

Multikulti in der Schulverpflegung

Religiöse Speisevorschriften in der Gemeinschaftsverpflegung: Wie lassen sich die Anforderungen an Schulen sinnvoll umsetzen?



Die Schulmensa ist nicht nur ein Ort zum satt werden, sondern auch der Kommunikation und des Miteinanders für Schülerinnen und Schüler - unabhängig von ihrer Herkunft. Bild: JiSign/fotolia

Ein großer Anteil der Schüler in Deutschland besucht eine Ganztagschule und benötigt in den Mittagsstunden eine Mahlzeit. Ziel sollte es sein, das Essen, unabhängig vom religiösen Hintergrund, für alle Schüler gemeinsam zu gestalten. Dies schafft eine gegenseitige Akzeptanz der kulturellen und religiösen Vielfalt in der Gruppe, Vorurteile werden abgebaut und kulturelle Kenntnisse der Schüler erweitert. Die Speisevorschriften der fünf Weltreligionen sind dabei grundsätzlich vereinbar.

Gute Planung ist alles

Die Ansprüche an Anbieter der Gemeinschaftsverpflegung steigen, wenn die angebotenen Speisen nach den Regeln unterschiedlicher Religionen zuzubereiten sind. Am Anfang der Einführung einer interreligiösen Verpflegung steht eine gute Planung. Die Bevölkerung jeder

Stadt und jedes Stadtviertels und damit auch die Schülerstruktur jeder Schule ist kulturell individuell zusammengesetzt. Dadurch müssen sich die Betreiber der Schulmensen mit unterschiedlichen Ansprüchen an die Speisenzubereitung für die jeweiligen Bildungseinrichtungen auseinandersetzen. Folgende Fragen sollten deshalb in der Planungsphase realistisch geklärt werden:

- Wie groß ist der tatsächliche Bedarf an einem interreligiösen Speisenangebot an der Schule?
- Welche Konfession haben die zu verpflegenden Kinder und Jugendlichen?
- Welche Erwartungen haben religiöse Eltern an die Speisen ihrer Kinder?
- In welcher Form ist die Umsetzung eines interreligiösen Speisenangebotes an der Schule möglich und auch sinnvoll?
- Können Kompromisse eingegangen werden? Nicht alle Vorschriften sind ohne Weiteres umsetzbar. Möglicherweise ist aber die Toleranz des "Nicht-Beachtens" von Seiten der Eltern größer als gedacht. Wichtig ist deshalb eine gute Kommunikation zwischen der Schule, der Elternschaft und den Schülern, denn Transparenz fördert Akzeptanz.
- Wie können die verschiedenen Anforderungen der Religionen im Küchenalltag sinnvoll umgesetzt werden?
- Wer weist bereits Kenntnisse über die Zusammenstellung interkultureller Speisen auf und kann dieses Knowhow auch vor Ort einbringen und vermitteln?
- Wie hoch können Lebensmittelkosten von Fachhändlern sein? Entsteht ein finanzieller Mehraufwand durch die Berücksichtigung der Speisevorschriften? Kann der finanzielle Mehraufwand von Eltern und/oder der Schule getragen werden?
- Wie kann das Thema Religion und damit verbundene Essensvorschriften im Unterricht aufgegriffen werden, beispielsweise durch Themenwochen?

Auch wenn die Vorschriften der einzelnen Religionen bezüglich der Zubereitung und den Inhaltsstoffen von Speisen in Einklang gebracht werden können, ist der Aufwand der Umsetzung unterschiedlich groß. Die verschiedenen Speisevorschriften der Religionen sind am besten durch die vegetarische Küche zu vereinbaren. Diese deckt zwar nicht alle Vorgaben der einzelnen Religionen im Detail ab, ist aber für die Schulmensa der größte gemeinsame und umsetzbare Nenner.

Werden in der Schulmensa mehrere Speisen angeboten, ist es möglich, auf individuelle Geschmäcker besser einzugehen und es wird verhindert, dass jeder das Gleiche essen und damit ggf. auch verzichten muss. Mehrere Einzelangebote im Speiseplan erweitern die Möglichkeiten, ein Menü für jeden religiösen Geschmack anzubieten. Deutschland ist de facto ein Einwanderungsland. Bei der Integration von Kindern und Jugendlichen mit Migrationshintergrund kann die Schulverpflegung einen wichtigen Beitrag leisten. Denn die Schulmensa ist nicht nur ein Ort zum satt werden, sondern auch der Kommunikation und des Miteinanders. Um diese Möglichkeit nutzbar zu machen, müssen sich die Akteure der Schulverpflegung mit den Bedürfnissen aller Gäste auseinandersetzen und sie so gut es geht berücksichtigen.

Wie das gelingen kann, hat Professorin Elisabeth Leicht-Eckardt von der Hochschule Osnabrück der IN FORM-Redaktion erläutert. Leicht-Eckardt forscht mit ihrem Team zu den unterschiedlichen religiösen Speisevorschriften und den sich daraus ergebenden

Konsequenzen für eine interkulturelle Schulverpflegung.

Speisenvorschriften der Religionen im Überblick

Ein gesundheitlicher Ansatz im Sinne einer ausgewogenen Ernährung steht bei religiösen Vorschriften zu Nahrungsmitteln und deren Zubereitung in der Regel nicht im Vordergrund. Dennoch ist eine ausgewogene Ernährung unter Berücksichtigung der verschiedenen Speisevorschriften möglich.

