Speisen und Esskultur im Alevitentum

Dr. Samuel Vock-Verley
verleysamuel@gmail.com

Veröffentlichungsdatum:
2. Juli 2025

Abrufdatum:
22.11.2026

Zitierweise: Vock-Verley, Dr. Samuel (2025). Speisen und Esskultur im Alevitentum. Alevitische Enzyklopädie — ISIL: DE-4607. https://doi.org/10.68413/alevian siklopedisi.kt8ma (Abrufdatum: 22.11.2026)

Die Alevi-Enzyklopädie ist im Rahmen des **Internationalen Standard-Identifikators für Bibliotheken und verwandte Einrichtungen** unter dem Code **ISIL: DE-4607** registriert.

ISSN 3055-9928

ISIL URI /isil/DE-4607

LOBID
lobid.org/organisations/DE-4607

Permalink id.zdb-services.de/resource/organisations/DE-4607

Adresse: Alevi Ansiklopedisi Körnebachstr. 49-51, 44143 Dortmund

info@aleviansiklopedisi.com

Zusammenfassung
Kochen, Teilen, Essen und Fasten gehören zu den sozialen Praktiken rund um Nahrung, die für den Ausdruck gelebter Religiosität von Alevit:innen in der Türkei, auf dem Balkan und in Westeuropa zentral sind. In diesen verschiedenen Alevi-Geografien findet man eine große Vielfalt an Speisen und Getränken, die mit symbolischen Bedeutungen verbunden sind oder in rituellen Kontexten hergestellt und konsumiert werden. Aus anthropologischer Perspektive bietet Nahrung daher einen wichtigen Zugang, um Rituale, Symbolik, Körper, Reinheit, Heilung, Gemeinschaftsbildung und Praktiken des Guttuns im Alevitentum zu untersuchen.

Schlüsselwörter: Alevi Mysticism, Cem, Dersim, Ocak, Sacred Landscape, Ziyaret

Alevi-Gemeinschaften: rituelle Speisen und sozialer Zusammenhalt

Wer einige Zeit an Alevi-Ritualen teilnimmt, findet sich früher oder später mit mehreren Kuchenstücken in den Händen wieder oder sitzt an einem Tisch vor einem Tablett mit gekochtem Fleisch und Bulgurreis. Trotz der großen Vielfalt an Glaubensvorstellungen, Ideologien sowie sozialen und geografischen Hintergründen innerhalb der zahlreichen Alevi-Gemeinschaften in der Türkei, auf dem Balkan und in Westeuropa können kollektive Praktiken rund um Nahrung

Urheberrecht © 2026 Alevi-Enzyklopädie. Soweit nicht anders angegeben, wird dieser Beitrag unter der Creative-Commons-Lizenz Namensnennung – Nicht kommerziell – Keine Bearbeitungen 4.0 International (CC BY-NC-ND 4.0) veröffentlicht. Bei jeder Nutzung ist eine ordnungsgemäße Quellenangabe erforderlich. Jegliche kommerzielle Nutzung, Bearbeitung, Übersetzung oder Wiederveröffentlichung bedarf der vorherigen schriftlichen Genehmigung der Alevi-Enzyklopädie und/oder der Autor:in(nen).

als eine ihrer deutlich gemeinsamen sozialen Eigenschaften betrachtet werden.

Dies ist nicht nur für das Alevitentum typisch. Der Anthropologe Jack Goody schreibt: “In komplexen Schriftreligionen gibt es immer irgendwann Nahrung, auch weil regelmäßige Feiern ‘Feste’ sind und jährliche oder wöchentliche besondere Vorbereitungen erfordern” (2008, 18). Die Beziehung zwischen Nahrung und Religion ist tatsächlich ein klassisches anthropologisches Thema. Sie kann sowohl als universell für die Menschheit als auch als spezifisch für bestimmte soziale Kontexte verstanden werden.

