

Zeitschrift: Schweizer Heimwesen : Fachblatt VSA
Herausgeber: Verein für Schweizerisches Heimwesen
Band: 54 (1983)
Heft: 8

Artikel: Ist der Mensch auch mehr, als er isst?
Autor: Abbt, Imelda
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-811952>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 28.01.2026

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

Ist der Mensch auch mehr, als er isst?

Die traditionelle Herbsttagung des VSA für Altersheimleitung und Kaderpersonal fand 1982 in Luzern statt und war dem Thema «Der Mensch ist, was er isst – Essensformen, Lebensformen» gewidmet. Der Eröffnungsvortrag von Dr. Alois Anklin erschien unter dem Titel «Kleine Kulturgeschichte des Essens und Trinkens» in Nr. 7/83 des Fachblatts «Schweizer Heimwesen». Damit in engem Zusammenhang stehen die Ausführungen von Dr. Imelda Abbt, Leiterin der Fortbildung und des Kurswesens im VSA, die in Luzern der Frage «Ist der Mensch auch mehr, als er isst?» nachging. In diesem Jahr wird die VSA-Herbsttagung für Altersheimleitung und Kaderpersonal am 9. und 10. November in Solothurn durchgeführt, Thema: «Fördern durch Fordern».

Die Aussage «Der Mensch ist, was er isst» stammt meines Wissens von einem Denker aus dem letzten Jahrhundert: von Ludwig Feuerbach (1804–1872). In seinen Werken nimmt er immer wieder die Vorstellungen und die Illusionen der Religion unter die Lupe. Denn – so meint er – die Religion wirke «grundverderblich» auf die Menschheit und nehme ihr die Kraft zum wirklichen Leben. Der erste «Gegenstand» für den Menschen ist der Mensch. Der Mensch, eingebettet in die Natur, ist das Mass aller Dinge. Das Diesseits, die Natur des Menschen im Hier und Jetzt, ist die allein entscheidende Wirklichkeit. Deshalb ist es auch die Aufgabe des Menschen, sich dem Greif-, Ess-, und Fassbaren zuzuwenden, und nicht einem imaginären Jenseits. Gläubige sollen zu Denkenden, Betende zu Arbeitenden, Kandidaten des Jenseits zu Studenten des Diesseits werden, usw. Was den Menschen letztlich bestimmen muss, ist Selbstverwirklichung, als Individuum und als Gattung. Menschliche Selbstverwirklichung aber setzt das Ja zur Erde voraus.

Ein solches Menschenbild lässt uns denn auch eine Aussage wie «Der Mensch ist, was er isst» in ihrem ganzen Gewicht verstehen. Es ist u.a. auch eine Kampfansage an Jenseits-Gerichtetheit, religiösen Glauben, Geistphilosophie. In dieser Tradition wurde nämlich das Geistige als dasjenige betrachtet, das das Wesen des Menschen eigentlich bestimmt und auszeichnet. Das dreht Feuerbach um: die Materie bestimmt den Menschen, der Mensch ist ein Sinnenwesen. Und damit ist auch verständlich, warum für ihn Essen und Trinken wesentliche Characteristica des Menschen sind und das Sein des Menschen (mit-)bestimmen.

«Der Mensch ist, was er isst», darf aber vermutlich noch nuancierter verstanden werden. Nicht nur *dass* ich esse und trinke, bestimmt mich, sondern auch *was* ich esse und trinke. Das Dass des Essens bestimmt mein Wesen als Mensch, das Was meinen besonderen Charakter. Nehmen wir zum Beispiel Ludwig Wittgenstein, einen der grossen Philosophen unseres Jahrhunderts. Was er ass, war in der Regel bescheiden. Lange Zeit bestand sein Essen fast nur aus Brot und Käse. Später meinte er einmal, es sei ihm ziemlich gleich, was er esse, wenn es nur nicht immer das Gleiche wäre. Diese Bescheidenheit im Essen sollte es ihm ermöglichen, derjenige zu sein, der er immer war: ein Suchender, einer, der umgetrieben ist von der Suche nach dem, was sich sinnvollerweise fragen und beantworten

lässt. Dazu aber muss man von häuslichen Alltäglichkeiten frei sein. Sich mehr als nötig um Essen und Trinken zu kümmern, wäre diesem Suchen abträglich. Sogar von seinem Millionenerbe trennte er sich. Er verschenkte es, allerdings nicht an Arme, sondern äusserst Vermögende. Tolstoi hatte ihn nämlich gelehrt, dass materielle Armut geistigen Reichtum bedeuten kann. Den Armen Geld zu geben, hätte ihnen diesen Reichtum nehmen können. Und so gab er das Geld Reichen, denen es eh nicht mehr schaden konnte. Arm zu sein, bedeutete für Wittgenstein innere Unabhängigkeit. Dieselbe Gesinnung machte ihn frei von Ansprüchen ans Essen und Trinken.

