

Religionsadäquate (Schul-)Verpflegung

Johanna-Elisabeth Giesenkamp, Elisabeth Leicht-Eckardt

Ein hauswirtschaftliches Aufgabengebiet ist die Verpflegung. Angesichts des Zuwachses von Menschen aus nicht-christlich geprägten Ländern, dem zunehmenden Bedarf an Schulverpflegung in Ganztagschulen und der wachsenden Zahl von Menschen mit Migrationshintergrund in stationären Einrichtungen der Altenpflege ist es sinnvoll, sich mit unterschiedlichen religiös und kulturell geprägten Ernährungsvorschriften auseinanderzusetzen, um bedarfs- und bedürfnisgerechte Speisen und Getränke anbieten zu können. – Im Rahmen eines Projekts an der Hochschule Osnabrück „Inklusion durch Schulverpflegung“ wurden mithilfe von Religionswissenschaftlern und Vertretern verschiedener Religionen die entsprechenden theoretischen Grundlagen sowie ein praxisorientiertes Fortbildungskonzept entwickelt. Diese Grundlagen gelten für alle Verpflegungsangebote, werden nachfolgend aber am Beispiel der Schulverpflegung in ihrer Umsetzung ausgeführt.

Einleitung

Nachhaltig handeln bedeutet, die sozialen, ökologischen und ökonomischen Aspekte im Rahmen des gesamten Wertschöpfungsprozesses zu berücksichtigen. In diesem Zusammenhang gilt es auch für den hauswirtschaftlichen Aufgabenbereich „Verpflegung“, also das „Zur Verfügungstellen von Speisen und Getränken“, Konzepte zu entwickeln. Im Projekt „Inklusion durch Schulverpflegung“ an der Hochschule Osnabrück wird das Thema „interreligiöse Verpflegung“ seit 2012 bearbeitet. Die religionspezifischen Erkenntnisse wurden in Übereinstimmung mit den Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) in Speisenplanung umgesetzt.

Ausgangssituation

Ganztagschulen sind in Deutschland verpflichtet, eine warme Mittagsverpflegung für alle Schülerinnen und Schülern anzubieten, die am Ganztagsbetrieb teilnehmen.

Obwohl mit der Zunahme der Ganztagschulen die Verpflegungsangebote ausgebaut werden, sind nicht überall die Teilnahmequoten an der Mittagsverpflegung so hoch wie von den Schulträgern erwartet. Einer der Gründe dafür könnte die unzureichende Berücksichtigung der religiösen Bedürfnisse der Schüler und Schülerinnen sein. Auch in anderen Verpflegungseinrichtungen könnten die Teilnahmezahlen mit einem verbesserten zielgruppenorientierten Angebot gesteigert werden. Wenn Schüler religiös bedingt besondere Anforderungen an die Ernährung haben, bedeutet dies, dass sie nicht ohne Weiteres am gemeinsamen Essen mit ihren Mitschülern teilhaben können. Eine Anpassung des Angebotes unterstützt die Inklusion von Schülern unterschiedlicher Glaubenszugehörigkeit. Im Sinne einer Verpflegung für alle stellt es eine große Verbesserung dar, wenn nicht einige Schüler oder Schülerin-

nen vom Verpflegungsangebot ausgeschlossen sind, da das Essen mit ihrer Religion unvereinbar ist.

Zielsetzung des Projektes an der Hochschule Osnabrück mit einer multidisziplinären wissenschaftlichen Zusammenarbeit aus dem Bereich der Religionswissenschaften der Universität Osnabrück ist es, darzustellen, wie eine ganzheitliche Integration von religiösen Speisevorschriften in die (Schul-)Verpflegung in Deutschland funktionieren könnte. Die praktische Umsetzbarkeit in Schulen ist Schwerpunkt des Vorhabens.

Religionspezifische Grundlagen

Die fünf wichtigsten Religionen in Deutschland sind Christentum, Islam, Buddhismus, Judentum und Hinduismus. Die

Inclusion by School Catering

Catering is one of the tasks in the field of home economics. To be able to offer appropriate dishes and drinks tailored to individual needs, it makes sense to deal with different food regulations shaped culturally and religiously. This is even more important considering the increase of people from non-Christian countries, the rising need of school catering in all-day schools and the growing number of people with a migration background in stationary facilities of geriatric care.

In the framework of a project at the University of Applied Sciences Osnabrück „Inclusion by School Catering“ the theoretical bases as well as a practically oriented advanced training concept were developed in collaboration with religious scientists and scholars and representatives of different religions. These basics are valid for all catering varieties, but are mainly focused on school catering in this article.

