

«Nehmet, esset: Das ist mein Leib ..., das ist mein Blut.» Mit diesen Worten setzt Jesus in der Bibel das Abendmahl ein. Doch heute wissen wir, dass sich die christliche Eucharistie aus dem antiken Symposion entwickelte. So blieb lange umstritten, was in der Kirche als Leib Gottes gegessen und getrunken werden durfte: Käse, Fisch und Gemüse? Milch, Saft und Honig? Oder doch nur Brot, und wenn ja, gesäuert oder ungesäuert? Roter oder weißer Wein, Priesterkelch oder Laienkelch? Die Unsicherheiten haben sich in der Moderne noch vermehrt: Ist der Einzelkelch nicht hygienischer? Geht es auch alkoholfrei und glutenfrei? Und was machen Christen in postkolonialen Zeiten in Ländern ohne Weizen und Wein? Sind hier auch Cola, Kokosnuss und Bananensaft zulässig?

Anselm Schubert erschließt das Abendmahl von der *Food History* aus und macht so zentrale theologische Debatten von der Antike bis Slow Food ganz neu verständlich. Das Ergebnis ist eine höchst überraschende kleine Kulturgeschichte des Christentums für eine große Leserschaft.

Anselm Schubert ist Professor für Neuere Kirchengeschichte an der Universität Erlangen-Nürnberg.

Von Milch, Honig und Käse über Brot und Wein
bis zu Cola und Kokosnuss:

Anselm Schubert erzählt die Geschichte des Abend-
mahls von den frühen Christen bis heute erstmals
mit Blick auf die verwendeten Nahrungsmittel.

Seine glänzend geschriebene Darstellung lässt uns
das Christentum und seine heiligste Handlung mit
anderen Augen sehen.