

ASCHURA INFOBLATT

Der Aschura-Tag

Was ist das? . . .

Noahs Festmahl

Das Wort Aschura kommt aus dem arabischen und bedeutet „der zehnte Tag“, und zwar ist er der zehnte Tag des ersten Monats im islamischen Kalender. Die islamische Zeitrechnung basiert auf dem Mondjahr und da dieses zehn Tage kürzer als das Sonnenjahr ist, verschieben sich alle islamischen Feste und Feiertage, wie auch der Aschura Tag, jedes Jahr um zehn Tage rückwärts.

Während des „Aschura Tages“ ist es Brauch, das berühmte Aschura-Gericht in großen Mengen zu kochen und sowohl an Gäste zu servieren als auch unter Verwandten und Nachbarn zu verteilen.

Den Ursprung dieses Gerichtes sehen wir bei Noah. Als seine Arche auf dem Berg Ararat landete, wollten sie ein Festessen kochen, um die Errettung zu feiern. Da sie jedoch nur noch wenig zum Essen hatten, haben sie alles, was sie noch hatten, zusammengetan, und so ein Festessen gekocht, dass sich durch die Gnade Gottes vermehrte und jeder satt wurde. Die Geschichte von Noah und der Sintflut stehen im Koran in den Suren 11 und 71.

Der Tag der Errettung traf damals auf den zehnten des Monats Muharrem, weshalb auch dieses Gericht zur Erinnerung an diesem Tag den Namen „Aschura“ bekam. Der Monat Muharrem hat im Islam eine bedeutsame Stellung. Sie ist eine der vier heiligen Monate, in dem unter anderem jegliche Form der Auseinandersetzung verboten ist und jeder zum Frieden aufgerufen wird. Zudem wird vom Propheten Muhammed überliefert, dass viele wichtige Ereignisse von Propheten auf den 10. Muharrem treffen. Beispielsweise überquerte der Prophet Moses das Rote Meer am Aschura-Tag oder die Wunden des Propheten Hiob, dem Geduldigen, wurden am Aschura-Tag geheilt.

Obwohl Jahrhunderte vergangen sind, wird am 10. Muharrem fast in jedem muslimischen Haushalt Aschura gekocht. Somit erinnert man sich an die Geschichten der Propheten und damaligen Menschen. Dadurch wird die schöne Tradition des Aschura aufrechterhalten. Auch der Dialog unter den Menschen und zwischen Kulturen wird gefördert.

REZEPT für Feinschmecker

Zutaten: 2 Gläser Weizen, ½ Glas weiße Bohnen

½ Glas Kidney Bohnen (dunkle Bohnen)

½ Glas Reis

½ Glas Kichererbsen

10 getrocknete Aprikosen (auch andere getrocknete Früchte kann man hinzufügen)

4-5 getrocknete Feigen

1 Glas Rosinen

5-6 Gläser Zucker (je nach Wunsch mehr oder weniger)

½ Glas Walnüsse

2-3 Kaffeelöffel Zimt

12-15 Gläser Wasser (je nach Wunsch und Menge der Zutaten variiert die Menge des Wassers)

1-2 Löffel Mehl

1 Granatapfel

Zubereitung:

Weizen, weiße Bohnen, Kichererbsen und Kidney Bohnen (nur wenn man trockene verwendet) in separaten Schüsseln über Nacht einweichen lassen.

Am nächsten Tag den eingeweichten Weizen in Wasser kochen. Den Schaum während des Kochens mit einem Löffel entfernen und dann zugedeckt 4-5 Stunden kochen lassen. Gleichzeitig weiße Bohnen, Kidney Bohnen und Kichererbsen in je separaten Töpfen kochen, bis sie weich werden. Rosinen, Feigen und getrocknete Früchte klein schneiden und 10 Minuten im warmen Wasser einweichen lassen. Das kalte Wasser und etwas Mehl in einem Topf mit einem Schneebesen vermischen, damit das Aschura-Gericht später nicht zu dünnflüssig wird.

Danach das Wasser zusammen mit dem Zucker ca. 5 Minuten kochen, bis ein nicht zu dickflüssiger Sirup entsteht. Bohnen und Kichererbsen in den Sirup untermischen und ca. 20 Minuten alles zusammen kochen. Danach Rosinen und Früchte auch hinzufügen und alles zusammen noch mal kurz kochen lassen (die Früchte sollten nicht zu lange gekocht werden, weil sie dann zu weich werden).

Den Topf von der Kochstelle nehmen und Walnüsse, Zimt und Granatapfelteile untermischen. Sie können das Aschura-Gericht jetzt in Portionsschalen servieren und je nach Geschmack mit Zimt und Walnüssen bestreuen. Aschura kann warm oder kalt serviert werden.

Guten Appetit!

DITIB Diyanet İşleri Türk Islam Birliği
DITIB Türkisch Islamische Gemeinde zu Villingen-Schwenningen e.V.
Kaiserring 6 78050 Villingen – Schwenningen Tel/Fax: 07721/30180
www.ditib-villingen.de e-mail: info@ditib-villingen.de