- Im **Christentum**, der mitgliederstärksten Religionsgemeinschaft in Deutschland, sind keine Nahrungsmittel grundsätzlich verboten. Freitags, vor allem an Karfreitag, soll kein Fleisch verzehrt werden. Aber genauso wie die Fastenzeit wird diese Speisevorschrift heutzutage nur noch selten von Christen praktiziert.
- Im **Islam** gibt es weitaus mehr Speisenvorschriften. In Deutschland leben etwa 3,8 - 4,3 Millionen Personen, die aus muslimisch geprägten Ländern stammen (nach Angaben des BAMF 2009). Das Wort "halal" steht im Islam für das Erlaubte. Halal ist beispielsweise Rinder-, Geflügel-, Schaf- und Ziegenfleisch, rituell geschlachtet. Schweinefleisch und der Verzehr von Blut hingegen sind verboten. Pflanzliche Lebensmittel sind grundsätzlich erlaubt, wenn sie keine berauschende Wirkung haben. Bei Milchprodukten muss bezüglich der Zubereitung genauer hingeschaut werden, ob diese halal sind. Kritisch in der Verwendung sind Gelatine, Alkohol und Zutaten mit alkoholischen Bestandteilen wie z.B. Aromen, aber auch Reinigungsmittel für die Küchenhygiene. Fertigprodukte können außerdem tierische Fette enthalten, die meist nicht halal sind. Sorgsamkeit ist auch beim Kontakt der Lebensmittel mit nicht geeigneten (Halal-)Speisen und Inhaltsstoffen geboten. Hier ist besonders der Umgang mit Lebensmitteln innerhalb der Produktions- und Lieferkette zu berücksichtigen. Der muslimische Fastenmonat Ramadan ist frühzeitig in die zeitliche und quantitative Planung mit den Lieferanten einzukalkulieren. In diesem Monat wird ggf. weniger Essen in der Schulkantine benötigt, da Muslime tagsüber keine Mahlzeit zu sich nehmen dürfen.
- "Koscher" lautet im **Judentum** das Wort für Nahrungsmittel und Gerichte, die auf dem Speiseplan erlaubt sind. Genauso wie im Islam ist Schweinefleisch und der Verzehr von Blut verboten. Essen dürfen Juden nur Fleisch von Säugetieren, die Wiederkäuer sind und gespaltene Hufe haben, darüber hinaus Geflügel sowie Wassertiere, die Flossen und Schuppen aufweisen. Aus Trauben gewonnene Produkte wie z.B. Weinessig sind nur aus jüdischer Produktion zulässig. Grundsätzlich sollten ohnehin alle Speisen von Juden oder unter jüdischer Beteiligung hergestellt werden. Die Küche, in der Essen zubereitet wird, muss kosher und damit einer rituellen Reinigung unterzogen worden sein. Eine Besonderheit in der jüdischen Küche ist des Weiteren die Trennung von milchigen, fleischigen und parvedigen Speisen sowie deren Zubereitung in separaten Küchenutensilien und Geschirr. Dies bedeutet einen organisatorischen Mehraufwand, v.a. die Bereitstellung der Räumlichkeiten und der Ausstattung, der frühzeitig in der Planung einer Schulmensa zu berücksichtigen ist. Während des achttägigen Pessachfestes sollen Juden nur ungesäuerte Produkte zu sich nehmen und Nahrungsmittel wie Hülsenfrüchte gelten z.T. als verboten.

Zur besseren Orientierung beim Einkauf von Nahrungsmitteln, die nach muslimischen und jüdischen Vorschriften hergestellt sind, bieten Siegel mit der Kennzeichnung "halal" oder "koscher" einen ersten Anhaltspunkt.

Der Anteil an Hindus und Buddhisten in der deutschen Bevölkerung ist gering. Besteht Bedarf in der Gemeinschaftsverpflegung auch Mahlzeiten nach hinduistischen oder buddhistischen Vorschriften anzubieten, bietet das Fachbuch zu dem im Folgenden vorgestellten Forschungsprojekt "Inklusion durch Schulverpflegung" hilfreiche Informationen.

Forschungsprojekt "Inklusion durch Schulverpflegung"

Am WABE-Zentrum der Hochschule Osnabrück wurde das Interesse und der Bedarf am Thema Interreligiöse Gemeinschaftsverpflegung erkannt. Ökotrophologen und Pädagogen um Prof. Dr. Elisabeth Leicht-Eckardt zeigen im Forschungsprojekt "Inklusion durch Schulverpflegung" erstmals religionsübergreifend ernährungs- und verpflegungsrelevante Vorgaben - unter Berücksichtigung der Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE)- auf, die im Rahmen der Gemeinschaftsverpflegung für Personen mit unterschiedlichen religiösen Hintergründen Beachtung finden sollten. Ziel des Projekts ist es, für eine stärkere Sensibilisierung und Akzeptanz des Themas bei Verantwortlichen in der Schulverpflegung und bei den Schülern zu sorgen.

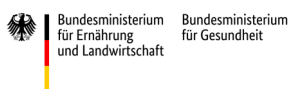
Ein interdisziplinär besetzter Fachbeirat, in dem neben Repräsentanten unterschiedlicher Religionen die Deutsche Gesellschaft für Ernährung sowie Hersteller von Schulverpflegungsspeisen vertreten sind, hat dieses Projekt unterstützt.

LINKS

Die Forschungsergebnisse sind als **Fachbuch für Verantwortliche und Interessierte in der Schulverpflegung** erhältlich.

Die Wissenschaftler haben hierfür auch einen exemplarischen Speisenplan gestaltet, der die **Qualitätsstandards der DGE für die Schulverpflegung** berücksichtigt.

Darüber hinaus bietet die Hochschule **Workshops zur interreligiösen Verpflegung** an.



Link zur Webseite:

<https://www.in-form.de/wissen/multikulti-in-der-schulverpflegung/>