlich ein Gespräch über den „Verrat an der jungen Generation“ zuzusagen. Der 61-jährige Jörg Alt ist längst selbst zum Klima-Aktivisten geworden, auch wenn er zunächst einige „Stör-Aktionen“ der „Letzten Generation“ nicht guthieß.

Was die drei eint, sind der Glaube an wissenschaftlich gesicherte Fakten, die sich längst in der Realität zeigen, und ihre Überzeugungen, für die sie eintreten.

Zum besseren Verständnis enthält das Buch aktuelle Erkenntnisse zum Stand der Dinge in Sachen drohender Klima-Katastrophe. Und es

bietet Lösungsansätze, was jede und jeder von uns tun kann, um einen Teil dazu beizutragen, dass auch nachfolgende Generationen auf diesem Planeten noch eine Lebensgrundlage haben.

Lina Eichler | Henning Jeschke | Jörg Alt
Die Letzte Generation – Das sind wir alle
 Broschiert, 192 Seiten
 ISBN 978-3-96340-263-0
 © bene! Verlag, 1. Auflage 2023
 Verlagsgruppe Droemer Knaur
 € 18,00 | zzgl. € 1,55 Versandkosten in Deutschland*

Adventskalender „Licht in allen Dingen finden“

Auch in diesem Jahr erscheint wieder der Adventsbegleiter „Licht in allen Dingen finden“. Für jeden Tag vom 1. Dezember bis zum 6. Januar hält er einen Impuls, nachdenkliche Geschichten, Zitate, Gebete und Anleitungen zur Kontemplation bereit. Jeder Tag ist als Doppelseite mit spannenden Fotos gestaltet, die den Inhalt noch einmal visuell erschließen.

Ulrike Gentner | Tobias Zimmermann SJ
Licht in allen Dingen finden
 Adventskalender mit ignatianischen Impulsen
 21,0 x 14,8 cm | Klammerheftung | 80 Seiten
 © Echter Verlag, Würzburg 2023
 € 8,90 | zzgl. € 1,55 Versandkosten in D*



*wegen der hohen
 Versandkosten
 Lieferung nach
 Österreich / Schweiz
 nur auf Anfrage

Bestelladresse:

INIGO Medien GmbH, Kaulbachstraße 22a, 80539 München
 Tel 089 2386-2430, Fax 089 2386-2402
 jesuiten@inigomedien.org, www.inigomedien.org
 Versand ab Ende September



Was macht das Zentrum für Ignatianische Pädagogik (ZIP)?

In diesem Jahr feiert es sein zehnjähriges Bestehen: das Zentrum für Ignatianische Pädagogik, kurz ZIP, am Heinrich Pesch Haus in Ludwigshafen. Es ist Weiterbildungspartner für die Schulen im ignatianischen Netzwerk und Kompetenzzentrum für Schulentwicklung. Das ZIP steht in der pädagogischen und spirituellen Tradition des Ignatius von Loyola.

Christliche Bildungsarbeit ist aus Sicht des Zentrums für Ignatianische Pädagogik immer auch die Mitarbeit an der Menschwerdung. Zur ganzheitlichen, guten Bildung gehört dabei nicht nur der Erwerb von Kompetenzen oder von Wissen: Gute Bildung dient außerdem der Menschwerdung und hält die Frage nach Gott wach.

Dies tut sie überall dort, wo die Bildung junger Menschen angesiedelt ist: in Kindergärten und Kitas, in und an Schulen sowie in der außerschulischen Jugendbildung. Es geht – mit Ignatius gesprochen – um die Förderung der nützlichen und übernützlichen Talente von

jugen Menschen: denken zu lernen, auch kritisch zu reflektieren – sich selbst und die Welt, um letztlich Mensch zu sein für andere und Verantwortung für sich und die Welt zu übernehmen.

Die Bildungsphilosophie der Ignatianischen Pädagogik greift auf die lange Tradition seit Ignatius zurück und steht doch gleichzeitig immer im stetigen Austausch mit den Herausforderungen und Bedürfnissen der Menschen der Gegenwart.

