

So gelingt gute Kita-Verpflegung! – Konzepte für die Praxis
Fachtagung zum 2. Tag der Kita-Verpflegung in NRW

Forum Nr. 5. Jeder Jeck isst anders – Mit unterschiedlichen Ernährungsformen wertschätzend umgehen

Dipl. oec. troph. (FH)
Johanna-Elisabeth Giesenkamp
Hochschule Osnabrück

17.6.2016

Religionszugehörigkeit in Deutschland

Christentum			
Evangelische Kirche	23.896.089		EKD 2012
Evangelische Freikirchen	330.274		
Summe (evangelisch)	24.226.363	29,63%	
Katholische Kirche	24.651.001	30,15%	DBK 2010/11
Orthodoxe Kirchen	1.268.500	1,55%	EKD 2012
sonstige christliche Kirchen	33.274	0,04%	EKD 2012
Summe Christentum	49.815.590	60,94%	
Islam			BAMF 2009 S. 81
min.	3.780.599	4,62%	
max.	4.342.716	5,31%	
Buddhismus	270.000	0,33%	REMID 2012
Judentum			
Juden laut Zentralwohlfahrtsstelle	102.797	0,13%	ZWST 2011
ohne Gemeindezugehörigkeit	90.000	0,11%	REMID 2012
Union progressiver Juden	5.000	0,01%	REMID 2012
Summe Judentum	197.797	0,24%	
Hinduismus			REMID 2012
Schätzungen min.	91.500	0,11%	
Schätzungen max.	102.500	0,13%	
Konfessionslos oder zugehörig zu weiteren Glaubensgemeinschaften			Berechnung
min.	27.023.397	33,06%	
max.	27.866.514	34,09%	
Bevölkerung in Deutschland 2010	81.752.000	100%	Statistisches Bundesamt 2012

Inklusion durch Schulverpflegung

Projekt an der Hochschule Osnabrück, seit 2012

Ziele:

- Erarbeitung der Speisevorschriften
- Auswirkung der Vorschriften auf die Schulverpflegung
- Vermittlung der Erkenntnisse an Fachpersonal (z. B. Küchenfachkräfte)
 - Praktisch (Workshops, Beratung)
 - Theoretisch (Publikationen)

Leitung Prof. Dr. Elisabeth Leicht-Eckardt

Fachbeirat mit Vertretern der Religionen, Anbietern und Ernährungsfachkräften

Inklusion

Definition Inklusion

(lat. Includere= einbeziehen)

(Quelle:Aktion Mensch e.V., 2012)

Einbeziehung und uneingeschränkte Teilhabe aller Menschen

ohne Einschränkung durch ihre ethnische Herkunft,
den sozialen Status oder der individuellen Begabung.



eigene Darstellung

Inklusion

Pädagogische Inklusion

Konzentriert sich auf die Gestaltung von Unterricht und Lernprozessen für die Begabungsvielfalt aller Kinder und Jugendlichen (1)

Soziale Inklusion

Ist dann verwirklicht, wenn jeder Mensch in seiner Individualität von der Gesellschaft akzeptiert wird und die Möglichkeit hat, in vollem Umfang an ihr teilzuhaben oder teilzunehmen (2)

- 1) Leicht-Eckardt, E., Nachtwey, T.: Inklusion durch Schulverpflegung In: Jahrbuch Ganztagschule 2014: Inklusion. Der pädagogische Umgang mit Heterogenität, Schwalbach 2013, S. 43 - 55
2) Pichler, G.: Inklusion und Integration im Alltag, unveröff. Vortragsmanuskript, Wallenhorst 2012

Gemeinschaftsverpflegung und Religion

- Bedeutung religiöser Speisevorschriften früher geringer, da meist zuhause gegessen wurde
- Zunahme der Mittagsverpflegung in der Kinderbetreuung
→ Bedeutung des Themas wird weiter zunehmen
- Zuwanderer → mehr religiöse Vielfalt

- Für Gläubige ist die Einhaltung der Speisevorschriften wesentlicher Teil ihres Glaubens
- Dennoch wird der Glaube unterschiedlich gelebt
- Hier werden die wichtigsten Regeln dargestellt – die Umsetzung im Alltag muss damit nicht übereinstimmen



Johanna-Elisabeth Giesenkamp



Vorgestellte Religionen

- Christentum
- Islam
- Judentum

- Buddhismus
- Hinduismus



Christentum

- Fastenzeiten – unterschiedlich umgesetzt
- Heute: Fasten vor Ostern
- Früher weitere Fastenzeiten (v. a. Advent)
- Fastenzeiten von vielen Christen nicht mehr eingehalten
- Grundsätzlich keine verbotenen Lebensmittel
- Früher vereinzelt Ausnahmen, z. B. Pferdefleisch