Wittgenstein musste entdecken, dass sprechen immer kontextgebunden ist. Derselbe Satz kann in einem anderen Kontext eine völlig andere Bedeutung bekommen. Wenn wir zum Beispiel über jemden hören, er nehme zusehends ab, so kann das heissen, dass er alt und müde wird; dass er körperlich krank ist; dass er gerade in einer Abmagerungskur steckt; dass ihn etwas Seelisches belasten muss, usw. Je nach dem Kontext bekommt der Satz eine andere Bedeutung. Auch unser Tagungstitel «Der Mensch ist, was er isst» hat verschiedene Bedeutungen. Das Tagungsprogramm hat das bereits zum Ausdruck gebracht. Das Thema wird von ganz verschiedenen, teilweise vielleicht ungewohnten Blickrichtungen angegangen. In meinem Referat möchte ich nun auf die Funktion des Essens in dreifacher Bedeutung zu sprechen kommen: Essen und Kulturschöpfung; das Mahl und die Pflege der Freundschaft; Essen als Ausdruck für die Sehnsucht nach dem Unsagbaren.

1. Essen und Kulturschöpfung

Was hätten wohl unsere Urahnen mit diesem Thema angefangen? Zunächst wäre es darauf angekommen, ob sie Sammler, Jäger oder schon Ackerbauer waren. Je nach dem würden ihre Aussagen über Mahlzeiten, Nahrungssuche und Nahrungsgebrauch anders lauten. Nahrung finden und diese sich einverleiben können, stehen am Ursprung aller Zivilisation und aller Kultur. Ohne Nahrung kann sich menschliches Leben nicht erhalten. Und so haben die ersten Kulturbemühungen der Menschheit mit Sicherheit einen – näheren oder entfernteren – Bezug zu Essen und Trinken. Details lassen sich da natürlich nurmehr schwer

ausmachen, da historische Belege dafür fehlen. Aber manches lässt sich irgendwie doch rekonstruieren. Es muss zum Beispiel eine echte Revolution gewesen sein, als einer unserer Sammler-Vorfahren den tragbaren Behälter erfand. Ohne eine Art Tasche, in der die gesammelten Pflanzen zum Lager transportiert werden konnten, musste eine geregelte Nahrungsvorsorge schwierig sein. Nach den Forschern haben sich dann diese Behälter vermutlich wieder auf die Arbeitsteilung zwischen Mann und Frau ausgewirkt. Die körperlich kräftigeren und grösseren Männer gingen auf die Jagd; die Frau sorgte für die Gruppe, indem sie Pflanzen, die leichter zu transportieren waren, sammelte, usw. usw. So können wir wohl mit Recht sagen: Der Mensch ist seit Ur-Zeiten, was er isst. Das trifft gewiss auf Sammler zu, auf Jäger, Fischer, Bauern. Diese Bezeichnungen weisen ja direkt auf die jeweilige Haupt-Nahrungsquelle hin. Später, als die Kultur differenzierter wurde, haben sich die Beziehungen zwischen Essen und Sein gelockert. Für Handwerk und Industrie ist die Produktion der Nahrungsmittel nur noch ein Sektor untere anderen. Entsprechend treten Essen und Trinken als kulturbestimmende Faktoren zurück. Doch heisst das nicht, dass sie keinen Einfluss mehr auf die Kultur gehabt hätten. «Le plaisir de manger nous est commun avec les animaux; il ne suppose que la faim, et ce qu'il faut pour le satisfaire. Le plaisir de la table est particulier à l'espèce humaine; il suppose des soins antécédents pour les apprêts du repas, pour le choix du lieu et le rassemblement des convives» (Brillat-Savarin, ein berühmter Feinschmecker und gastronomischer Schriftsteller, Jean-Anthelme. *La Physiologie du Goût*, 1825, Chap. 14). In der Tat ist der Mensch nicht beim blossen Nahrungseinverleiben geblieben. Er hat eine eigentliche Ess- und Trinkkultur, oder richtiger Ess- und Trinkkulturen geschaffen. In der Auswahl und der Zusammensetzung der Speisen und Getränke, ihrer Zubereitung und der Weise, wie sie genossen werden, unterschieden sich die verschiedenen Völker und Kulturkreise nicht weniger als durch ihre Tracht, ihre Behausungen, ihre Musik und alle anderen Sitten und Gebräuche. Gerade auf dem Gebiet des Essens und Trinkens sind die regionalen Eigenarten auch heute noch, selbst innerhalb des gleichen Volkes, stark ausgeprägt: die Innerschweizer Küche ist nicht die Tessiner Küche und nicht die der Suisse romande. Dabei ändert sich manches im Laufe der Zeit: die Vorliebe für bestimmte Geschmacksrichtungen, die Zubereitungsmethoden, die Art der Nahrungsmittel, usw.