Speisevorschriften dieser Religionen werden im Folgenden kurz umrissen, wobei die Darstellung aus Platzgründen nicht vollständig sein kann.

Christentum

Christen beachten außerhalb der Fasten- und Bußzeiten kaum Speisevorschriften im täglichen Leben. Die Fastenzeiten hingegen spielen seit jeher eine Rolle im Christentum (Müller 1983, S. 97). Insbesondere im katholischen Christentum wird traditionell an Freitagen in Erinnerung an den Karfreitag kein Fleisch verzehrt (vgl. Codex des Kanonischen Rechts, Can. 1251). Die Qualitätsstandards für die Schulverpflegung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) fordern, dass es täglich ein vegetarisches Gericht geben sowie mindestens viermal in vier Wochen ein Gericht mit Seefisch angeboten werden sollte (DGE 2014, S. 19f.). Es bietet sich an, freitags Fisch zu servieren, womit das Angebot gut mit der christlichen Tradition vereinbar wird.

Islam

Die Lebensmittel werden im Islam den Kategorien „halal“ (erlaubt, zulässig, auch „helal“) und „haram“ (verboten) zugeordnet (vgl. Lissan al-Arab 2012, Riaz u. a. 2004, S. 7). Es gibt Fälle, in denen Lebensmittel in eine Grauzone („makruh“) dazwischen eingeordnet werden. Sie werden zu meist gemieden (Pfaff 2003, S. 1).

Pflanzliche Lebensmittel sind für den Verzehr geeignet, es sei denn, sie haben eine berauschende Wirkung. Der Verzehr von Alkohol ist also nicht erlaubt. Dies scheint in der Schulverpflegung kein Problem zu sein, da Minderjährige keinen Alkohol erhalten. Im Detail kann es jedoch schwieriger werden, da geringe Mengen durchaus vorkommen können (z. B. Alkohol als Lösungsmittel für Aromen) (vgl. zur Bedeutung von kleinsten Mengen von Alkohol auch Hadithe Musnad Ahmad 3189 und Sunan Al-Tirmithi 1216; Schrode 2010, S. 238 ff.). Außerdem ist in vielen Reinigungs- und Desinfektionsmitteln Alkohol enthalten, was für strenggläubige Muslime ebenfalls ein Grund sein kann, ein Verpflegungsangebot nicht anzunehmen.

Zu tierischen Lebensmitteln gibt es im Islam einige Vorschriften. Als erlaubt gelten Produkte von Rind, Geflügel,

Schaf und Ziege. Produkte der erlaubten Tiere wie Eier oder Milch können verwendet werden. Für Fleisch hingegen ist zu beachten, dass die Tiere gemäß den islamischen Vorschriften zu schlachten sind, damit sie als halal gelten. Eine Ausnahmeregelung betrifft von Juden oder Christen geschlachtete Tiere (vgl. Heine 2000, S. 93), solche Fleischprodukte werden teilweise akzeptiert. Wichtig für die Verpflegung ist, keinerlei Schweinefleisch in Gerichten zu verwenden, die für Muslime angeboten werden sollen (vgl. Heine 2009, S. 104). Fisch darf verzehrt werden, für diesen gibt es keine besonderen Schlachtvorschriften. In manchen islamischen Traditionen wird der Verzehr von Meerestieren auf Fische beschränkt, die Schuppen aufweisen (Dreusch u. a. 2011, S. 12).

Judentum

Im Judentum werden die Lebensmittel in die Kategorien erlaubt („koscher“) und nicht erlaubt („trefe“) eingeteilt (Sindemann 2010, S. 17; Payer 1999). Wie im Islam sind pflanzliche Lebensmittel relativ unproblematisch, auch der Verzehr von Alkohol ist nicht verboten. Produkte, die mit Weintrauben hergestellt werden, müssen unter jüdischer Aufsicht produziert worden sein (z. B. Weissig, vgl. Hochwald u. a. 2011).

Zu den erlaubten Tieren gehören Säugetiere, die wiederkäuen und gespaltene Hufe haben (z. B. Rind, Schaf) sowie Wassertiere, die Flossen und Schuppen haben (z. B. Lachs,

vgl. Chabad-Lubavitch Media Center und Olitzky u. a. 2001, S. 142 f). Die meisten Vogelarten gelten ebenfalls als kosher, die einzige in Deutschland relevante Ausnahme ist Straußenfleisch. Produkte, die von erlaubten Tieren stammen, sind grundsätzlich erlaubt (z. B. Milch). Erlaubt ist auch Honig, obwohl er von einem Insekt stammt, das wie alle Insekten zu den verbotenen Lebensmitteln gehört.