Tradition: Freitags Fisch



Johanna-Elisabeth Giesenkamp



Muslimische Speisevorschriften

- **Halal** = erlaubt, zulässig (auch helal)
- **Haram** = verboten
- **Dazwischen Grauzone des Verpönten: Makruh**
Nicht verboten, Vermeiden wird jedoch belohnt
In der Praxis genauso gehandhabt wie haram
- **Grundsatz: Alles erlaubt - mit Ausnahme von Verbotenem**
Betonung dabei auf dem gesundheitlich Zutraglichen

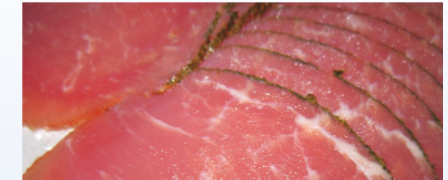


Johanna-Elisabeth Giesenkamp



Fleisch – erlaubte Tierarten

- **Fleischverzehr nur erlaubt, wenn**
 - von erlaubtem Tier
 - Rind
 - Geflügel
 - Schaf
 - Ziege
 - nicht erlaubt z. B. Schweinefleisch, einige Raubvögel
- **Verboten ist auch der Verzehr von Blut**
Erlaubtes muss auf geeignete Weise geschlachtet sein



Johanna-Elisabeth Giesenkamp



Fleisch – Schlachtvorschriften Islam

- **Rituelles Schlachten nach muslimischen Vorschriften: Schächten (Dhabh)**
 - Tierschutzgesetz verbietet Schlachten ohne Betäubung (§4a, Absatz 1)
 - Ausnahmegenehmigung laut Gesetz möglich, selten erteilt
 - Teils Elektrokurzzeitbetäubung durch Muslime akzeptiert
- **Durch Christen und Juden Geschlachtetes teils akzeptiert**
- **Heute i.d.R. nicht nachvollziehbar für Gläubige, wer geschlachtet hat, deshalb umstritten**



Johanna-Elisabeth Giesenkamp



Islam – sonstige Lebensmittel

- **Lebensmittel vom lebenden Tier sind dann erlaubt, wenn sie von einem für den Verzehr erlaubten Tier stammen**
z. B. Hühnereier, Kuhmilch
- **Pflanzliche Lebensmittel sind grundsätzlich erlaubt (einzige Ausnahme berauschende Substanzen)**
 - Orangensaft ja
 - Alkoholfreies Bier meist nicht akzeptiert



Johanna-Elisabeth Giesenkamp



Islam - Milchprodukte

- Milch erlaubt, Milchprodukte nicht immer
- Problematische Zutaten: Gelatine, Enzyme, Zutaten mit alkoholischen Bestandteilen (z. B. Aromen)
- „Technische Hilfsstoffe“ nicht auf Zutatenliste



Islam - verarbeitete Lebensmittel

- (Halb-) Fertigprodukte
 - Wie Milchprodukte, zusätzlich:
 - Tierische Fette (meist nicht halal)
 - einige Zutaten können auf verschiedene Art produziert werden, so dass sie halal oder haram sein könnten



Islam - Auswirkung

Halal Kochen

- Vor- und Zubereitung gemäß Halal-Vorschrift
- Verzicht auf nicht erlaubte Zutaten
 - auch in Spuren (z. B. Alkohol in Aromen, Speisegelatine)
- „Kontamination“ durch Kontakt mit nicht geeigneten Speisen vermeiden
 - betrifft auch Reinigungsmittel etc. und gilt auch für Lieferanten!
 - z. B. kein Blut mehr in Fleischspeisen
- Ramadan: geringerer Bedarf wegen Fastenzeit

Judentum

Jüdische Speisegesetze = **Kaschrut**
(Kaschrut: wörtlich = rituelle Tauglichkeit/Eignung)

Koscher – erlaubt, geeignet, rein

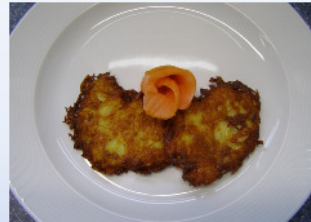
Trefe – nicht zum Verzehr geeignet bzw. erlaubt



Judentum – Erlaubte Tiere

Erlaubt sind:

- Säugetiere, die wiederkäuen und gespaltene Hufe haben
 - Folglich erlaubt: Rehwild, Rind, Schaf und Ziege
 - Nicht erlaubt: Schweinefleisch und Nebenprodukte des Schweins (kein Wiederkäuer)
- Wassertiere, die Flossen und Schuppen aufweisen
 - Geeignet z. B. Forelle, Lachs, Thunfisch
 - Nicht geeignet z. B. Tintenfisch, Schrimps, Aal