Und das gilt nicht etwa nur für unsere Zeit. Das lässt sich bereits in der Antike, bei Griechen und Römern, feststellen. Glücklicherweise hat uns die griechische Literatur neben vielen Dichtungen, in denen das Essen und Trinken eine Rolle spielt, auch Kochbücher und Kochrezepte hinterlassen (vgl. den ausgezeichneten Artikel von Horst Blanck. *Essen und Trinken bei Griechen und Römern*, in: *Antike Welt. Zeitschrift für Archäologie und Kulturgeschichte*, Feldmeilen, 1980 [11] Heft 1, 17–35). Und diese wechselten im Laufe der Zeit. Der berühmte Staatsmann, Jurist und Redner, Quintus Hortensius, verdiente sich den Dank seiner Zeitgenossen dadurch, dass er die erste Anleitung zum Anrichten und Essen von Pfauen gab. Eigenartig mutet die Geschichte des Ausonius, eines berühmten römischen Dichters, an. Er feierte in seinen Gedichten mit Begeisterung das Lob der Austern. Von da an verloren diese auf einmal ihr Ansehen und blieben dann Jahrhunderte lang verkannt und verrufen. Heute ist das bekanntlich wieder anders. Austern sind zum Beispiel bei vielen Franzosen das Weihnachtssessen.

Übrigens schätzten, wie uns die griechische Literatur immer wieder bezeugt, auch die Götter das Essen hoch. Aristäus, ein Sohn des Apoll, soll der Erfinder des Käses gewesen sein. Die Griechen wussten das zu würdigen und erwiesen ihm göttliche Ehre. Auch Fulvius Herpinus wurde unter die Götter versetzt, und zwar weil er das Schneckenmästen erfand (vgl. Blumröder, Gustav B.: *Des Antonius Anthus Vorlesungen über Esskunst*. Leipzig, 1838, neu ediert 1962, Bern). Dass Prometheus bei den Göttern das Feuer stahl und es den Menschen brachte, war nicht nur eine Missachtung der Götter. Es veränderte ihre bisherige Stellung entscheidend. Nun konnten auch die Sterblichen braten, kochen und dämpfen, sodass die Götter ihnen wenig mehr voraus hatten. Die Furchtbarkeit der Strafe, womit Prometheus belegt wurde, beweist, welchen Frevel er begangen hatte. Und die Gabe des Feuers wussten die Menschen schnell zu nutzen. Homers Helden schmaßen Ochsen- und Lammbraten, und rühmem sich der Kraft, die sie dadurch gewinnen.

Dabei darf das Trinken nicht vergessen werden. Kommt Homer auf ein Gastmahl zu sprechen, heisst es stets: «Nachdem die Begierde des Tranks und der Speise gestillt war» oder «uns mit Fleisch und lieblichem Wein erquickend» (Blumröder, Gustav B.: *Des Antonius Anthus Vorlesungen über Esskunst*, Wien 1962, S. 39), oder ähnlich. Gelegentlich hält er auch das Alter des Weines fest. Weinkenner interessiert es vielleicht, dass bei Homer zum Beispiel auch von 11jährigem Wein die Rede ist.