In den verschiedenen Alevi-Geografien findet man eine große Vielfalt an Speisen und Getränken, die mit symbolischen Bedeutungen verbunden sind oder in rituellen Kontexten hergestellt und konsumiert werden (Ersal und Görgülü 2017). Im Mittelpunkt dieses Artikels steht daher weniger die Nahrung selbst. Behandelt werden vielmehr die sozialen Handlungen des Essens, Fastens, Kochens und Teilens in Alevi-Kontexten.

Essen, Fasten und die Frage der Reinheit

Praktiken rund um Nahrung können als religiös verstanden werden, wenn sie “die grundlegende Beziehung bestimmen, die wir im Kosmos haben”, und wenn sie “Weltanschauungen schaffen und erhalten” (Brumberg-Kraus 2024). In diesem Sinne sind Speiseregeln und Nahrungstabus zentral, um die moralische und spirituelle Disziplin zu verstehen, die auf körperliche und soziale Körper ausgeübt wird.

In der Sprache von Reinheit und Verderbnis können Alevi-Speiseregeln im größeren Rahmen der Kontrolle über die triebhaften Neigungen der “niederen Seele” (*nafs*) verstanden werden. Dies wird in der Aufforderung zusammengefasst: “Beherrsche deine Hand, deine Zunge und deine Lende” (*eline, diline, beline sahip olmak*). Nach dieser Weltanschauung, die den göttlichen Anteil der

menschlichen Seele nähren will, können das Erlaubte (*helal*) und das Verbotene (*haram*) danach verstanden werden, ob sie diesen spirituellen Fortschritt fördern oder schwächen.[1]

Erlaubte Nahrung umfasst alle Produkte, die im moralischen, sozialen und kosmologischen Sinn rechtmäßig erworben wurden und deshalb gesegnet werden können. Die übliche Formel vor dem Essen in Alevi-Gemeinschaften lautet: "Möge es erlaubt und angenehm sein" (*Helal hoş olsun*). Viele glauben, dass *Afiyet* der Name einer Tochter Yezids sei. Nahrung gilt dagegen als verboten, wenn sie nicht nach diesen Regeln hergestellt wurde und daher als schädlich für Körper und Seele betrachtet wird. Ein Beispiel dafür ist im kurdischen Alevitentum das Fleisch gejagter Bergziegen, das als *haram* gilt.

Da es keine zentrale Institution gibt, die eine offizielle Alevi-Ernährungsordnung festlegen kann, besteht kein Konsens über die genauen Regeln. Wie im übrigen Islam betrachten viele den Koran als Bezugspunkt. Deshalb verbieten sie Schweinefleisch, aber auch Kaninchenfleisch. Letzteres wird mit bestimmten religiösen Deutungen begründet, darunter Hinweise auf die hohe Fortpflanzungsrate des Tieres.

Weltanschauungen, die die spirituelle Welt höher bewerten als die materielle, neigen dazu, den Verzicht auf Nahrung als Ausdruck des Fortschritts auf dem spirituellen Weg zu verstehen. Alevi-Heilige (*evliyalar*), besonders Derwische, waren oft für ihre ausgemergelten Körper bekannt. Diese Körper standen für Armut, Entsagung, Askese und Moral. Wie in anderen persisch geprägten Sufi-Kulturen durchliefen diese Derwische ein außergewöhnlich schwieriges Fasten, das als *çile* bekannt ist. *Çile* bedeutet auf Persisch "vierzig Tage" und wurde mitten im Winter durchgeführt. In unserer Forschung zeigte sich auch eine besondere Ernährungspraxis bei Başköylü Hasan Efendi, einem hoch angesehenen Kureyşan-*dede* aus Erzincan. Er war dafür bekannt, nur Schaffleisch, Milch und Joghurt zu essen.

In einem viel breiteren Rahmen sind religiöse Fastenzeiten die wichtigsten Gelegenheiten, bei denen Alevit:innen ihren Körper und Geist reinigen. Dies geschieht im Gedenken an bestimmte Ereignisse, die in ihrer kollektiven Mythologie eine besondere Bedeutung haben. Die erste Fastenzeit ist als *Hızır orucu*, also *Hızır*-Fasten, bekannt und dauert drei Tage. Sie erinnert an die Heilung von Hasan und Hüseyin, nachdem ihre Eltern Ali und Fatma auf den Rat Muhammads hin fasteten und ihre Fastenspeise (*iftar*) *Hızır* gaben.

