

Mönche „essen“ nicht

Rituelle Ökonomie, Askese und Hedonismus im laotischen Kloster

Die strikte Regulierung der Nahrungsaufnahme ist essentieller Bestandteil einer asketischen Lebensführung. Die speziellen Regeln, die laotische Mönche zu befolgen haben, sind aber gleichzeitig auch die Grundlage einer rituellen Ökonomie, die die Gemeinde der buddhistischen Laien gläubigen und das Kloster verbindet. Nahrung und Essen werden so zu wichtigen sozialen Metaphern, die Unterschiede aber auch Verbundenheit artikulieren.

Patrice Ladwig

Der Autor promoviert zum Thema Buddhismus in Laos an der Universität Cambridge und lebte während seiner Feldforschung für drei Monate als Mönch in einem Kloster in Vientiane/Laos.

Essen ist im ›professionellen‹ Klosterbuddhismus einer ganzen Anzahl von Regeln und Grundsätzen unterworfen. Empfehlungen, Verbote, vorgeschriebene Zeiten und der oft ritualisierte Kontext der Nahrungsaufnahme sind wichtige Bestandteile der angestrebten Askese der Mönche. Neben Kleidung, Familienstatus und Sexualität ist es auch die sozusagen dauerhaft institutionalisierte ›diätetische Praxis‹¹, die eine klare Unterscheidung zwischen dem Lebensstil religiöser Experten und Laien gläubigen vorgibt. Im ›Buch der Disziplin‹ (vinaya) im Kanon des Theravada-Buddhismus² und den 227 Basisregeln für das Mönchsleben (patimokkha)³ gibt es eine Vielzahl von manchmal klaren, sich teilweise aber auch widersprechenden und heute obskur erscheinenden Regeln, die das Essen zu einem scheinbar recht komplizierten und lustverneinenden Akt machen. Das bedeutet jedoch nicht, dass Essen im Kloster nichts mit Hedonismus zu tun haben muss. Wie so oft spielt sich das wahre Leben zwischen den Zeilen der doktrinalen Texte ab und an lokale Gegebenheiten angepasste Interpretationen spielen eine wichtige Rolle. Und wie in einem normalen laotischen Haushalt gibt es auch im Kloster Tage mit gutem und schlechtem Essen, man freut sich über marinierte Froschschenkel in der Regenzeit oder beschwert sich diskret darüber, dass man seit Tagen fast immer das gleiche isst und gerne wieder leckere Fischpaste haben möchte.

Rituelle Ökonomie und Nahrung als soziale Metapher

Zu einem der ersten Dinge, die ich nach der Ordination als Mönch lernen musste, gehörten die speziellen Vokabeln, welche die Tätigkeiten eines Mönchs beschreiben. Nein, Mönche schlafen und essen nicht einfach nur, sondern ›nächtigen‹ und ›speisen‹ – wie viele andere Sprachen der Region kennt das Laotische hierarchisch organisierte Wortbildungen, die den Status des Sprechers und des Adressaten definieren. Mönche ›speisen‹ (san) doch wenn auf Laien gläubige Bezug genommen wird, ›essen‹ (kinkhau) diese einfach nur. Weil es Mönchen normalerweise verboten ist, Landwirtschaft zu betreiben und ihre eigene Nahrung anzubauen, ist die Art und Weise, wie das Essen ins Kloster kommt (.) etwas komplizierter und stark ritualisiert. Morgens bei Sonnenaufgang gehen die Mönche und Novizen barfuß durch den Stadtteil, der an das Kloster grenzt und ›sammeln‹ das Essen ein. Mit einer großen Almosenschale ausgestattet hält man an den Plätzen, an denen meist weibliche Gläubige schon sitzend warten. Der Reihe nach werden dann zum Beispiel kleine Portionen Reis, Fleisch, Früchte und Gemüse, aber auch Geldscheine in die Schalen gelegt. Um den Akt der altruistischen Essensgabe quasi zu bestätigen und ihn karmisch effektiv zu machen, rezitieren die Mönche einen kurzen Vers, der dem Geber (und oft seinen verstorbenen Verwandten) ›Verdienst‹, das heißt positives Karma, als Substanz, zukommen lässt. Die rituelle Anbindung von Kloster und Gemeinde und deren symbiotische Abhängigkeit voneinander (ohne Spende kein Essen, aber auch kein karmischer Verdienst) wird so unmittelbar durch den rituellen Austausch von Essen und kosmologischer Substanz ausgedrückt, und Nahrung wird so zu einer zentralen