(Von den Ägyptern dagegen weiss man, dass sie höchst ärmlich assen und keinen Wein tranken. In der Regel waren sie mit einem Gericht zufrieden, welches zumeist aus Reis und Hülsenfrüchten, Gemüsen oder Wurzeln, oder aus Milch bestand. Sie assen nur ausnahmsweise Fisch oder Kamelfleisch.)

Kulturwerdung ist ein höchst differenzierter Prozess. Die Erfindung des Tisches, aber auch die der Gabel, des Messers, der Serviette, usw. bedeuteten Bereicherung, aber immer auch neue Mühsal für die Erziehung und das Erlernen des «guten Tons». «Spätestens vom 16. Jahrhundert an sind die Gebote und Verbote, durch die man den einzelnen entsprechend dem Standard der Gesellschaft zu formen sucht, dauernd in Bewegung. Diese Bewegung ist gewiss nicht absolut gradlinig, aber durch alle Schwankungen und Einzelkurven hindurch ist dennoch ein ganz bestimmter «Trend», eine bestimmte Bewegungsrichtung zu erkennen, wenn man die Stimmen über Jahrhunderte hin im Zusammenhang hört» (Elias, N.: *Über den Prozess der Zivilisation*, S. 133, Suhrkamp Taschenbuch 158, 81/8, 8. Band). Und bis jeder diesen Trend begriffen und sich zu eigen gemacht hat! Aus dem 16. Jahrhundert sind zum Beispiel Manierenschriften bekannt. Diese sind Verkörperungen der neuen, höfischen Aristokratie, die aus Elementen verschiedener sozialer Herkunft langsam zusammenwächst (vgl. ebd.). Mit ihr wächst auch der unterscheidende «Knigge» des Verhaltens. So hat sich für die Oberschicht zum Beispiel ein anderes Ess-Verhalten herausgebildet als für die ärmeren Leute. Begreiflich, wer nie Austern auf dem Tisch gesehen hat, weiss auch nicht, wie «man» sie schlürft.

«Ist der Mensch auch mehr, als er isst?» Ich glaube, wir können jetzt schon eine erste Antwort geben. Ja, eindeutig. Mit Speise und Trank umzugehen, heisst menschlichen

Geist einsetzen: um körperlichen Bedürfnissen gerecht zu werden, um Speisen zu veredeln, um Sitten und Gebräuche zu pflegen, kurz: um menschliches Leben weiterzuzeugen, und das nicht nur biologisch, sondern auch kulturell und gesellschaftlich.

2. Essen und Freundschaft

Ein russischer Emigrant, der in Amerika lebt, freilich schweren Herzens, schreibt: «Seine vertraute heimatliche Küche sollte nur der verlassen, dessen Wunsch nach Freiheit und danach, die Welt draussen zu erleben, stärker ist als alles andere, aber keinesfalls der, der nur ein besseres Leben anstrebt oder reich werden will – der wird, sogar wenn er Erfolg hat, verdammt sein, zu leiden und ewig seiner verlorenen Küche nachzutrauern. Diese „Küche“ ist der traditionelle Ort zwischenmenschlicher Beziehungen, die Russen seit jeher für wärmer und wichtiger halten als andere, die Küche, in der sich täglich Freunde, Bekannte treffen, dann reden, reden und nochmals reden. Um den Tisch, in der Küche ihrer Ein-Zimmerwohnungen hocken sie Tage und Nächte zusammen, kauen an Brot, Gurken, Heringen, trinken dazu Wodka aus Wassergläsern und klagen einander bereit ihr Leid. Unermüdlich werden Pläne geschmiedet, wird gefragt, wo es gefrorenes jugoslawisches Gemüse oder tschechische Schuhe zu kaufen gebe, welche Leiden Tee aus Brennesseln heilen könne, usw. Ob diese Pläne dann auch tatsächlich ausgeführt werden können, ist nicht das Entscheidende. Geht es doch darum, einander Verständnis und sein Mitgefühl zu zeigen» (Sehnsucht nach der verlorenen Küche, in: Der Spiegel, Hamburg 1982, Nr. 33, 121). Der russische Emigrant weist auf etwas Entscheidendes hin. Man könnte davon auch unter «Kultur» sprechen. Ich möchte es aber unter einen neuen Titel bringen, weil es primär nicht um etwas objektiv Machbares, nicht um etwas Äusseres oder gar Äusserliches geht, sondern um etwas, das den Menschen im Innersten betrifft: Mitmenschlichkeit. Essen und Trinken können zum Ausdruck echter Mitmenschlichkeit werden, ja zur Erhaltung und Beförderung derselben in hohem Masse beitragen. Nicht umsonst sagt man ja, dass Eheleute Bett und Tisch teilen. Mit einem Fremden das Essen zu teilen, mit ihm am gleichen Tisch zu sitzen, bedeutete für viele Naturvölker, ihn als Menschen anzuerkennen, ja als Partner zu akzeptieren.