Wenn es sich um Fleisch von Säugetieren oder Geflügel handelt, müs-

sen diese Tiere gemäß den jüdischen Vorschriften geschlachtet und für den Verzehr vorbereitet werden (vgl. Hochwald u. a. 2011; Ozari 1984, S. 18ff.).

Eine Besonderheit der jüdischen Speisevorschriften ist die Trennung bestimmter Lebensmittelgruppen, die nicht miteinander in Berührung kommen dürfen (auch nicht indirekt über Töpfe oder Pfannen usw.). Alle Lebensmittel werden entweder in die Kategorien „milchig“ (Lebensmittel mit Be-



Zu Beginn der praktischen Projektphase stand eine Veranstaltung mit Teilnehmer/innen, die jeweils ihre Religion vertreten haben oder im Zusammenhang mit dem Thema Schulverpflegung tätig sind.

standteilen aus Milch) oder „fleischig“ (Lebensmittel, die Fleisch oder andere Produkte vom Tier wie z. B. Gelatine enthalten) eingeteilt. Lebensmittel, die weder fleischig noch milchig sind, werden „parve“ genannt, dies sind z. B. Eier, Fisch und pflanzliche Lebensmittel. Sie können sowohl mit fleischigen als auch mit milchigen Speisen verzehrt werden (Chabad-Lubavitch Media Center 2011; Spiegel 2005, S. 181).

Koschere Speisen müssen mindestens mit jüdischer Beteiligung hergestellt werden, idealerweise wird die Zubereitung von einem Juden oder einer Jüdin übernommen. Andernfalls entsprechen die Speisen auch bei Einhaltung aller anderen Regeln nur dem sog. „kosher style“, d. h. sie sind letztlich nicht kosher (vgl. u. a. Heinemann 2011).

Aufgrund der zahlreichen Regelungen ist ein koscheres Angebot in den meisten Schulküchen kaum möglich. Empfehlenswert ist die Zusammenarbeit mit einer jüdischen Gemeinde, die vielleicht sogar die Vor- und Zubereitung eines koscheren Essens mit übernehmen könnte.

Buddhismus

Oft wird angenommen, dass Buddhisten sich ausschließlich vegetarisch ernähren (Freiberger u. a. 2011, S. 476), jedoch wird der Fleischverzehr nicht verdammt, auch wenn ein fleischloses Leben empfohlen wird (Paczensky u. a. 1999, S. 290). Üblicherweise befolgen Buddhisten fünf Tugendregeln, von denen sich zwei auf die Ernährung anwenden lassen. So sollen keine Rauschmittel genossen werden, und es ist nicht erlaubt Lebewesen zu töten (vgl. Blumhagen 2011, S. 225 und 302). Folglich lehnen viele Buddhisten sowohl Alkohol- als auch Fleischgenuss ab. Gegen den Verzehr von Fleisch spricht auch das ethische Prinzip Ahimsa, das mit den Tugendregeln übereinstimmt. Ahimsa bedeutet das Nichtverletzen von Lebewesen mit Gedanken, Worten und Werken, d. h. Gewaltlosigkeit (Syed 2009, S. 255). Dennoch dürfen buddhistische Mönche und Nonnen fleischhaltige Lebensmittelpenden annehmen, sofern nicht extra für sie geschlachtet wurde (vgl. Sindemann 2010, S. 149 sowie Achaya 1998, S. 70).

Einige Anhänger des Buddhismus verzichten auf den Verzehr von Zwiebelgewächsen (Heepe u. a. 2002, S. 136). Im koreanischen Buddhismus wird teils zusätzlich auf Ingwer verzichtet (Sindemann 2010, S. 164). Diese Zutaten sollten daher kenntlich gemacht werden.

Hinduismus

Da der Hinduismus eine Sammelbezeichnung für verschiedene Religionen darstellt, die aus unterschiedlichen Traditionen zusammengewachsen sind, gibt es keine für alle Hindus geltenden Lehrsätze (Tworuschka u. a. 2011, S. 159 f.). Die Besonderheit des Hinduismus ist, dass es keine gemeinsamen Vorschriften für alle Gläubigen gibt. Etwas, was für einen Hindu erlaubt ist, kann für einen anderen verboten sein (vgl. Glasenapp 1996, S. 71).