Traditionell sollten die Familien der *talip*s nacheinander drei Wochen lang fasten. Die *dede*-Familien sollten in der letzten Woche fasten. Die andere wichtige Fastenzeit ist als *Muharrem orucu* oder *On iki imam orucu*, also Fasten der Zwölf Imame, bekannt. Sie dauert gewöhnlich zwölf Tage und beginnt zwanzig Tage nach dem Großen Opferfest (*Kurban bayramı*). Sie erinnert an das Martyrium von Imam Hüseyin und seinen Gefährt:innen in der Ebene von Kerbela durch die Armeen Yezids im Jahr 680. Sie endet am Tag von *Aşure*.

Während dieses Fastens sind nicht nur Essen, sondern auch Trinken, Reinigen, Rasieren und sexuelle Beziehungen verboten. Fastenzeiten enden gewöhnlich mit der Zubereitung bestimmter Speisen wie *Aşure*, das aus Kichererbsen, Bohnen und Trockenfrüchten hergestellt wird. In dieser Geografie gibt es auch individuelle oder stärker lokale Fastenformen. Im heutigen Alevitentum wird Fasten meist als persönliche Entscheidung dargestellt, auf die kein sozialer Druck ausgeübt werden sollte. Dies dient auch der Abgrenzung von der sunnitischen Mehrheitsbevölkerung.

Kochen für das Sichtbare und das Unsichtbare

Im Sufismus ist Kochen nicht nur eine alltägliche Tätigkeit. Es ist auch ein Symbol für den spirituellen Weg zu den Geheimnissen der Wahrheit. In poetischen Kontexten können Küchenmetaphern verwendet werden, um die spirituelle Reifung im Inneren des Derwischs zu beschreiben. In der Dichtung von Mevlana Rumi wird die Einweihung in den

Sufi-Weg manchmal als Kochprozess durch die göttliche Liebe beschrieben. Dieser Prozess führt vom Zustand des "Rohen" oder "Ungekochten" zum "Verbranntsein" (Schimmel 2014). In der Mevlevi-Bruderschaft musste ein junger Mensch, der dem Orden beitreten wollte, 1001 Tage lang "kochen". Dazu gehörte auch die Arbeit in der Küche des Konvents (ebd., 89).

In der Bektaschi-Bruderschaft waren "fünf der zwölf religiösen Posten den Aufgaben der Zubereitung von Speisen und Getränken gewidmet: Koch (*aşçı*), Brotbäcker (*ekmekçi*), Kellermeister (*kilerci*), Kaffeemacher (*kahveci*) und Opferdiener (*kurbancı*)" (Soileau 2005, 155). Speziell im Alevitentum ist diese Nahrungssymbolik weniger bekannt. Sie kann jedoch in der Bedeutung des Herds (*ocak*) erkannt werden. *Ocak* bezeichnet einerseits das rituelle Kochfeuer im Zentrum traditioneller Gebetshäuser und andererseits die heiligen *dede*-Linien prophetischer Abstammung, die dafür zuständig sind, seine Wunder lebendig zu halten.

Kochen besteht darin, materielle Elemente unterschiedlicher Herkunft miteinander zu mischen und sie in ein zusammenhängendes, von Menschen hergestelltes Produkt zu verwandeln, das geteilt und gegessen werden kann. Dabei werden diese Elemente mit Bedeutung, Absichten und Emotionen aufgeladen. Bei bestimmten Alevi-Anlässen geht es beim Kochen daher darum, sakralisierte Nahrung zuzubereiten, die anschließend als *lokma* geteilt wird. Dadurch werden friedliche Beziehungen sowohl auf sichtbarer als auch auf unsichtbarer Ebene ausgedrückt.