Mit der Küche verbunden ist der Herd, der Ofen, die Wärme. Gastrecht gewähren heißt auch, jemanden an der eigenen Wärme teilnehmen zu lassen. Vielen Völkern galt das Gastrecht als etwas Heiliges. In meiner Jugend konnte ich selber noch ein Brauchtum erleben, das zum Teil daran erinnert. Oft kamen zum Beispiel Verwandte aus dem Dorf, gewöhnlich ältere Leute, klopften an die Türe, traten ein und setzten sich wortlos an den Ofen, ganz gleich, was wir taten, ob wir am Essen waren, an einer Arbeit oder beim Spiel. Sie waren da, gehörten dazu, darüber verlor niemand ein Wort. Sie waren selten gesprächig. Manchmal «heuschten» sie etwas zum Essen oder einen Kaffee Schnaps. Es gab ein unbestrittenes Recht auf einen Platz am Ofen und, wenn immer nötig, selbst auf Speise und Trank. Ich habe ähnliches auch schon von anderen Gegenden in der Schweiz gehört. Heute sind diese Bräuche weitgehend verschwunden. Sozialversicherte Menschen haben das nicht mehr nötig, sie leben anders.

Und doch brauchen auch sie – wir! – menschliche Wärme, Anteilnahme, Verantwortung füreinander, zwischenmenschliche Bindungen. Herd, Küche, Ofen, die sind vielleicht von gestern, die sind ersetzbar, aber nicht das Teilen. Speise und Trank mit einem anderen Menschen zu teilen ist und bleibt eine Geste der Bereitschaft, mit dem andern zu sein, ihn zu akzeptieren, mit ihm zu reden. Nicht selten ist es mehr: ein Zeichen der Zugehörigkeit, der freundlichen Gesinnung, der Zuneigung, der Verantwortung füreinander. Vom Essen ausgeschlossen zu werden, ist nie eine Ehre, vom Tische gewiesen zu werden, ist immer ein Schock. Wer eingeladen wird, fühlt sich geehrt. Liebevolles Zubereiten von Speise und Trank bringen Freundschaft zum Ausdruck. Menschliche Begegnungen machen das Leben lebenswert; zusammen zu essen und zu trinken, sind vorzügliche Weisen, den Raum dafür zu eröffnen. Tags Arbeit! Abends Gäste! – Saure Wochen! Frohe Feste!

Ein Lehrer hat einmal gesagt: der Mensch isst, um zu leben, lebt aber nicht, um zu essen. Dieser trivial klingende Satz hat mich in der letzten Zeit oft beschäftigt. Verzwecklicht er das Essen nicht zu sehr? Ich muss essen, damit ich leben kann; ich muss im Wald spazieren, damit ich gesund bleibe; ich besuche Kunstaustellungen, damit ... Ja, warum wohl? Doch wohl nicht nur, um einen objektiven Zweck zu erfüllen, etwa um Bilder zu zählen. Kunst könnte aus mir mehr Mensch machen! Genau so aber auch eine entsprechende Einstellung zu Essen und Trinken!

Wo Essen bloss noch verzwecklicht ist, wo auch Einladungen auf einer «Haben-Mentalität» beruhen, wird auch nicht Freundschaft genährt. Goethe drückte das einmal positiv auf folgende Weise aus: «Der Frauen Herz, voll rätselhaften Zügen,/ Erprobt sich stets am Wohlgeschmack ihrer Speisen./Wenn so ein gutes Weib kocht, brät und schürt,/ Und in den Topf den Wunsch des Herzens röhrt,/ Dass es den Gästen schmecke und gedeihe,/ Das gibt den Speisen erst die rechte Weihe» (Wilhelm Meister).