Judentum - Geflügel

- Vögel meist kosher
 - 21 unkoschere Vogelarten in der Thora angegeben die meisten hier üblicherweise nicht verzehrt
- Relevant höchstens Straußenfleisch



Von erlaubten Tieren gewonnene Produkte = erlaubt (z. B. Hühnerei)

Judentum - Blutverbot

Verboten ist der Verzehr von Blut

- jüdisches Schlachten = Schechita (Schächten)
- Gilt für Fleisch von erlaubten Tieren
- Fisch ausgenommen

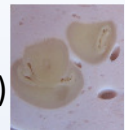
Das Blutverbot rührt daher, dass das Blut als Sitz der Seele angesehen wird, diese soll unversehrt bleiben

Aus Trauben gewonnene Produkte nur aus jüdischer Produktion erlaubt → Weinessig

Judentum - Milch und Fleisch

Trennung von Lebensmitteln:

- Speisen mit Milchprodukten = **milchig**
- Speisen mit Fleischprodukten = **fleischig**
- „Neutrale“ Speisen (weder Milch noch Fleisch)



= parve, z. B. Gemüse, Eier, Fisch

→ Auswirkungen Beispiel Geschirr und „Geschmack“

Speisen müssen von Juden oder unter jüdischer Beteiligung hergestellt werden



Judentum - Auswirkung

Wie bei Halal-Verpflegung, jedoch zusätzlich:

- Kochen unter jüdischer Beteiligung
- Kochen in koscherer Küche



→Rituelle Reinigung vor erster Benutzung

→Danach nur noch koschere Speisen



- Trennung von milchig, fleischig, parvedig
- Zusätzliche Regeln zu Pessach (betrifft v. a. Getreide)



Johanna-Elisabeth Giesenkamp



Buddhismus

- Speisevorschriften nicht so eindeutig festgelegt wie z. B. im Islam
- Unterscheidung Ordensmitglieder / Laien
 - Laiengebote bzw. Tugendregeln (ab 12 Jahren)
 - Keine Lebewesen töten
 - Nicht stehlen
 - Keinen missbräuchlichen Geschlechtsverkehr haben
 - Nicht lügen
 - Keinerlei Rauschmittel genießen
 - Folge: Fleischverzehr oft abgelehnt, aber nicht immer (Tötungsverbot – „Ahimsa“)
 - Alkohol meist gemieden



Johanna-Elisabeth Giesenkamp



Buddhismus - Fleischverzehr

- Nonnen/Mönche leben teils von täglich erbettelter Nahrung
 - Fleisch und Fisch nicht durch Buddha verboten, damit Gastgeber nicht brüskiert werden
 - Fleisch muss 3-fach rein sein: Mönch darf nicht
 - gesehen
 - gehört
 - den begründeten Verdacht haben dass eigens für ihn das Tier geschlachtet wurde
- Verbotene Fleischarten
 - Elefanten- und Pferdefleisch → König vorbehalten
 - Hundefleisch → gilt als besonders unrein
 - In manchen buddhistischen Schulen zusätzlich Schweinefleisch
 - Außerdem Schlangen- und Raubtierfleisch



Johanna-Elisabeth Giesenkamp



Buddhismus – vegetarische Speisen

- Weitere z. T. nicht verzehrte Speisen
 - Zwiebelgewächse
 - Eier
- Einige buddhistische Schulen vertreten strikten Vegetarismus, andere nicht (z. B. Buddhisten in Tibet)



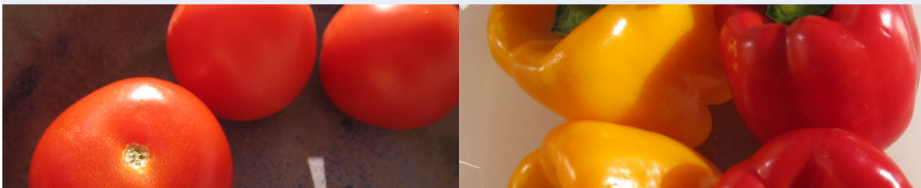
- Viele westliche Buddhisten sind strenge Vegetarier
- Weitere Regeln für Ordensmitglieder, für Schulverpflegung nicht relevant

