

25.09.2016

Von Claudia Steckeler

# Feza-Mitglieder klären über Opferfest auf

Bei Info-Veranstaltung diskutieren und speisen 50 Interessierte gemeinsam



Interessiert lauschten die Zuhörer in den Räumen des Feza Kulturzentrums den Ausführungen der Feza-Mitglieder, die erklärten, warum und wie das Opferfest gefeiert wird. (Foto: Claudia Steckeler)

---

**Tuttlingen / sz „Was ist unter dem Zucker-, beziehungsweise Opferfest zu verstehen, was wird gefeiert?“ – um diesen Fragen nachzugehen, hat das Feza Kulturzentrum in Tuttlingen am vergangenen Freitagabend interessierte Bürger in seine Räume eingeladen.**

Feza steht für ein vorurteilfreies Miteinander. Durch Projekte im sozialen, kulturellen, künstlerischen und religiösen Bereich soll der interkulturelle Dialog und das friedliche Miteinander gefördert werden.

Fadime Yelmen, die Öffentlichkeitsbeauftragte des Vereins, konnte an diesem Abend rund 50 Gäste unterschiedlicher Nationen begrüßen. „Wir wollen Ihnen Antworten auf Ihre Fragen geben, um das Verständnis füreinander zu vertiefen“, sagte sie, bevor ein junges Feza-Mitglied auf das Opferfest einging.

Das viertägige Opferfest richtet sich nach dem Mondkalender. Es wird ungefähr 70 Tage nach dem Fest des Fastenbrechens, dem Zuckerfest, gefeiert. Das Opferfest basiert auf einem Ereignis aus dem Koran, das Parallelen zum Alten Testament aufzeigt: Als Abraham (arabisch Ibrahim) und seine Frau nach jahrelanger Kinderlosigkeit zwei Söhne bekamen, legte ihm Gott als Prüfung auf, zu gegebener Zeit einen der Söhne zu opfern. Kurz bevor Ibrahim seinen Sohn Ismail (Isaak) töten wollte, befahl Gott ihm stattdessen ein Schaf zu opfern.

Bereits Tage vor dem Opferfest werden die Häuser und Wohnungen geputzt, es werden die besten Kleider angezogen und die Frauen kochen besondere Speisen. Es ist auch die Zeit des Dankes, der Gebete und Pilgerfahrten. Vom Sonnenaufgang des ersten Festtages bis zum Sonnenuntergang des dritten Festtages lassen die Familien ein Tier schlachten (schächten).

Sinn und Zweck des Opferfests ist es aber nicht nur, mit der Familie, Bekannten und Freunden zu feiern, sondern nach dem Motto „Freude vermehrt sich, wenn sie geteilt wird“, auch Bedürftigen etwas vom eigenen Reichtum abzugeben.

## **Süßigkeiten und Geschenke**

Für die Kinder sind die islamischen Festtage ganz besondere Tage, „ähnlich wie bei Ihnen das Weihnachtsfest“, denn sie erhalten viele Süßigkeiten und Geschenke. Außerdem wird beim Opferfest mit einem Besuch auf dem Friedhof auch der Toten gedacht.

Nach dem informativen Vortrag entwickelte sich an den Tischen eine rege Diskussion, die zum Beispiel auch die Frage aufwarf, ob die muslimischen Mitglieder des Vereins hier in Tuttlingen ein Tier schlachten würden. „Nein“, hieß es da, denn alle verfügten ja über genügend Fleisch. Deshalb werde das Geld gespendet, das ein Tier kostet. An die Organisation „Time to Help“ zum Beispiel, die in Afrika Ärmste und Kranke finanziell unterstützt und die Versorgung in Krankenhäusern fördert. „Mein Vater schickt das Geld in die Türkei, damit sich ärmere Verwandte ein Tier zum Schlachten kaufen können“, bemerkte eine Muslima.

Beim Verzehr der von den Vereinsmitgliedern zubereiteten Speisen, wurden dann noch zahlreiche weitere Fragen wie, „Warum tragen muslimische Frauen ein Kopftuch?“, „Fühlen sie sich unterdrückt?“, oder „Was halten sie von der Vollverschleierung?“ diskutiert und erörtert.

1

Zitat aus dem Gränzböten: "Feza steht für ein vorurteilfreies Miteinander."

Seit dem Putsch in der Türkei ist die breite Öffentlichkeit darüber aufgeklärt, welche Gruppierungen es unter den Türken gibt, welche Ziele diese verfolgen und in [mehr](#)

**URL:** [http://www.schwaebische.de/region\\_artikel,-Feza-Mitglieder-klaeren-ueber-Opferfest-auf-\\_arid,10533323\\_toid,705.html](http://www.schwaebische.de/region_artikel,-Feza-Mitglieder-klaeren-ueber-Opferfest-auf-_arid,10533323_toid,705.html)

**Copyright:** Schwäbisch Media Digital GmbH & Co. KG / Schwäbischer Verlag GmbH & Co. KG Drexler, Gessler.

Jegliche Veröffentlichung, Vervielfältung und nicht-private Nutzung nur mit schriftlicher Genehmigung.

Bitte senden Sie Ihre Nutzungsanfrage an [online@schwaebische.de](mailto:online@schwaebische.de).