Jacob Wagner (1775–1841), ein deutscher Philisoph, schrieb zu Beginn des letztes Jahrhunderts: «Dass gemeinsame Mahlzeiten bei allen Völkern und zu allen Zeiten als ein menschenverbindendes Mittel angesehen worden sind, hat seinen tiefen Grund in der menschlichen Natur selbst, als welche aus Himmlischem und Irdischem zu schöner Verschmelzung beider Elemente gemischt den Genuss der Speise über die tierische Form hinausheben und durch Einwebung gemütlichen und geistigen Lebens veredeln will. Haben ja manche, von der Hoheit der Menschennatur tief ergriffen, unter der Form des Tischgebets sogar religiöses Leben hineinzubringen gesucht, und Philosophen der Vorzeit haben die schönsten Aufgaben ihrer wissenschaftlichen Darstellung unter der Form eines Gastmahlens lösen zu können geglaubt. Wenn nun die Vermenschlichung des Genusses der Speisen in der Tat an eine Gemeinschaft der Speisenden gebunden erscheint, so ist auch die Mahlzeit selbst eine Ruhezeit von den Mühseligkeiten des Lebens, also ein festlicher Punkt im Leben, und die Labung, welche hier dem Leibe durch Speise und Trank widerfährt, bringt auch von selbst eine Mitteilung im Wechselgespräch geneigte Stimmung in das Gemüt» (in: Blumröder, Gustav B. Des Antonius Anthus Vorlesungen über Esskunst, S. 129/130). Die Sprache ist nicht mehr die modernste und der Ton vielleicht ein wenig salbungsvoll, aber es sind doch zentrale Gedanken in diesen Sätzen

ausgedrückt: Die Vermenschlichung des Genusses der Speisen ist an eine Gemeinschaft der Speisenden gebunden; das Miteinander-Essen erhöht das Essen; ja noch mehr, bildet das Gemüt, fördert Herzenskultur und freundschaftliche Gesinnung; diese Gesinnung ermöglicht echtes Gespräch, das auf den anderen zugeht, sich ihm öffnet, seine Anliegen aufnimmt.

Berühmt ist das «Symposium» (Gastmahl), von dem Platon berichtet. Es war griechische Sitte, beim Gelage nicht nur kanonartige Trinklieder zu singen, sondern auch über ernste und heitere Themen zu diskutieren. Am erwähnten Gastmahl nahmen außer Sokrates fünf Freunde teil. Das Thema, über das jeder eine kleine Rede zu halten hatte, war die Liebe, der Eros, der nach den Griechen der Allesbeleber des Menschen ist. Die Ausführungen gipfeln in der Rede des Sokrates. Er berief sich auf Diotima, eine weise Frau, und meint: die letzte und höchste Form des Eros sei die Sehnsucht der Seele nach dem Urschönen, nach der Idee des Schönen und Guten. Man wünschte wahrlich, dass Gastmäher öfter in solchen Reden gipfeln würden.

3. Essen und Sehnsucht

Das griechische «Symposium» war getragen von der Idee, dass die Mahlzeiten gemeinsam mit den Göttern eingenommen werden. Das Mahl war profan und religiös zugleich. Profan, weil es sich ebenso abspielt, wie in dem gewöhnlichen geselligen Leben der Menschen; Gesang und Tanz nahmen dabei einen ansehnlichen Platz ein. Religiös, weil es ein Zusammensitzen und ein Zusammenspeisen mit den Göttern bedeutete, also in Berührung mit dem Göttlichen stattfand. Beim antiken Mahl (Griechen, Etrusker und Römer) wurden denn auch immer die Götter angerufen und gleichsam eingeladen. Ihr Anteil wurde wenigstens durch eine symbolisch ausgeschüttete Weinspende angedeutet. Dem Mahl ging das Schlachten eines Tieres voraus, auch und wenn man es sich selbst und nicht der Gottheit schenken wollte. Dieses Schlachten war daher für den Griechen immer ein Tieropfer. Schlachtete man viele Tiere, da man seine Freunde oft und gerne bewirtete, so hiess man auf griechisch «opferfreudig»; obwohl man vielleicht weit eher «gastfreundlich» war. Der Koch und der Metzger waren dementsprechend auch die Opferer.