Eine besondere Rolle spielt die Vorstellung von Reinem und Unreinem, die auch auf Lebensmittel angewandt wird. Unreine Lebensmittel können den Menschen, der sie verzehrt, unrein machen. Je nach Herkunft, Geschlecht, Stellung innerhalb der Familie u. a. werden die Menschen als unterschiedlich rein eingestuft. Die indische Gesellschaft wurde traditionell in eine Ständeordnung eingeteilt, die sich bis heute ausgewirkt. Hierbei werden die Menschen Kasten oder Varna zugeordnet, wobei die höchste Kaste mit der höchsten Reinheit des Menschen bei seiner Geburt verknüpft ist. Um diese Reinheit zu erhalten, gilt es besonders für Angehörige der oberen Kasten,

zahlreiche Regeln zu befolgen (vgl. Fieldhouse 2005, S. 98). Menschen, die kastenlos sind, oder den unteren Kasten angehören, können als weniger rein eingestufte Lebensmittel (z. B. Fleisch) verzehren.

Da in Deutschland zahlreiche Lebensmittel verfügbar sind, kann davon ausgegangen werden, dass die Speisevorschriften eher strenger befolgt werden. In der Verpflegung sollte auf Fleisch und besonders Rindfleisch verzichtet werden. Es kann auch sein, dass einzelne Gläubige zwar Fleisch von pflanzenfressenden Tieren verzehren, aber das Fleisch von Karnivoren meiden, da diese als weniger rein gelten (vgl. Paczensky u. a. 1999, S. 274). Grundsätzlich entsprechen vegetarische Angebote den meisten Speisevorschriften im Hinduismus, weshalb die Umsetzung in der Schulverpflegung in Hinblick auf die Lebensmittelauswahl gut möglich ist. Meist nicht möglich ist, die Speisen ausschließlich von Hindus mit einer hohen Kastenzugehörigkeit zubereiten zu lassen.

Grundsätzlich ist es machbar, alle genannten Speisevorschriften miteinander in Einklang zu bringen, in der Praxis jedoch aufwendig und gar nicht immer nötig. Eine Bedarfsanalyse im Vorfeld ist somit sinnvoll.



In der koscheren Küche muss beim Aufschlagen roher Eier darauf geachtet werden, dass sie frei von Blutspuren sind, denn sie können das Blut eines Küchens im Entwicklungsstadium sein. Dieses Ei darf nicht gegessen werden.

Umsetzung in der Gemeinschaftsverpflegung

Grundsätzlich gibt es für die Herstellung der Schulverpflegung zwei Möglichkeiten der Bewirtschaftung: Man stellt Speisen und Getränke vor Ort (teilweise) selbst her oder lässt sich beliefern. Unabhängig von Art, Angebotsquantität und -qualität einer Großküche und deren Betriebsform sind (hygiene)rechtliche Vorgaben für Beschaffung, Herstellung, Lagerung und Ausgabe von Lebensmitteln, Speisen und Getränken sowie Reinigung und Entsorgung von Speiseresten, Wertstoffen und Abfällen einzuhalten. Auf die Trennung von unreinen (z. B. Schmutzgeschirr) und reinen Bereichen (fertiggestellte Speisen) ist grundsätzlich immer zu achten („Schwarz-Weiß-Regelung“). Damit einhergehend ist ein Anlieferungs-, Ausgabe-, Bestell- und Abrechnungs- und Entsorgungssystem zu planen. Ideal wäre, wenn bereits die Planung berücksichtigt, wenn ein inklusives Angebot gewünscht ist. Meist können entsprechende Änderungen aber auch noch im Nachhinein vorgenommen werden.

Grundsätzlich können drei verschiedene Verpflegungssysteme für die Mittagsverpflegung an Schulen unterschieden werden:

- Herstellung frischer Speisen (Mischküche, früher Frischküche genannt). Hier werden Speisen frisch zubereitet, häufig aber auch Convenienceprodukte eingesetzt.

Bei diesem System ist die Umsetzung einer inklusiven Verpflegung aus Sicht der Küche am besten zu handhaben, da die Kontrolle darüber, wie und mit welchen Zutaten etwas zubereitet wird, beim Verpfleger selbst liegt.

- Aufbereitung (Regenerieren) bzw. Fertigstellung von vorher angelieferten tiefgekühlten, gekühlten oder warm angelieferten Speisekomponenten oder Speisen (Aufbereitungsküche z. B. für Kühl- oder Tiefkühl-Angebote),

- Ausgabe fertig angelieferter warmer Speisen (Ausgabeküche).

Bei den beiden letzten Verpflegungssystemen wird mehr Kontrolle abgegeben, was es wichtiger macht, nur mit Anbietern zusammenzuarbeiten, welche die gewünschte Qualität auch in religiöser Hinsicht erreichen.