Das ZIP-Team stellt sich vor: (von links nach rechts) Cathrin Rieger, Kai Stenull, Ulrike Gentner, Alexander Mack, Tobias Zimmermann SJ, Max Berger, Verena Urban

Wie wird das im Unterricht und pädagogischen Alltag gelebt und umgesetzt? Und wie unterstützt das Zentrum für Ignatianische Pädagogik dabei?

2013 wurde am Heinrich-Pesch-Haus (HPH) in Ludwigshafen von verschiedenen Akteur*innen der Schulen im ignatianischen Netzwerk, von Jesuiten sowie HPH-Mitarbeiter*innen das Zentrum für Ignatianische Pädagogik gegründet. Mittlerweile greift das Zentrum auf die 10-jährige Erfahrung in der Begleitung von Schulen und Kitas, der außerschulischen Jugendarbeit sowie vielfältiger Weiterbildungen in den Bereichen Spiritualität, Pädagogische Professionalität, ignatianisches Unterrichten sowie der Arbeit mit Schülervvertretungen zurück. Forschungsvorhaben haben die Arbeit flankiert, und viele konkrete Materialien zur Umsetzung in den Schulen sind entstanden. Mittlerweile besteht das Team des ZIP aus sieben Mitarbeitenden, deren Angebote sich an ganz unterschiedliche Zielgruppen wenden, auch und gerade über die Schulen des Ignatianischen Netzwerks hinaus: Lehrkräfte, Schulleitungen, Internatpädagog*innen, Erzieher*innen, Schulseelsorger*innen sowie Schüler*innen selbst.

Mit den Angeboten und Materialien greift das ZIP verschiedene Bildungsbereiche auf und wendet sich als Bildungsdienstleister an Bildungseinrichtungen im christlichen Kontext und darüber hinaus. Mit der Online-Akademie gelingt es dem ZIP seit 2021 außerdem, auch überregional und niederschwellig Fortbildungs- und Coaching-Formate anzubieten, bei denen aber in größeren Blended-Learning-Formaten auch der persönliche Austausch vor Ort in Ludwigshafen nicht zu kurz kommt.

www.zip-ignatianisch.org

 [zip.ignatianisch](https://www.facebook.com/zip.ignatianisch)

 [Zentrum f. Ignatianische Päd. \(@zip_ignatianisch\)](https://www.instagram.com/zip_ignatianisch)

Konkrete Angebote und Aufgaben des Zentrums für Ignatianische Pädagogik

- Politische Jugendbildung: Workshops, Seminare und Exkursionen zu den Themen Demokratie, Partizipation, Compassion sowie sozial-ökologische Transformation
- Spirituelle Angebote: geistliche Begleitung, geistliches Üben
- Fort- und Weiterbildungen für Pädagog*innen: mit einer eigenen Online-Akademie sowie in Präsenz mit In-house-Workshops oder Angeboten im Heinrich Pesch Haus
- Prävention: Fort- und Weiterbildung zum Thema „Safeguarding“
- Beratung: Coaching für Führungskräfte, Pädagog*innen und Schulseelsorger*innen sowohl in Präsenz wie auch online
- Veröffentlichungen und Materialien: ZIP-Karten mit geistlichen Übungen, Ignatianische Impulse für die Schule, Podcast „Drei Minuten für die Seele“
- HumanismusPlus: Schul- und Profilentwicklungsprozesse zum christlichen Profil heute
- Sozial-ökologische Schulentwicklung: Beratung und Begleitung nachhaltiger Schulentwicklungsprozesse
- Evaluation des christlichen humanistischen Schulprofils, z. B. durch Dialogveranstaltungen
- Christliche Leitungskompetenz: Fortbildungen und Coaching für Führungskräfte von Schulen, Kitas und Internaten



ZIP
ZENTRUM FÜR
IGNATIANISCHE
PÄDAGOGIK

Lassalle-Haus: Lehrgang für Christliche Spiritualität

„Früher war ich oft in Taizé, heute habe ich es nicht mehr so mit Religion. Irgendwie finde ich es aber mega cool, mich mal wieder mit christlicher Spiritualität zu beschäftigen“, sagte eine Studentin im Anschluss an einen Meditationstag, der vor kurzem an der Universität Luzern stattfand. Solche Aussagen sind heute keine Seltenheit mehr.