sozio-religiösen Metapher. Mein Abt erklärte mir immer wieder, dass es auch wichtig ist, dass die Mönche vor allem bei diesem Almosengang makellos aussehen. Die Laiengläubigen unterstützen mit ihren Essens-, Geld- und Sachspenden das Kloster, und nur ein ›reiner‹ Empfänger der Gabe kann dies mit karismatischer Substanz erwidern. Für das perfekte Anlegen der Robe braucht man daher am Anfang beträchtliche Zeit. Allerdings hilft auch das wenig an Regentagen, an denen nur wenige Spender am Straßenrand warten. Als ich an einem solchen Morgen vom Almosengang zurückkam, öffnete der Abt des Klosters den Deckel meiner Almosenschale, sah nur eine Handvoll Reis darin liegen und brach in schallendes Gelächter aus. „Keine Sorge“, sagte er, „wir haben noch Tütensuppen und Reis auf Vorrat.“



Gemeinsames Essen verbindet.

Foto: P. Ladwig

Auch die Essenszeiten sind sehr genau festgelegt. Mönche dürfen nur bis zwölf Uhr mittags essen und jeder Verstoß wird sowohl vom Abt als auch von den Laien äußerst streng gehandhabt, da diese eine Überschreitung die asketische Lebensführung in Frage stellt. Normalerweise werden zwei Mahlzeiten pro Tag – das Frühstück um ca. sieben Uhr morgens und das Mittagessen um 11.30 – eingenommen. Selbst Laoten weisen immer wieder darauf hin, wie schwer

es sein muss, diesen Rhythmus einzuhalten und auf das Abendessen einfach zu verzichten. Unendliche Qualen schienen deswegen auch die Mönche zu leiden, die zu Ehren eines kürzlich verstorbenen Verwandten nur wenige Tage im Kloster verbrachten. Abends klagten sie oft über Bauchschmerzen und versuchten das Hungergefühl mit Ovaltine und ähnlichen Getränken zu bekämpfen, da der Konsum davon auch abends erlaubt ist. Laotische und westliche Freunde fragten mich immer wieder, ob es schwer sei, diesen Essensrhythmus einzuhalten. Erstaunlicherweise fällt den meisten Neulingen im Kloster die Umstellung nach einigen mehr oder weniger schweren Eingewöhnungstagen recht leicht. Die erhöhte Konzentration und die gute Verdauung sind als positive Effekte auch schnell spürbar. In den wenigen Waldklöstern, in denen mehr auf strenge Meditationspraxis gesetzt wird, gibt es sogar nur eine Mahlzeit pro Tag. Die Mönche dort nehmen eines oder mehrere der 13 zusätzlichen Gelübde auf sich, um ihre Askese zu intensivieren. Der Akt des Essens wird dort sogar zur Meditation an sich – die Konsistenz des Essen, das Kauen, der Geschmack und andere Eigenschaften werden im Bewusstsein einzeln fokussiert und analytisch zerlegt, um zu einer höheren Einsicht (vipassana) zu gelangen.

