

Forum 5 Jeder Jeck isst anders - Mit unterschiedlichen Ernährungsformen wertschätzend umgehen

Input: Johanna-Elisabeth Giesenkamp, Hochschule Osnabrück

Moderation: Gabriele Graf, VZ NRW

Die Teilnehmer/-innen im Praxisforum „Jeder Jeck isst anders“ kamen fast ausschließlich aus Kindertagesstätten und waren dort als Mitarbeiter/-innen in Gruppen oder auch als Leiter/-in tätig. Um den Bezug zur Praxis herzustellen wurden die **Fragen und Probleme zur interkulturellen Verpflegung in der Kita** vorab mit den Teilnehmer/-innen erörtert: „Was kommt vor? Was geht? Was geht nicht?“, war vorab die Fragestellung an die Fachkräfte.



Frau Giesenkamp stieg dann in ihren Vortrag ein, der sehr differenziert die verschiedenen **Speisevorschriften der wichtigen Religionen** beinhaltet. Speisevorschriften der Muslime sind hier eindeutig die wichtigsten Regeln, die für die Kita-Verpflegung von Bedeutung sind.

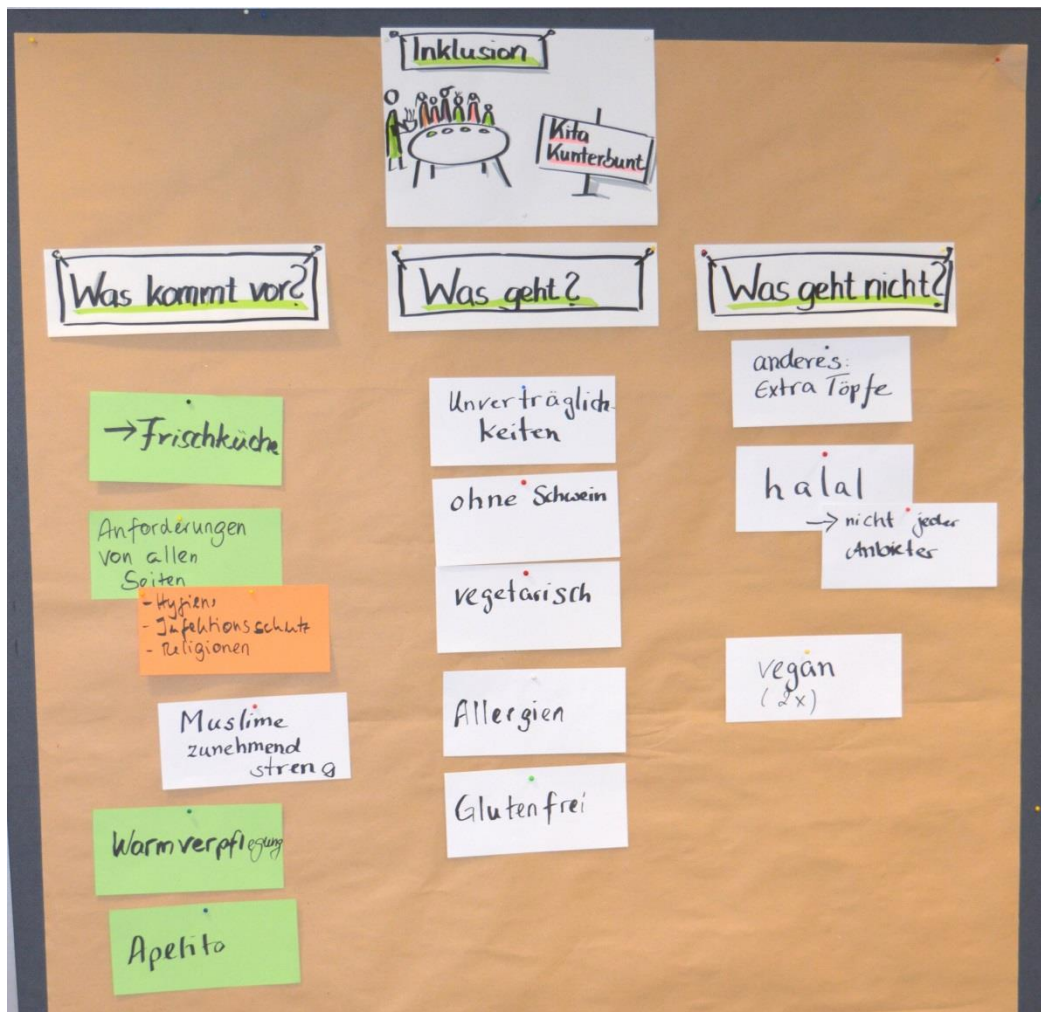
Andere Religionen wie Judentum, Hinduismus oder Buddhismus spielen nur eine sehr unterordnete Rolle. Teilweise aufgrund der Anzahl der hier in Deutschland lebenden Glaubensanhänger, oder ganz einfach deshalb, weil sich diese Gruppen in eigenen Kitas oder Schulen einfinden, die dann konsequent die Speisevorschriften erfüllen (z. B. jüdische Kitas und Schulen).

Betrachtet man die **muslimischen Speisevorschriften**, so gehört für die Glaubensanhänger sehr oft mehr dazu, als nur das meiden von Schweinefleisch. Die Schlachtung der Tiere, die Verwendung von Milchprodukten oder auch das Vorkommen von Aromen auf alkoholischer Basis in Lebensmitteln, wie auch der Einsatz von Reinigungsmitteln mit Alkohol sind evt. für die Gläubigen von Bedeutung und für eine Entscheidung zur Teilnahme an der Verpflegung relevant.

Was kann eine Kita leisten, um den Anforderungen gerecht zu werden? Für einige Teilnehmer/-innen gibt es klare Grenzen was machbar ist. Zum einen müssen die Fleischarten im Speiseangebot klar benannt werden. Vegetarische Angebote oder Gerichte ohne Schweinefleisch sind schon oft praktizierte Regel.

Der Einkauf von Fleisch und anderen Lebensmitteln die als „halal“ gelten ist schon schwieriger für eine Kita. Da die Mehrheit der Kitas mit warmem Essen beliefert wird, kann man nur auf die Angebote der Caterer zurückgreifen und muss Besonderheiten mit dem Lieferanten aushandeln. Besonders wichtig ist hier das **Gespräch mit den Eltern**, oder wenn möglich, auch mit **Personen aus der jeweiligen Gemeinde, z. B. dem Imam**, um eine Annäherung zu erreichen und die Teilnahme an der Mittagsverpflegung in der Kita zu gestalten.

Die Teilnehmer/-innen des Forums wurden durch den Vortrag von Frau Giesenkamp für die Besonderheiten einer interkulturellen Verpflegung in der Kita sensibilisiert. Offenheit und Verständnis für Speisevorschriften in anderen Religionen sind eine gute Ausgangsbasis für das Gelingen der Inklusion in der Kitaverpflegung.



Link zur *Koscher-Liste* der orthodoxen Rabbinerkonferenz, Deutschland:
www.ordonline.de/koscherliste/