

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                     |
| <b>Summe Christentum</b>   | <b>49.815.590</b> | <b>60,94%</b> |                              |
| <b>Islam</b>   |                   |               | BAMF 2009 S. 81              |
| min.   | 3.780.599         | 4,62%         |                              |
| max.   | 4.342.716         | 5,31%         |                              |
| <b>Buddhismus</b>  | 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                   |
| <b>Summe Judentum</b>  | <b>197.797</b>    | <b>0,24%</b>  |                              |
| <b>Hinduismus</b>  |                   |               | 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

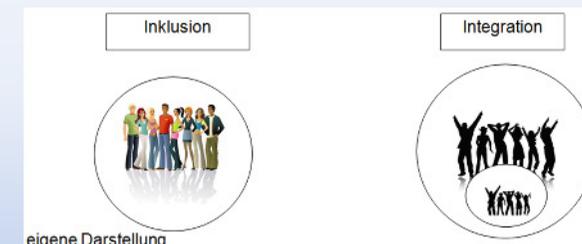
### Definition Inklusion

(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.



# 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

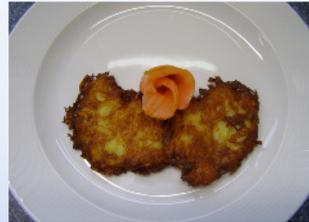
**Trefe** – nicht zum Verzehr geeignet bzw. erlaubt



## 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

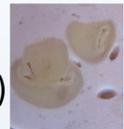
Das Blutverbot rührt daher, dass das Blut als Sitz der Seele angesehen wird, diese soll unversehrt bleiben

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



UD-P Cholov Yisroel  
Kosher for Passover (without Lecithin)

- 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

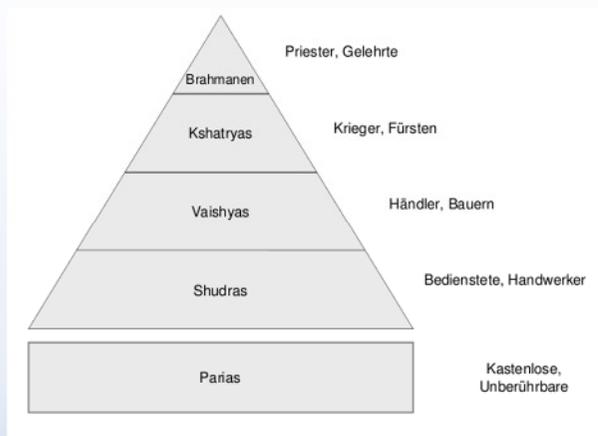
- Vegetarisches Angebot meist für alle Buddhisten akzeptabel
- Kennzeichnung von Zwiebelgewächsen und Eiern in Speisen empfohlen, da einige Buddhisten sie meiden
- Empfehlung: Fleischspeisen für Fleisch verzehrende Buddhisten kennzeichnen
- Reinigungsmittel ohne Bestandteile auf Basis von tierischen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