Häufig wird zwischen "blutigen Opfern" (*kanlı kurban*) und "blutlosen Opfern" (*kansız kurban*) unterschieden. Beide werden in rituellen und votiven Kontexten gekocht. Erstere beziehen sich auf das Fleisch geopferter Tiere, das im *Cemevi* oder an einem heiligen Ort gekocht wird. Letztere beziehen sich auf Kuchen, die als *niyaz*, *kömbe* oder *bicik* bekannt sind und in verschiedenen Alevi-Sozialräumen geteilt werden. Es gibt unterschiedliche Rezepte für diese Kuchen. Sie kreisen um die Grundelemente Mehl, Butter und

Salz.

In Ostanatolien ist das Mehl, das traditionell für *niyaz* verwendet wird, als *qavut* bekannt. Es wird im heiligen Monat *Hızır* hergestellt. Nachdem es mit einer Steinmühle, die *dester* genannt wird, gemahlen wurde, wird es in Vorratsräumen aufbewahrt. Dort glaubt man, dass *Hızır* erscheinen und einen Fuß- oder Hufabdruck hinterlassen kann.

Wie in anderen kulturellen Kontexten wird Salz häufig als magisches Element verstanden, das heilen und vor dem bösen Blick schützen kann. Dies gilt besonders, wenn es während des Kochens von Gebeten und Segnungen begleitet wird, etwa von *bismillah* oder *pismilay* auf Kirmancki. In Dersim wurde eine ähnliche Mischung aus Mehl, Butter und Salz verwendet, um die Erinnerung an Verstorbene zu ehren. Dazu wurde sie zu *helva* verarbeitet und ins Feuer geworfen (Gültekin 2003, 68).

Da Kochpraktiken insgesamt meist von Frauen ausgeführt werden, gibt es auch eine geschlechtliche Dimension in der Ausprägung nahrungsbezogener Religiosität im Alevitentum. Während bekannt ist, dass die männliche spirituelle Hierarchie im Alevitentum im 20. Jahrhundert große Umbrüche erlebte, bleibt noch viel über die Kontinuität der weiblichen Weitergabe dieser praktischen Fähigkeiten bis in die Gegenwart zu erforschen.

Teilen: Gemeinschaftsbildung und Wohltätigkeit

Nahrung teilen, am selben Tisch sitzen, gemeinsam essen, Schulter an Schulter: Die verschiedenen Aspekte von Tischgemeinschaft können danach untersucht werden, wie sie Gemeinschaft schaffen und aufführen. Mit wem, wie und was man isst, erzeugt unvermeidlich Grenzen, Zugehörigkeiten und Hierarchien. Dadurch wird das Außen und Innen des kollektiven Lebens bestimmt.

In diesem Sinne gehört im Alevitentum das Teilen von Nahrung vor dem Essen zur sozialen Herstellung von *lokma*.

Dieser Begriff wird häufig als “Bissen”, “Happen” oder “Mundvoll” übersetzt. Die Anthropologin Caroline Tee schreibt: “*Lokma* bezeichnet geteilte Nahrung. Der Begriff wird vor allem im rituellen Kontext des *cem* verwendet, um die gemeinsame Mahlzeit aus Opferfleisch am Ende zu bezeichnen. Er wird aber auch allgemeiner für Nahrung verwendet, die innerhalb der Alevi-Gemeinschaft gegeben und geteilt wird. Das Essen von *lokma* im *cem* kann nur stattfinden, wenn alle in der Gemeinschaft einander *rızalık* erklärt haben, also Zustimmung oder Einverständnis; das heißt, wenn Frieden innerhalb der Gemeinschaft hergestellt ist” (2013, 11).

Die rituelle Verwandlung von Nahrung in *lokma* vollzieht und materialisiert daher diesen Zustand der *rızalık*, der die Teilnehmenden zu einer befriedeten Gemeinschaft verbindet. Diese Gemeinschaft ist nicht von Konflikten oder negativen Gefühlen bestimmt. Das Teilen von *lokma* ermöglicht den Teilnehmenden, eine Statusveränderung zu erfahren, die durch das vollzogene Ritual möglich wird.