Viele junge Menschen suchen nach einer sinnstiftenden Spiritualität, die Halt und Orientierung gibt. Mit dem neuen Lehrgang „Christliche Spiritualität“ nimmt sich das Lassalle-Haus diesem Anliegen an. Junge, begabte, christliche Multiplikator*innen können sich für ein Förderstipendium bewerben, das bis zu 90 Prozent der Kosten abdeckt.

Mit mehr als 200 Kursen im Jahr ist das Bildungszentrum der Jesuiten schon jetzt der

grösste Anbieter geistlicher Angebote in der Schweiz. Neben ignatianischen Exerzitien, Kontemplations- und Fastenkursen, Zen und Yoga ist das Haus vor allem für seine Universitätslehrgänge bekannt. Beachtlich ist besonders die Resonanz, die der Lehrgang „Christliche Spiritualität – Quellen, Geschichte und heutige Praxis“ hat. Das Interesse an christlicher Spiritualität ist gross und ungebrochen. Der zweijährige Lehrgang, der im September 2024 beginnt, wird in Zusammenarbeit mit der Katholischen Fakultät der Universität Fribourg durchgeführt und kann mit einem von der Universität verliehenen DAS/MAS (Diploma/Master of Advanced Studies) abgeschlossen werden.

13 Wochenendmodule (von Freitag bis Sonntag) vermitteln Einblicke in die Geschichte der christlichen Spiritualität von der Zeit der Bibel bis zur Gegenwart. 16 Fachwissenschaftler*innen aus Europa und Amerika garantieren ein wissenschaftlich anspruchsvolles Niveau und eine differenzierte Auseinandersetzung mit den Quellentexten. Ein hohes Mass an Reflexion über die Geschichte der christlichen Spiritualität und den eigenen Glaubensweg sowie konkrete praktische Hinführungen zum Um-



Lehrgangsleitung: Dr. Wilfried Dettling SJ,
Prof.ⁱⁿ Dr.ⁱⁿ Gudrun Nassauer



Universität Fribourg

gang mit spirituellen Texten laden dazu ein, die eigenen spirituellen Erfahrungen zu vertiefen (lectio spiritualis). Gemeinsame Meditationszeiten, Gottesdienste und der regelmäßige Austausch in der Gruppe wie auch Zeiten der Stille zur Besinnung prägen den Lehrgang.

Der Lehrgang „Christliche Spiritualität“

wird vom September 2024 bis Juli 2026 in Zusammenarbeit mit der Katholischen Fakultät der Universität Fribourg durchgeführt und umfasst 13 Wochenendmodule.

Informationen und Anmeldung:

lassalle-haus.org

E-Mail: lehrgaenge@lassalle-haus.org

Info-Anlass: Samstag, 10. Februar 2024, 14–16 Uhr, aki – Kath. Hochschulgemeinde, Hirschengraben 86, Zürich

Neben klassischen Themen werden auch neuere Anliegen wie interreligiöse Mystik, Schöpfungsspiritualität und säkulare Spiritualität behandelt. Darüber hinaus gibt es weitere Veranstaltungen, an denen die Studierenden teilnehmen können: die bibeltheologische Sommerakademie am See Genezareth, Reisen mit spirituellen und interreligiösen Schwerpunkten, Studientage an der Universität Fribourg und ein Seminarwochenende zum Thema Musik und Spiritualität. So bietet der Lehrgang eine anspruchsvolle Mischung aus Information, Reflexion und Kontemplation.



Dr. Wilfried Dettling SJ

ist Bildungsleiter und stellvertretender Direktor des Lassalle-Hauses.



Förderstipendien für den Lehrgang „Christliche Spiritualität“ im Lassalle-Haus

„Bildung ist heute eine Frage der Kirche von morgen“, heisst es in der kürzlich erschienenen Publikation der Arbeitsgemeinschaft Praktische Theologie Schweiz. Was hier allgemein von Bildung gesagt wird, trifft auch auf spirituelle Bildung zu.