Eine immer häufiger gewählte (zusätzliche) Variante sind Automaten, die Speisen (z. T. auch warm) und Getränke vorgefertigt ausgeben.

In allen Küchen ist es notwendig, eine Möglichkeit vorzusehen, um Speisen im Notfall wieder erwärmen zu können, falls angelieferte oder fertiggestellte Produkte zu lange oder falsch transportiert oder gelagert wurden und die hygiene-rechtlich vorgeschriebene Lager- bzw. Ausgabetemperatur der Speisen nicht gewährleistet ist. In allen bisher genannten Bereichen bringt eine inklusive Verpflegung ggf. Änderungsbedarf mit sich (z. B. um die durchgehend getrennte Handhabung von Lebensmitteln sicherzustellen, die nicht mit allen berücksichtigten Religionen vereinbar sind).

Da die Organisation der Gemeinschaftsverpflegung viele unterschiedliche Bereiche umfasst und sie für Schulen eine komplexe Aufgabe darstellt, ist es hilfreich, das Management

in die Hände eines Arbeitskreises „Verpflegung“ zu legen. Dies gilt auch, wenn ein externer Anbieter verpflichtet wird, da so Ansprechpartner bekannt sind und sich ggf. Probleme schnell lösen lassen. In diesem Arbeitskreis sollen alle an der Verpflegung beteiligten Gruppen vertreten sein. Durch Diskussionen und Konsensfindung werden Entscheidungen für Kompromisse besser angenommen. Der Arbeitskreis sollte sich in regelmäßigen Abständen treffen, mit dem Ziel, die Qualität der Verpflegung zu planen, sicherzustellen und den Wünschen der Kunden gerecht zu werden. Hierzu gehört auch die Erarbeitung eines Konzeptes zur Umsetzung religiöser Speisevorschriften in der Mensa.

Der Arbeitskreis koordiniert Handlungsschritte und treibt Verbesserungsmaßnahmen voran. Die ersten Schritte eines Arbeitskreises können beispielsweise sein, ein Leitbild für die Verpflegung zu erstellen, Anbieter zu recherchieren, ein Leistungsverzeichnis zu erstellen etc. Arbeitsaufgaben für den Arbeitskreis, wenn die Schulverpflegung bereits eingeführt wurde, sind beispielsweise die Erfolgskontrolle, Überprüfung der Essenszahlen, Initiierung von Aktionstagen – auch zum Thema inklusive Ernährung –, Optimierung des Ressourceneinsatzes usw. Ein Arbeitskreis für Schulverpflegung ist also keine kurzfristig oder vorübergehende Einrichtung, sondern dient der kontinuierlichen Verbesserung des Angebots (Leicht-Eckardt u. a. 2011, S. 80 ff.). Wichtig ist, dass es einen Vertreter des Arbeitskreises als Ansprechpartner für in- und externe Anfragen und Absprachen gibt, der auch als Ansprechpartner für die Umsetzung eines inklusiven Angebotes dienen oder den Kontakt zum zuständigen Ansprechpartner vermitteln kann.

Fazit

Eine Gemeinsamkeit der religiösen Speisevorschriften ist, dass sie sich vor allem auf Fleischgerichte beziehen. Bei pflanzlichen Lebensmitteln gibt es nur sehr wenige Regelungen wie beispielsweise das Alkoholverbot im Islam oder der Verzicht auf Zwiebelgewächse in Hinduismus und Buddhismus. Vegetarische Speisen sind folglich mit wenigen Ausnahmen für alle hier dargestellten Religionen geeignet. Die Schulverpflegung auf eine rein vegetarische Ernährung umzustellen, dürfte jedoch auf wenig Gegenliebe seitens der Schüler und ihrer Eltern stoßen, weshalb dazu nicht pauschal geraten werden kann.

Christen und Muslime können oft Speisen verzehren, die für vegetarisch lebende Hindus hergestellt wurden (vgl. Syed 2009, S. 265f.), sofern zusätzlich auf alkoholische Bestandteile geachtet wird. Auch Buddhisten können die für Hindus angebotenen Speisen normalerweise verzehren, eine getrennte Menülinie ist nicht notwendig. Für Hinduismus- und Buddhismus-Religionen gilt, dass ihre Anhänger oft kein Fleisch essen, jedoch nicht alle darauf verzichten. Es kann folglich sinnvoll sein, bei Menüs, die Fleisch enthalten, gelegentlich bewusst auf Zutaten wie Zwiebeln oder Pilze zu verzichten, um somit Menschen beider Religionszugehörigkeiten die Teil-

nahme an diesen Mahlzeiten zu erleichtern. Problematisch wird es für Schulen z. B. bei buddhistischen Veganern, die Glaubensfreiheit steht in diesem Fall einer für Kinder nicht geeignete Ernährung entgegen. Auch die Fastenzeiten der orthodoxen Kirchen sehen eine vegane Ernährung vor. Da das Fasten lediglich vorübergehend ist, kann es als weniger problematisch eingestuft werden.