Bevor der Buddhismus durch eine Anbindung an den modernen Nationalstaat zentralisiert und homogenisiert wurde, gab es eine noch größere Variationsvielfalt in Bezug auf Klosterdisziplin und Essensregeln. Auch noch heute gibt es zum Beispiel in Burma Sekten, bei denen die Nahrungsaufnahme nach Mittag erlaubt ist. Mönche aus Laos, die oft wenig über die Praxis des Buddhismus in anderen Ländern wissen, zeigten sich fast schockiert über diese Tatsache und mokierten sich über die laxen Disziplin ihrer ausländischen Glaubensbrüder.⁴ Neben den Unterschieden in der konkreten Praxis des Essens gibt es auch erhebliche Differenzen hinsichtlich der Vielfalt der angebotenen Nahrung, vor allem wenn man Klöster in ländlichen und städtischen Regionen vergleicht. Viele der Dorfklöster, die oft nur ein oder zwei permanente Bewohner haben, verzichten auf den Almosengang und das Essen wird morgens und mittags in den Tempel gebracht. Obwohl die Gläubigen immer sehr darauf bedacht sind, den Mönchen das beste Essen zukommen zu lassen, ist die Angebotspalette auf dem Land alleine wegen des niedrigeren Lebensstandards der Bevölkerung wesentlich eingeschränkter. Vor allem in der Trockenzeit muss man sich häufig mit Klebreis, scharfer Fischpaste, einer dünnen Suppe und etwas Büffelfleisch begnügen. In den wohlhabenden städtischen Klöstern isst man teilweise recht opulent und hat beim Mittagessen die Auswahl zwischen mehreren Suppen, Gemüse, Fleisch und Spezialitäten der Regensaison wie Muscheln, Froschschenkel und geröstete Wasserkäfer. Das Mittagessen ist nicht wie morgens mit einem

Almosengang verbunden, sondern wird im Rotationssystem von verschiedenen Familien gekocht und dann dem Tempel rituell gespendet. Größere Klöster haben sogar oft eine Art Küche mit Essensaal. Entweder kochen dort ›Nonnen‹ das Essen für die Mönche, oder die Familien nutzen den Raum um das Essen aufzuwärmen und anschließend zu servieren. Das Essen im klösterlichen Speisesaal folgt einem Schema, das sich wie eine Landkarte der sozialen Hierarchie lesen lässt. In verschiedene Gruppen unterteilt, essen zuerst die Mönche, dann die Novizen und schließlich die Laiengläubigen. Hier wird aber auch die immense soziale Bedeutung des gemeinsam-getsrennten Essens am deutlichsten: während Mönche morgens alleine essen, findet das Mittagessen wortwörtlich unter den Augen der spendenden Gläubigen statt. Es werden die neuesten Geschichten aus dem Dorf erzählt, diskutiert, Witze gemacht, oder es wird Organisatorisches besprochen. Bei speziellen Anlässen wie Beerdigungen oder Haussegnungen werden Mönche zum Essen in ein Haus von außerhalb eingeladen, was für die Familie eine große Ehre ist. Das Mittagessen wird so zu einer der wenigen Gelegenheiten, in denen Mönche und Gläubige in einem immer noch ritualisierten, aber eigentlich recht frei gestaltbaren Kontext miteinander kommunizieren können.

Das Fleisch des Buddha und die Candyriegelflut

Im Westen gibt es wohl nur wenige Religionen, die so starken und gleichzeitig naiven Vorurteilen ausgesetzt sind wie der Islam und der Buddhismus. Der feine Unterschied ist nur, dass der Buddhismus in diesem Diskurs positiv besetzt wird. Orientalistische Phantasien von lebensfremden und hochspirituellen Asketen liefern wohl auch die Grundlage für den weit verbreiteten Irrtum, dass Buddhisten generell, und Mönche im Besonderen, Vegetarier sind. Mönche in Laos essen allerdings sehr gerne Fleisch und auch sonst gibt es kaum Nahrungstabus. Obwohl der buddhistische Kanon eine Vielzahl von Texten enthält, die sowohl für als auch wider den Vegetarismus interpretiert werden können, sind nur einige Mahayana-Buddhisten in China, Korea und Vietnam traditionell vegetarisch.⁶ Texte wie die Lankavatara Sutra⁷ legen dem Buddha Worte in den Mund, die sich ganz offen gegen den Konsum von Fleisch aussprechen, während viele Texte der Theravada-Schule (Sri Lanka und Teile Südostasiens) berichten, dass der Buddha selbst an einer Schweinefleischvergiftung gestorben ist. Ein rein vegetarischer Buddhismus hät-



Mönche beim Almosengang

Foto: P. Ladwig

te der Ausbreitung der Lehre auch im Wege gestanden – sich rein vegetarisch ernährende Mönche hätten im Hochland von Tibet nur geringe Überlebenschancen. Hier werden oft moderne, für den Westen angepasste Formen des Buddhismus mit einem Buddhismus gleichgesetzt, der in einer ganz anderen Ideengeschichte verwurzelt ist. Jedoch haben sich diese Konzepte eines modernisierten Buddhismus auch schon in Südostasien durchgesetzt. Dem Beispiel einiger buddhistischer Bewegungen in Thailand folgend, gibt es inzwischen auch in Laos eine kleine Minderheit von Mönchen, die sich vegetarisch ernährt.