Die Aussage könnte sogar noch zugespitzt werden und lauten: Spirituelle Bildung heute ist nicht nur eine Frage unter vielen, sondern die Frage der Menschen von morgen (Eckhart Tolle).

Der neue Lehrgang „Christliche Spiritualität“ geht darauf ein und spricht zum ersten Mal bewusst auch junge christliche Multiplikator*innen an. Wir sind überzeugt, dass das Angebot einem wachsenden Bedürfnis vieler – auch junger – Menschen entspricht.

Menschen wollen heute nicht nur Erfahrungen machen, sondern auch verstehen, was Spiritualität eigentlich ist. Sie interessieren sich für Hintergründe, wollen Zusammenhänge erkennen und nachvollziehen, was Menschen damals wie heute zu einem «Leben aus dem Geist» (Karl Rahner) angeregt hat und anregt. Das vertiefte Verständnis kann dann mit dem eigenen Leben in Beziehung gebracht werden. Spi-

ritualität soll nicht nur gelehrt und gelernt, sondern auch gelebt werden.

Der Lehrgang leistet hierzu einen wichtigen Beitrag. Um jungen, begabten, christlichen Multiplikator*innen die Teilnahme am Lehrgang zu ermöglichen, werden wir einen Fonds einrichten, aus dem Förderstipendien bis zu einer Höhe von 90 Prozent der Lehrgangskosten vergeben werden können. Über die Bewilligung der Stipendien entscheidet die Studienleitung. Neben ihrem Präsidenten Prof. Dr. Dr. Mariano Delgado gehören zur Studienleitung Prof. Dr. Franz Mali, Prof.in Dr.in Gudrun Nas-sauer (beide Universität Fribourg) und Dr. Wilfried Dettling SJ vom Lassalle-Haus. Um dieses Anliegen realisieren zu können, bitten wir um Ihre finanzielle Unterstützung.



Vielen herzlichen Dank!
Dr. Wilfried Dettling SJ

Spendenkonto:

Lassalle-Haus, 6313 Edlibach/ZG
Zuger Kantonalbank, 6301 Zug
IBAN-Nr.: CH23 0078 7000 0702 4950 9
Vermerk: LG Christliche Spiritualität
<https://www.lassalle-haus.org/de/spenden>
info@lassalle-haus.org



Standorte der Jesuiten in Zentraleuropa

IMPRESSUM

JESUITEN
Herausgeber und
Verleger
Jesuiten in Zentraleuropa
an unsere Freunde und
Förderer
74. Jahrgang 2023/3

ISSN 1613-3889
Herausgeber und
Copyright:
© Zentraleuropäische
Provinz der Jesuiten e.V.
Redaktionsleitung:
Tobias Zimmermann SJ
Redaktion:
Dr. Anette Konrad
(Chefin vom Dienst)
Manfred Grimm SJ
Dag Heinrichowski SJ
Clemens Kascholke SJ
Sebastian Maly SJ
Sebastian Ortner SJ
Fabian Retschke SJ
Matthias Rugel SJ
Stefan Weigand
(Bildredaktion)
Mathias Werfeli SJ

Verlag und Redaktion:
Jesuiten in Zentraleuropa
Regionalverwaltung
Schweiz
Hirschengraben 74
8001 Zürich

Tel + 41 61 264 63 63
admin.ch@jesuiten.org
www.jesuiten.org

Gestaltung:
wunderlichundweigand,
Schwäbisch Hall

Druck:
CAVELTI AG,
Gossau in der Schweiz
www.cavelti.ch

Erscheinungsweise:
Viermal im Jahr
Abonnement kostenlos
Nachdruck nach
Rücksprache





JESUITEN
in Zentraleuropa

Über Geschmack lässt sich streiten.
Aber beim Konzipieren dieser Ausgabe
ist uns deutlich geworden: Beim Thema
Essen geht es um mehr. Die vielfältigen
Beiträge zeigen: Essen stiftet Gemein-
schaft, Essen ist politisch und weit
mehr als eine Geschmacksfrage.



Manfred Grimm SJ
P. Dag Heinrichowski SJ