Juden und Muslime haben ähnliche Tabus, was die Auswahl der für den Verzehr geeigneten Tiere betrifft. Jedoch unterscheiden sie sich in Bezug auf die Art, wie diese Tiere geschlachtet werden. Teilweise akzeptieren Muslime koscheres Fleisch, dies ist jedoch keineswegs immer der Fall, ggf. sind Rückfragen dazu notwendig. Ansonsten ist festzustellen, dass die jüdischen Speisegesetze, insbesondere durch die Trennung von Milchigem und Fleischigem, wesentlich komplexer sind. Daher kann ein Jude Halal-Speisen nicht verzehren, sofern diese nicht ausdrücklich koscher sind. Umgekehrt ist es einfacher. Milchig koschere Speisen sind für Muslime meist akzeptabel, da hier das Problem mit dem Schlachten nicht auftritt. Jedoch muss zusätzlich überprüft werden, ob Alkohol in den Speisen enthalten ist oder bei der Herstellung verwendet wurde.

Wie die Speisevorschriften im täglichen Leben umgesetzt werden, hängt bei allen Religionen von der jeweiligen Gläubigkeit ihrer Anhänger ab. Hierbei dürfte eine Rolle spielen, wie wichtig die Speisevorschriften innerhalb des Glaubens sind. So spielen Speisevorschriften für die meisten Christen wahrscheinlich generell eine geringere Rolle als z. B. für Muslime. Außerdem beeinflusst die Umsetzbarkeit im täglichen Leben möglicherweise zusätzlich die Konsequenz bei der Beachtung der Regeln. So ist die geringe Zahl der Juden, die tatsächlich streng koscher leben, vielleicht auch damit zu erklären, dass es in Deutschland schwierig ist, koschere Lebensmittel zu bekommen. Daher sollte nicht einfach die Zahl der Glaubensangehörigen für die Kalkulation eines Essensangebotes zugrunde gelegt werden. Es ist besser, erst den tatsächlichen Bedarf zu klären, da sonst mit Fehlkalkulationen gerechnet werden muss.

Die Berücksichtigung religiöser Speisevorschriften bringt insbesondere zu Beginn der Einführung einen erheblichen Aufwand mit sich. Es ist wichtig, dass dieser Aufwand auf einem entsprechenden Bedarf beruht, damit das Angebot akzeptiert wird und wirtschaftlich ist. Grundsätzlich setzt eine Umstellung des Speisenplanes eine intensive Kommunikationsphase mit allen Betroffenen voraus und bedeutet, dass Inhaltsstoffe der Speisen eindeutig kenntlich gemacht sind.

Eine koschere Verpflegung ist in der Schulverpflegung kaum sinnvoll, da in Deutschland nur einige Hundert Juden die Speisevorschriften befolgen (vgl. Zentralrat der Juden in Deutschland 2009). Ähnliches gilt für Hinduismus und Buddhismus, wobei durch die große Schnittmenge mit einem vegetarischen Angebot ein entsprechendes Angebot gut umsetzbar ist. Für den Islam gibt es widersprüchliche Zahlen, der Bedarf sollte im Einzelfall geklärt werden. Zu erwarten ist, dass insbesondere in Ballungsräumen eine Halal-Verpflegung

eine große Chance für die Schulverpflegung ist. Dies gilt in ähnlicher Weise auch für Angebote der Gemeinschaftsverpflegung außerhalb des schulischen Bereichs.

Weiterführende Informationen

In dem in 2. Auflage erschienenen Buch „Inklusion durch Schulverpflegung“ finden sich weiterführende Informationen zu Speisevorschriften und deren Anwendung in der Schulverpflegung. Es enthält praktische Hilfen wie eine Checkliste zum Vorgehen bei der Einführung eines inklusiven Verpflegungsangebotes, sowie ein auf DGE-Empfehlungen basiertes Beispiel für einen Vier-Wochen-Speisenplan.

Für Fachkräfte gibt es ein spezielles Schulungsangebot mit praktischen Workshops in der Versuchsküche des WABE-Zentrums der Hochschule Osnabrück. Zusätzlich werden In-house-Schulungen mit individuellen Schwerpunkten und Umfang angeboten. Weitere Informationen sind erhältlich unter www.inklusiondurchschulverpflegung.de.