Johanna-Elisabeth Giesenkamp



Buddhismus - Auswirkung

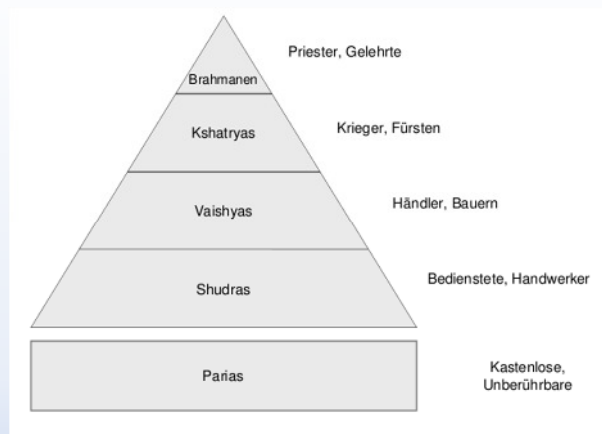
- Vegetarisches Angebot meist für alle Buddhisten akzeptabel
- Kennzeichnung von Zwiebelgewächsen und Eiern in Speisen empfohlen, da einige Buddhisten sie meiden
- Empfehlung: Fleischspeisen für Fleisch verzehrende Buddhisten kennzeichnen
- Reinigungsmittel ohne Bestandteile auf Basis von tierischen Fetten sinnvoll



Hinduismus

- Speisevorschriften nicht eindeutig festgelegt
- Großer Unterschied zu übrigen Religionen: Speisevorschriften nicht für alle Gläubigen gleich
 - Unterschiede durch Zugehörigkeit zum Kastensystem, Alter, Geschlecht
 - Zusätzliche Auswirkungen z. B. durch Stellung innerhalb der Familie etc.

Hinduismus – Kasten /1



• Vegetarisch



• Auch Schweinefleisch, wenn nötig

Eigene Darstellung basierend auf Angaben von BLUMHAGEN 2011, S. 31f. und SKODA 2007

Hinduismus – Kasten /2

- Kastensystem
 - Rituelle Reinheit der Person steigt mit Stufe im Kastensystem
 - Verunreinigung durch Kontakt mit Personen auf niedrigeren Stufen möglich
 - Unreinheit über das Essen übertragbar – Köche oft Brahmanen



- Unterschiede je nach Art der Speisen, z.B.
 - Rohe Speisen
 - Speisen mit Milchprodukten
 - Gekochte Speisen

Hinduismus – Besonderheiten

- Teilweise Ablehnung von Pilzen, Zwiebelgewächsen, Rüben (seltener)
 - möglichst im Vorfeld erfragen
- Rindfleisch wird nicht verzehrt
- Besondere Rolle von Milchprodukten
 - Bei Butterfett / Ghee Widerspruch zu Empfehlungen der DGE
- Teils zusätzlich Ernährung nach Ayurveda praktiziert (Ayurveda: umfassende Gesundheitslehre, Ursprung in Indien)
 - In der Verpflegung von Gruppen so nicht umsetzbar, auch für Kochkurse sehr schwierig



Hinduismus - Auswirkung

Empfehlung für die praktische Umsetzung:

- Fleischspeisen für Fleisch verzehrende Hindus kennzeichnen oder z. B. ohne Zwiebeln zubereiten
- Lebensmittel getrennt zubereiten, so dass z. B. Zwiebeln extra gereicht werden
- Anspruch der Zubereitung von Speisen durch Brahmanen meist nicht umsetzbar (alle Personen, die mit Speisen in Kontakt kommen!)

Vereinbarkeit der Vorschriften

- Tabelle in Ihren Unterlagen hierzu
 - Mehrere Religionen gleichzeitig berücksichtigen?
- Gemeinsamkeiten und Unterschiede
- Relativ viele Gemeinsamkeiten: Hinduismus und Buddhismus
 - Auch zwischen Islam und Judentum gibt es einige Parallelen
 - Die Speisevorschriften der 5 vorgestellten Religionen sind grundsätzlich vereinbar

Fazit /1

- Der Aufwand der Umsetzung unterscheidet sich je nach Religion
- Wenn alle die gleiche Mahlzeit essen sollen: vegetarische Speisen anbieten
- Essensangebot bedeutet Aufwand, der besonders in kleinen Küchen und bei einmaligen Veranstaltungen nicht immer leistbar ist
 - Dies gilt besonders bei jüdischen Speisevorschriften und bei der Berücksichtigung mehrerer Religionen

Fazit /2

- Empfehlenswert:
 - „Hauptküche“ – alle Regeln beachten
 - Spezialbereiche für Lebensmittel, die nicht für alle akzeptabel sind
- Tatsächlichen Bedarf für ein inklusives Angebot klären
- Nach Rücksprache oft Kompromisse möglich
 - Erleichterung der Umsetzung vor Ort
- Transparenz über Vorgehen entscheidend für Akzeptanz



Johanna-Elisabeth Giesenkamp

