



JANLING FU / CYNTHIA SHAFFER-ELLIOTT / CAROL MEYERS (HG.): THE T&T CLARK HANDBOOK OF FOOD IN THE HEBREW BIBLE AND ANCIENT ISRAEL

Posted on 21. April 2023 by Christian Hilbrands

Category: [Altes Testament](#)

Janling Fu / Cynthia Shafer-Elliott / Carol Meyers (Hg.): *The T&T Clark Handbook of Food in the Hebrew Bible and Ancient Israel*, London: T&T Clark, 2022, Hb., xxii+618 S., £ 117,-, ISBN [978-9-5676-7979-6](#)

Nur etwa 2 % aller biblischen hebräischen Substantive bezeichnen Speisen und Getränke (481). In Übereinstimmung mit den bisherigen intellektuellen Trends in der Forschung ist es kaum überraschend, dass Essen in der hebräischen Bibel vor allem im Hinblick auf die Tempelopfer und die Speisevorschriften untersucht wurde (2). Im Gegensatz dazu hebt das Buch mit seinem ersten Satz hervor: „Nothing is more fundamental to human life than food.“ (1).

In der Tat gelingt es dem Handbuch, das Bewusstsein des Lesers für die herausragende Bedeutung von Nahrung in der israelitischen Gesellschaft zu schärfen. Zu diesem Zweck werden verschiedene methodische Ansätze angewandt und Gebiete beleuchtet, wie Exegese, Archäologie, Epigraphik, Ethnographie, Gender, Geographie, Ikonographie, Linguistik und mehr. Das Handbuch behandelt die einzelnen Aspekte umfassend in dieser Fülle von Methoden und ist dennoch in einer verständlichen Sprache geschrieben. Es ist in fünf Teile mit 31 Kapiteln gegliedert und wird durch ein umfassendes Stichwortverzeichnis abgeschlossen.

Teil I bietet eine wertvolle Einführung in den ökologischen und sozioökonomischen Kontext zur Ernährung und behandelt Themen wie das Klima zu verschiedenen biblischen Zeiten, soziale

Strukturen in der israelitischen Gesellschaft sowie Wirtschaft und Handel. Für Exegeten ist es besonders interessant, dass die Ergebnisse oft mit biblischen Texten verknüpft werden, wie z. B. die Veranschaulichung der Intersektionalität der Wirtschaft in der Josefsgeschichte aufzeigt (70–71).

Teil II befasst sich in sieben Kapiteln mit der Erzeugung und dem Verzehr von Lebensmitteln: tierische Erzeugnisse; Getreide, Brot und Bier; Oliven und Olivenöl; Weintrauben und Wein; Obst und Gemüse; Gewürze und Kräuter; Fisch, Vögel und Wild. Die Kapitel gehen über die Vermittlung grundlegender Informationen über den Anbau und die Verarbeitung von Lebensmitteln wie Datteln, Wassermelonen und Weizen hinaus. Sie kombinieren archäologische, biblische und soziokulturelle Informationen, um so zu theologischen Debatten beizutragen. Als Beispiel dafür kann die Debatte um unreine Lebensmittel im weiteren Verlauf des Buches angeführt werden. Diese wird von der Darstellung in Teil II bereichert, wo der Rückgang des Schweinefleischkonsums in den meisten südwestasiatischen Ländern im Zuge der Entwicklung städtischer Zivilisationen umfassend analysiert wird (86–89).

Teil III analysiert darauf aufbauend dann Techniken der Zubereitung und Konservierung von Lebensmitteln, wobei die Rolle von Werkzeugen, Utensilien, Keramik, Kocheinrichtungen, Lagermethoden und Verderben untersucht wird. Das Handbuch bietet zum Beispiel interessante Einblicke durch einen Vergleich zwischen modernen und traditionellen Methoden der Haltbarmachung und Lagerung von Lebensmitteln (270–272, 274–275). Wiederholt unterstreicht das Handbuch die entscheidende Rolle der Lebensmittelproduktion für das tägliche Leben und den sozialen Zusammenhalt.

Teil IV thematisiert die kulturelle Bedeutung von Lebensmitteln in Bezug auf Feste, Tod, Ernährung, Überfluss und Knappheit, Geschlecht, kanaanäische Mythen und israelitische Identität. Die Bedeutung der Nahrung zeigt sich in ihrem Einfluss auf verschiedene Aspekte des Lebens, wie den Reinheitsgesetzen, die Bestattungskultur und die Rolle von Frauen und Männern bei der religiösen und sozialen Zubereitung von Speisen. Auch mögliche typologische Verbindungen zwischen biblischen Opfern und außerbiblischen kultischen Speiseritualen in der altorientalischen Umwelt kommen zur Sprache.

Das Buch schließt mit Teil V, der sich mit Lebensmitteln in antiken Texten und Kunstwerken beschäftigt. Eine Untersuchung altorientalischer Motive in der Ikonographie und in epigraphischen Quellen liefert wertvolles Hintergrundwissen für die Bewertung von Lebensmitteln in der Hebräischen Bibel. Es folgen Untersuchungen zu einer kognitiv-linguistischen Analyse der hebräischen Lebensmittel- und Kochterminologie und Kapitel, die die

Theologie des Essens im Tetrateuch, im Deuteronomium und in den Vorderen Propheten, Späteren Propheten und Schriften untersuchen. Diese Kapitel zeigen wertvolle Perspektiven auf und machen die Ergebnisse des Handbuches unmittelbar für die Exegese fruchtbar. In Jeremia werden zum Beispiel die Motive des „Zornbechers“ (z. B. Jer 25) und des „Ausreißen“ und „Pflanzens“ (1,10) untersucht.

Das Buch ist gut strukturiert, mit kleinen Abschnitten, kurzen Einleitungen und Schlussfolgerungen für jedes Kapitel sowie einer Bibliografie mit Vorschlägen für weiterführende Literatur. Der Kerninhalt dieser Lektüreempfehlungen wird kurz und prägnant in einem Satz zusammengefasst, was besonders für Studierende, Pastoren oder Wissenschaftler, die neu in die Thematik einsteigen, von Vorteil ist. Die Verwendung von 42 (teils farbigen) Abbildungen, Tabellen, Grafiken und Karten hilft die teils komplizierten bzw. umfangreichen Sachverhalte nachzuvollziehen. Ich persönlich hätte mir für ein Handbuch mehr ergänzende Grafiken und Karten zu Anbauflächen, Niederschlägen usw. gewünscht. Zumal andere Werke (z. B. Zwickels *Leben und Arbeit in biblischer Zeit*) eine Fülle von solchem Material bieten. Eine Taschenbuchvariante (€ 35,99) soll im August 2023 erscheinen. Insgesamt erweist sich das Handbuch als eine wertvolle Ressource, die sich gerade durch die Kombination zahlreicher Methoden auszeichnet und deren Ergebnisse für die Bibelwissenschaft fruchtbar macht. Daher ist *The Handbook of Food in the Hebrew Bible and Ancient Israel* eine lohnende Anschaffung.

Christian Hilbrands, Doktorand an der Theologischen Universität Kampen | Utrecht, Niederlande