Quellenangaben

- Achaya, K. T.: Indian Food. A historical companion. New Delhi u. a. 1998.
- Antes, P. (Hrsg.): Vielfalt der Religionen. Hannover 2002.
- Baumann, M.: Buddhismus. In: ANTES, P. (Hrsg.): Vielfalt der Religionen. Hannover 2002. S 52-82.
- Blumhagen, D.: Stationentraining Fernöstliche Religionen. Grundlagen und Alltagspraxis von Hinduismus und Buddhismus. Donauwörth 2011.
- Chabad-Lubavitch Media Center (Hrsg.): Anleitung. Was bedeutet koscher. http://www.de.chabad.org/library/howto/wizard_cdo/AID/833797/print/rue/complete/true. Zugriff am 25.5.2015.
- DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.) (Hrsg.): DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung. Bonn 2014.
- Dreusch, A. B.; Simsek, H.: Halal. Einbindung in QM-Systemen. Hamburg 2011. Anmerkung zur Quelle: Es handelt sich um die Ausgabe auf CD-Rom, als Seitenzahlen sind die Angaben aus der enthaltenen Pdf-Datei angegeben, daher können die Seitenzahlen der Buchausgabe möglicherweise abweichen.
- Fieldhouse, P.: Religious Customs, Influence on Diet. In: CABALLERO, B.; ALLEN, L.; PRENTICE, A. (Hrsg.): Encyclopedia of human nutrition. Band 4, S. 93-99.
- Freiberger, O.; Kleine, C.: Buddhismus. Handbuch und kritische Einführung. Göttingen 2011.
- Giesenkamp, J.-E.; Leicht-Eckardt, E.; Nachtwey, T.: Inklusion durch Schulverpflegung. Wie die Berücksichtigung religiöser und ernährungsspezifischer Aspekte zur sozialen Inklusion im schulischen Alltag beitragen kann. Berlin 2013.
- Giesenkamp, J.-E.; Leicht-Eckardt, E.: Halal und koscher in der Schule? In-

- tegration religiöser Speisevorschriften in die Schulverpflegung. fundus 3/2014, S. 10-12.
- Glaserapp, H. v.: Die fünf Weltreligionen. Hinduismus, Buddhismus, Chinesischer Universalismus, Christentum, Islam. München 1996.
- Heepe, F.; Wigand, M.: Lexikon diätetische Indikationen. Spezielle Ernährungstherapie und Ernährungsprävention. Berlin u. a. 2002.
- Heine, P.: Essen und Trinken im Islam. In: Friedlander, M.; Kugelman, C.: Koscher & Co. Über Essen und Religion. Berlin 2009, S. 102-117.
- Heine, P.: Nahrung und Nahrungstabus im Islam. In: Schmidt-Leukel, P. (Hrsg.): Die Religionen und das Essen. Kreuzlingen, München, 2000, S.79-93.
- Heinemann, M.: Food fit for a king: Reviewing the Laws of Bishul Akum & Bishul Yisroel. <http://www.star-k.org/kashrus/kk-issues-bishul.htm>. Zugriff am 16.7.2011.
- Hochwald, A.; Hod, T.: Koscher-Informationsblatt für die europäische Lebensmittelindustrie. <http://www.koshergermany.com/documents/informationsblatt.pdf>. Zugriff am 26.6.2011.
- Leicht-Eckardt, E., Straka, D.: Ernährungsbildung und Schulverpflegung. Band 1. Sulzbach im Taunus 2011.
- Müller, G.: Theologische Realenzyklopädie, Band 11: Familie – Futurologie. Berlin, New York 1983.
- Olitzy, K. M.; Isaacs, R. H.: Kleines 1x1 jüdischen Lebens. Berlin 2001.
- Ozari, R.: Rituelles Schlachten bei Juden (Schechita), Muslimen (Dhabh) und Sikhs (Jhatkã). Diss., München 1984.
- Paczensky, G. V.; Dünnebier, A.; Kulturgeschichte des Essens und Trinkens. München 1999.
- Payer, A.: Judentum als Lebensform. 4. Kashrut – die Speisegesetze. 1999. <http://www.payer.de/judentum/jud504.htm>. Zugriff am 22.5.2011.
- Pfaff, S.: Halal-Zertifizierung. In: Bethge, H. J. (Hrsg.): Modernes Küchenmanagement: Handbuch für Führungskräfte in Gemeinschaftsverpflegung und Catering. Stuttgart 2003. CD-Rom zur Loseblattsammlung, Abschnitt H5 Kultur und Ernährung, Unterkapitel H 5.31, S. 1-19.
- Riaz, M. N.; Chaudry, M. M.: Halal food production. Boca Baton, Florida, 2004.
- Schrode, P.: Sunnitisch-islamische Diskurse zu Halal-Ernährung. Konstituierung religiöser Praxis und sozialer Positionierung unter Muslimen in Deutschland. Würzburg 2010.
- Sindemann, K.: Götterspeisen. Kochbuch der Weltreligionen. Wien 2010.
- Spiegel, P.: Was ist koscher? Jüdischer Glaube – jüdisches Leben. Berlin 2005.
- Syed, R.: Nahrungstheorien und Speisegebote im Hinduismus. S. 248-267. In: Friedlander, M.; Kugelman, C. (Hrsg.): Koscher & Co. Über Essen und Religion. Berlin 2009.
- Syed, R. Das heilige Essen – Das Heilige essen. Religiöse Aspekte des Speiseverhaltens im Hinduismus. S. 97-144. In: Schmidt-Leukel, P.: Die Religionen und das Essen. Kreuzlingen 2000.
- Tworuschka, M.; Tworuschka, U.: Religionen der Gegenwart. Münster 2011.
- Zentralrat der Juden in Deutschland (Hrsg.): Alles koscher? Vier von zehn Juden halten sich an die Speisegesetze, Tendenz steigend. 2009. <http://www.zentralratjuden.de/de/article/2794.html>. Zugriff am 25.5.2015

