

Die Bibel hat einen guten Geschmack

Gisela Rasch aus Winsen sah die Heilige Schrift auf ihren Nährwert durch

Winsen (Luhe). Die Bibel hat einen guten Geschmack: Gisela Rasch aus Winsen (Luhe) hat das Buch der Bücher im Jahr der Bibel auf seinen Nährwert durchstöbert und Überraschendes gefunden: Sehr viele Gemüse-, Obst- und Gewürzsorten, die bis heute in der Küche genutzt werden, waren schon im Altertum bekannt. Deshalb hat sie ihren kulinarischen Beitrag mit schönen Rezepten aktualisiert, die jeder nachkochen kann. Ihre Ideen hat sie in einer Broschüre zusammengefasst, die im Kirchenbüro der St.-Marien-Gemeinde zu erhalten ist. Ob einst Eva ihren Adam wirklich mit einem Apfel verführt hat, ist bis heute nicht geklärt. In der Bibel zumindest ist von dieser Frucht nur an wenigen Stellen und dann auch noch in möglicherweise falscher Übersetzung die Rede. Stattdessen fand Gisela Rasch Feigen, Orangen und Granatäpfel. Eine kleine Wortkonkordanz ist ihr wichtigstes Hilfsmittel zum Aufspüren der Früchte in der Heiligen Schrift.

An Gemüsen findet sie Kohl, Fenchel, Zwiebeln, Bohnen und Linsen - gegen einen Teller Linsensuppe hatte schließlich der clevere Jakob seinem Bruder Esau das Recht des Erstgeborenen abgeluchst. Von den heutigen Getreidesorten sind schon Gerste und Weizen in der Bibel erwähnt. Von Nüssen und Mandeln ist die Rede - und von Baumharzen, die bis heute zum Würzen von Wein eingesetzt werden.

Die umfangreichste Sammlung in der kleinen Ausstellung bieten die Gewürze: Jesus bezeichnete einst seine Jünger als das Salz der Erde. Vom Pfeffer ist noch nicht die Rede, er kam erst nach der Entdeckung Amerikas nach Europa und Vorderasien. Die Altvorderen aus der Bibel behelfen sich mit Lorbeer, Senfsaat, Zimt, Koriander, Oregano, Safran und vielen frischen Kräutern wie Petersilie, Raute, Brennessel, Dill, Minze, Ehrenpreis, Hopfen und Bohnenkraut.

Gesäuertes und ungesäuertes Brot, Honig, Milch, Käse und Butter dürften die kalte Küche geprägt haben. Zum Fleisch von Ziege, Schaf, Rind und Geflügel, mit dem Öl der Olive bestrichen, trank man Wein oder einen Weinersatz, der aus dem Bittergewürz Ysop hergestellt wurde.

Kräuterkundig waren die Heiler des Alten Bundes, und als Beispiele dafür zeigt die Ausstellung Aloe, Veilchen, Gänseblümchen und Hirtentäschel.

Auch auf Duft und Kosmetik versteht sich die Bibel. Hinter der Narde verbirgt sich Lavendel, mit Rosenöl sowie dem Duft von Sandel- und Zedernholz zierten sich die Schönen, und die Priester trugen Gewänder, die mit Purpur - 8000 Purpurschnecken mussten für ein Gramm dieses Farbstoffes ihr Leben lassen -, mit dem Gelbholz der Akazie oder mit Scharlach, einem Extrakt aus Läusen, gefärbt waren.

Die Exponate hat Gisela Rasch von der Hamburger Gewürzmühle, von der Alten Ratsapotheke, von der Staudengärtnerei Härten in Stelle und aus dem Bekanntenkreis zusammengetragen. Weihrauch und Myrrhe bekam sie von der katholischen Kirchengemeinde Guter Hirt. Exakt gibt sie die Fundorte in der Bibel an und garniert ihre kleine Schau mit aktuellen Rezepten. Sie ist bis Mitte September in der Winsener St.-Marien-Kirche zu sehen.

Bildunterschriften:

Gisela Rasch hat die Bibel auf Nahrhaftes durchstöbert.

Myrrhe hat die Sammlerin von der katholischen Pfarrgemeinde Guter Hirt erhalten. Von dort erhielt sie auch ein paar Glasröhrchen mit unterschiedlichen Weihraucharten.

Ungesäuertes Brot: Gisela Rasch fand es in einem jüdischen Geschäft.

Orangen werden schon im Hohelied Salomo besungen.