

Aşure (am 13. Tag des Muharrem- Monats)

„Wann wird die Aschure gekocht?“

Das Muharrem- Fasten:

drei Tage Fasten zum Gedenken an die Masum-u Paklar,

ein Tag Fasten zum Gedenken an die Fatma Ana,

zwölf Tage Fasten zum Gedenken an die 12 Imame

(am 10 Tag wird an den Tod vom Heiligen (Hz) Hüseyin gedacht),

gesamt sind es 16 Tage Fastenzeit,

am 17 Tag wird die Aschure gekocht und damit wird die Fastenzeit beendet.

Was kommt in die Aschure rein?

- geschälter Weizen
 - getrocknete Rosinen
 - getrocknete Pflaumen
 - Mandeln
 - Haselnüsse
 - Erdnüsse
 - Walnüsse
 - getrocknete Äpfel
 - getrocknete Aprikosen
 - Feigen
 - Datteln
 - getrocknete Maulbeeren
- und Zucker”

Nach dem 12-tägigen Muharrem- Fasten wird eine Süßspeise (Aşure) gekocht und als Symbol der Dankbarkeit im familiären und sozialem Umfeld verteilt und/oder gemeinsam gegessen. Alevitinnen und Aleviten bringen mit der Süßspeise Aşure ihren Dank zum Ausdruck. Zeynel Abidin, der Sohn von Imam Hüseyin überlebte das Massaker in Kerbela, weil er aufgrund einer Erkrankung die Reise nach Kufa nicht antreten konnte und zu Hause bleiben musste.

Aşure ist eine, aus zwölf verschiedenen Zutaten bestehende, Süßspeise. Die Zutaten können variieren, müssen jedoch zwölf an der Zahl sein, denn diese symbolisieren die 12 Imame. In der Regel wird sie aus Weizen, Bohnen, Saubohnen, Kichererbsen, Kastanien, Haselnüssen, Pistazien, Mandeln, Sultaninen, Feigen, Aprikosen und Walnüssen zubereitet.