Prof. Dr. Elisabeth Leicht-Eckardt
Hochschule Osnabrück
Ökologietrophologie
Am Krümpel 31,
49090 Osnabrück
E.Leicht-Eckardt@hs-osnabrueck.de

Dipl. oec. troph. (FH) Johanna-Elisabeth Giesenkamp
Hochschule Osnabrück
Projekt Inklusion durch Schulverpflegung
02564-3944064
giesenkamp@gmx.de

Münchenstift-Haus stellt sich auf muslimische Seniorinnen und Senioren ein

„Die ehemalige sogenannte GastarbeiterInnengeneration kommt zunehmend in ein Alter, in dem der Pflegebedarf zunimmt“, erinnert eine Pressemitteilung der Münchenstift GmbH, München. Anlass war die Eröffnung des Wohnbereiches im Hans-Sieber-Haus in Allach-Untermenzing, der als erster in einer Münchner Einrichtung für Senioren speziell auf die Bedürfnisse von Muslimas und Muslimen eingeht. In dem Haus haben zwölf Prozent der 311 Bewohnerinnen und Bewohner einen sogenannten Migrationshintergrund, allerdings sind nur wenige Muslime. Die Angehörigen hofften, dass sie die Pflege ihrer Senioren im Familienverbund schaffen, erklärte der Chef von Münchenstift, Siegfried Benker, der Süddeutschen Zeitung vom 10. Juni 2015. Es werde aber immer deutlicher, dass dies häufig nicht mehr möglich sei. Die Nachfrage wird also steigen. Neu im Hans-Sieber-Haus ist ein Gebetsraum und ein kleiner rollstuhlgerechter Bereich, in dem rituelle Vorbereitungen vollzogen werden können. Zum Gebet gerufen wird laut SZ per Handy-App.

Von anderen neuen Angeboten können alle Bewohnerinnen und Bewohner profitieren: Es sind nun 100 TV-Programme zu empfangen, die ausliegenden Presseerzeugnisse wurden vielfältiger, es gibt einen Teerraum mit Samowar und Shisha (Wasserpfeife), der Küchenchef bietet Halal-Kost an. Darüber freuen können sich natürlich auch die Mitarbeitenden: Im Hans-Sieber-Haus sind 32 Nationen vertreten.

Die Münchenstift GmbH wurde 1995 gegründet, ist eine gemeinnützige Gesellschaft und hundertprozentige Tochter der Landeshauptstadt München. Sie unterhält zwölf Häuser, in denen 3.000 Menschen leben, und beschäftigt rund 1.800 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern. IR

Quelle: Mit Wasserpfeife und Samowar, SZ vom 10.06.2015

Münchenstift GmbH: Die Münchenstift schafft mit der Eröffnung des ersten Wohnbereiches, der speziell auf die Bedürfnisse von Muslimas und Muslimen ausgerichtet ist, ein einzigartiges Angebot in München. <http://www.muenchenstift.de/Praesentation/Haeuser/MAN/index.jsp>