So war ein Symposium in die Gemeinschaft mit Menschen, aber auch mit den Göttern oder der Gottheit eingebettet. Es war mit einem solchen Gastmahl ein festliches Gefühl verbunden, und das Fest wurde als etwas Heiliges empfun-

den. (Über Festzeiten im Heim wird Frau Züblin ausführlicher sprechen.) Gestatten Sie, dass ich zum Schluss noch ein paar grundsätzliche Gedanken zum Fest äussere. Statt Fest sagte man früher auch etwa Hohe Zeiten. Es sind Zeiten, die Unmittelbares und Ergreifendes in sich bergen. Zeiten, die die gewöhnliche Zeit zu einem schöpferischen Augenblick verwandeln. Wenn sich diese Zeiten auch wiederholen und dadurch an Lebendigkeit verlieren können, bleibt doch bei jeder Wiederholung ein Element des Schöpferischen übrig. Deshalb ist das Festlichkeitsgefühl etwas, das mit nichts anderem in der Welt verwechselbar ist. Der Mensch ist miteinbezogen; das Essen wird zum Festessen; das Fest wird zum Mahl; das Mahl wird zum Zeichen für eine Gemeinschaft, die wiederum hinweist auf eine Gemeinschaft mit dem Göttlichen.

«Eine rein menschliche Bemühung, eine gewöhnliche Pflichterfüllung», schreibt der berühmte Mythenforscher Karl Kerényi, «ist eben kein Fest, und vom Unfestlichen aus wird man ein Fest weder begehen noch verstehen können. Es muss etwas Göttliches hinzukommen, wodurch das sonst Unmögliche möglich wird. Man wird auf eine Ebene erhoben, wo alles ist ‚wie am ersten Tag‘, leuchtend, neu und ‚erstmalig‘, wo man mit Göttern zusammen ist, ja selbst göttlich wird, wo Schöpfungsodem weht und man an der Schöpfung teilnimmt. Das ist das Wesen des Festes. Und das schliesst die Wiederholung nicht aus. Im Gegenteil. Sobald man durch Zeiten der Natur, durch Tradition und durch Gewohnheit daran erinnert wird, ist man immer wieder fähig, eines ungewöhnlichen Seins und Schaffens teilhaftig zu werden. Zeit und Mensch werden festlich» (Antike Religion, Wiesbaden, 1971, S. 57). Das Fest kann das Alltägliche völlig neu und anziehend machen, ja wie durch die Macht der Verzauberung als eben entstanden und zum ersten Mal erlebbar. Die Erfahrung des Festes führt uns unübersehbar vor Augen, dass ‚der Mensch mehr ist, als er isst‘. Das Fest lässt den Zweckgedanken völlig in den Hintergrund treten. Nicht das Haben, sondern das Sein des Menschen kommt schöpferisch zum Zuge. Trotz mehr oder weniger grossem Aufwand, der zum Fest nötig ist, erfahren die Menschen eine tiefe innerliche Ruhe, die im Gegensatz zur Unruhe des geschäftlichen Alltags steht, eine Ruhe, die Lebensintensität und zugleich Kontemplation in sich birgt, die Geniessen-Können und Geniessen-Lassen erlaubt. Daraus wird das, was selbst den Alltag zu etwas Hohem macht. Es eröffnet sich der Sinn des Daseins, das Herz der Dinge, die Kräfte, die in und um uns das Leben tragen. Dann wird dem Geiste auch das Essen und Trinken durchsichtig. Es wird in Schönheit gebettet und bringt etwas von der Urschönheit und Harmonie, die Sokrates bewegt haben mag, zum Ausdruck.

Ihr Partner für op- ti- sche Organisation

Patientenkontroll-Systeme
Patientenstaffelsets und -mappen, Visitenboys.

Karten und Ablagesysteme.
Patienten- und Personalbörsiers, KG- und Röntgenmappen.

Planungstafeln, Dienst- und Einsatzpläne, Ganzjahres-Übersichten, Bettbelegung, Arbeitspläne (Gütekriterien).

COUPON Bitte informieren Sie mich unverbindlich.
Institution: _____
Name: _____
Adresse: _____
PLZ/Ort: _____
Telefon: _____

WAGNER VISUELL
Leibundgut ASW

Die Nummer 1 für optische Organisation
Nussbaumstrasse 9, 8003 Zürich, Telefon 01 463 67 35