Lokma zu teilen bedeutet sowohl Nahrung zu geben als auch Segnungen auszutauschen: “Möge es die *lokma* Gottes/*Xızır*s sein” (*Hak/Xızır lokması olsun*), “Möge Gott es annehmen” (*Allah kabul etsin*, *Haq qewul bo*). In den regionalen Ökonomien der Dörfer stammten *lokma*-Gaben traditionell aus der jährlichen Produktion des Haushalts: Bulgur, Olivenöl, Butter, fermentierter Käse (*çökelek*), Bohnen, Trockenfrüchte oder Anteile am Fleisch eines geopferten Tieres. Sie wurden auch als Abgabe, bekannt als *çıralık* oder *haqullah*, an den *dede* und seinen Helfer gegeben. Diese reisten oft einmal im Jahr, im Winter, um Konflikte zu lösen und den *cem* durchzuführen.

Heute werden *lokma* häufig in Form von industriell hergestellten Kuchen, hausgemachtem *niyaz* oder sogar Geld, also Münzen und Banknoten, geteilt. *Lokma* werden gewöhnlich zu besonderen Anlässen verteilt: während des *cem*-Rituals, beim Besuch eines heiligen Ortes, auf der Straße oder zu Hause während religiöser Feiern. Manche

lokma werden auch bei Übergangsereignissen des Lebens geteilt, etwa bei Beerdigungen, zur Feier der Erfüllung eines Wunsches oder nach einem guten Traumzeichen.

Die Verteilung von *lokma* ist ein fester Bestandteil des Votivprozesses beim Besuch eines heiligen Ortes (*ziyaret*, *jiara*). Sie erfolgt bei der Ankunft und dient dazu, den Zustand der *rızalık* mit den anderen anwesenden Menschen sowie mit dem heiligen Ort selbst zu erreichen. Erst nachdem die *lokma* verteilt wurde, dürfen die Pilger:innen zum heiligen Ort gehen, eine Kerze anzünden, beten und ihre Wünsche aussprechen.

Das Teilen von *lokma* bietet auch einen wichtigen Rahmen, um über Alevi-Wohltätigkeit oder "Praktiken des Guttuns" nachzudenken. Traditionell waren *dede*s, die *lokma* erhielten, dafür verantwortlich, einen Teil davon unter den ärmsten Familien ihrer *talip*s zu verteilen. An heiligen Orten trifft man manchmal Menschen, die darauf warten, von vorbeikommenden Pilger:innen Spenden zu erhalten. Sie werden häufig *lokmacı* genannt. Dieser Begriff bezeichnet eine besondere soziale Position, die sie von gewöhnlichen Bettler:innen unterscheidet.

Gastfreundschaft gegenüber dem Gast (*misafir*) gilt ebenfalls als religiöse Pflicht. In der Alevi-Kosmologie werden Derwische und Reisende als "Gäste Gottes" (*Tanrı misafiri*) geschätzt, ähnlich wie die heiligen Figuren Ali oder *Hızır*. Durch solche Erzählungen reproduziert das Teilen von *lokma* eine vom Sufismus inspirierte religiöse Dialektik: Es geht darum, Nahrung "von Gott" und "für Gott" zu geben, also Gott in der irdischen Welt zu speisen (Mittermaier 2019).

Alevi-Vereine in der Türkei und in Europa organisieren häufig gemeinsame Mahlzeiten und gedeckte Tische (*sofra*). Dabei wird das Essen gewöhnlich in großen Töpfen (*kazan*) zubereitet und am Ende von *cem*-Ritualen angeboten. Die wohltätigen Aktivitäten dieser Vereine werden häufig mit Bezug auf diese Ethik der *lokma* ausgedrückt.