Auch die Mönche in der laotischen Hauptstadt Vientiane sehen sich zunehmend mit der Modernisierung ihrer Essgewohnheiten konfrontiert. Bei großen Ritualen werden heute in den städtischen Klöstern oft Massen an Nahrungsmitteln gespendet, die gar nicht konsumiert werden können. Zu einer der beliebtesten Gaben gehören dabei bunt verpackte Schokoriegel, die in großen Mengen im Tempel angehäuft werden. Schon nach einer Woche begann ich, diese an andere zu verschenken, aber keiner der anderen Mönche hatte wirkliches Interesse an den klebrigen bunten Gaben. Der Abt und ich machten regelmäßig Scherze über die eventuell ansteigenden Kariesraten und Verfettungstendenzen im Kloster. Eine kleine Minderheit von Reformbuddhisten in Laos will das Gabensystem generell umgestalten und hält wenig davon, dass Berge von Verpackungsmüll und ungesunder Nahrung Eingang in das Klosterleben finden. Doch der Überfluss der rituellen Ökonomie wird auch weitergeleitet: An Feiertagen mit hohem Spendenaufkommen wird der Überschuss an Candyriegeln und anderen Nahrungsmitteln an bettelnde Kinder oder an ärmere Dorfbewohner verteilt. Was dann noch übrig bleibt, wird gesammelt und an das Zentralgefängnis von Vientiane gespendet. Durch diesen Mechanismus werden die Überschüsse der rituellen Ökonomie sozial gerecht umverteilt.

Anmerkungen

- 1 Generell ist für religiöse Experten die Regulierung der Nahrungsaufnahme eine der wichtigsten Wege der Selbstkultivierung. Für eine vergleichbare Idee im klassischen Griechenland und theoretische Reflexionen zum Thema Kultivierung und Sublimierung durch Kontrolle von Verlangen siehe Michel Foucault *The Hermeneutics of the Subject. Lectures at the College de France* (2005).
- 2 Die Übersetzung des Essenskapitels (patticiya) und den Kommentar von Thessanaro Bikkhu (<http://www.accesstoinsight.org/lib/authors/thanissaro/bmc1/ch08-4.html>).
- 3 Die Übersetzung ins Englische (<http://www.accesstoinsight.org/tipitaka/vin/sv/bhikkhupati.html#pc-part4>).
- 4 Diese Zentralisierung fand in Laos primär nach der Revolution von 1975 statt. In Thailand wurden viele Reformen schon zu Beginn des 20. Jahrhunderts eingeführt. Zur Heterogenität des Buddhismus in Thailand und Laos vgl. Kamala Tivavanich exzellentes Buch *Forest Recollections: Wandering Monks in Twentieth-Century Thailand* (1997).
- 5 Eigentlich gibt es traditionell keine voll ordinierten Nonnen im laotischen Buddhismus. Die wenigen Frauen, die sich für ein Leben im Kloster entscheiden, werden einfach als mae khao (»weiße Mutter«) bezeichnet, aber führen de facto das Leben von Nonnen, sind allerdings den Mönchen stark untergeordnet und verrichten alle anfallenden »Hausarbeiten« im Tempel.
- 6 Zum Thema Vegetarismus und weitere ethische Hintergründe zum Essen bei Mönchen siehe zum Beispiel Michel Ohlsson *The Buddhist Diet* (<http://online.sfsu.edu/~rone/Buddhism/Buddhist%20Diet.htm>).
- 7 Für eine Übersetzung dieser Mahayana-Sutra siehe (http://www.e-sangha.com/alphone/671_16.html).