Fazit

Nahrung ist zentral für die religiöse Erfahrung von Alevit:innen, weil sie den Körper sowohl in spirituellen als auch in materiellen Wirklichkeiten verankert. Sie verbindet mystische, symbolische und poetische Vorstellungen mit sozialen und wirtschaftlichen Realitäten. Zwischen den verschiedenen Alevi-Gemeinschaften gibt es eine große Vielfalt an Rezepten und Zutaten in Speisen und Getränken, die während Ritualen oder im Alltag konsumiert werden.

Ob Nahrung gegessen oder abgelehnt wird: Sie ist immer auch "Nahrung zum Denken". Sie ist mit mündlichen Traditionen verbunden und bringt Erzählungen, Werte und Hierarchien hervor. Rund um diese rituellen Mahlzeiten schafft die Wiederholung von Gesten und Worten ein sinnliches, olfaktorisches, geschmackliches und klangliches Universum. Dieses Universum bildet die Atmosphäre Alevi-Gemeinschaften.

Endnoten

[1] Einer der Unterschiede zwischen Alevitentum und Bektaschitentum besteht darin, dass im Alevitentum während des cem-Rituals kein ritueller Alkoholkonsum stattfindet, der als dem ("Augenblick", "Blut") bekannt ist. In dieser muslimischen Sufi-Bruderschaft gilt dem als "Schlüssel des Menschen" (dem insanın anahtarıdır). Er wird als Mittel verstanden, durch das sichtbar wird, welche Disziplin eine Person über ihr Selbst (nefs) und ihr Ego (benlik) ausüben kann. Nach der spirituellen Dialektik von Esoterischem (batın) und Exoterischem (zahir) kann Alkohol erlaubt (helal) werden, wenn er von Personen getrunken wird, deren nefs gezähmt ist (Elias 2020).

Quellenangaben und weiterführende Literatur

Elias, Nicolas. 2020. "The Drinking Dervishes: An Enquiry into Ritual Inebriation among a Bektashi Congregation." In *Aesthetic and Performative Dimensions of Alevi Cultural Heritage*, edited by Martin Greve et al., 33-44. Baden-Baden:

Ergon Verlag (in Kommission für das Orient-Institut Istanbul).

Ersal, Mehmet, and Ezgi Görgülü Deyiş. 2017. “Yemekten Ritüel Yaratmak: Alevi İnanç Sisteminde Yemek Kültürü.” *Alevilik-Bektaşilik Araştırmaları Dergisi* 16: 139-199.

Goody, Jack. 2008. “Food and Religion.” In *À croire et à manger: Religion et alimentation*, edited by Aïda Kanafani-Zahar et al., 17-22. Paris: L’Harmattan.

Gültekin, Ahmet Kerim. 2003. “Emine Yıldırım’la Röportaj.” *Munzur: Dersim Etnografya Dergisi* 14: 64-68.

Mittermaier, Amira. 2019. *Giving to God: Islamic Charity in Revolutionary Times*. Berkeley: University of California Press.

Schimmel, Annemarie. 2014. *Rumi: Maker of Islamic Civilization*. Oxford: Oxford University Press.

Soileau, Mark. 2005. “Lokma Almak, Dem Görmek: Bektaşi Sofrasında Sindirim.” In *Uluslararası Bektaşilik ve Alevîlik Sempozyumu Bildirileri*, 153-159. Isparta: Süleyman Demirel Üniversitesi İlahiyat Fakültesi.

Tee, Caroline. 2013. “The Sufi Mystical Idiom in Alevi Âşık Poetry: Flexibility, Adaptation and Meaning.” *European Journal of Turkish Studies* (online).

Hinweis des Herausgebers: Die in dieser Veröffentlichung enthaltenen Ansichten, Interpretationen, Ergebnisse und Daten liegen ausschließlich in der Verantwortung der jeweiligen Autor:in(nen). Sie spiegeln nicht notwendigerweise die Ansichten der Alevi-Enzyklopädie, ihrer Herausgeber:innen, des Redaktionsrats oder der unterstützenden Institutionen wider. Die Alevi-Enzyklopädie und ihre Herausgeber:innen können nicht für Folgen verantwortlich gemacht werden, die sich aus der Nutzung der veröffentlichten Inhalte ergeben.