



PorkInklusio: Schweinefleisch, halal, kosher & Co.

Leitfaden für Schul-
verpflegung mit Vielfalt
statt Verzicht

© SDI Productions - istock.com



information.
medien.agrar e.V.



Inhalt

Hintergrund: Kulturmix in der Gemeinschaftsverpflegung	4
Bedarfsanalyse: Schweinefleisch, halal, kosher und Co.	6
Übersicht: Speisevorschriften im Vergleich	8
Gremienarbeit: Fragen der Umsetzbarkeit	10
Speiseplanung: Arbeit für Profis	11
Logistik: Tipps zu Einkauf und Lagerung	12
Zubereitung: Glaubensgerechte Küchenarbeit (inklusive Rezeptbeispiele)	13
Essensausgabe: Kennzeichen und Servieren	16
Interview: In der Praxis	18
Tipps: weitere Infos und Materialien	19

Bei der Recherche waren das Buch der Universität Osnabrück „Inklusion durch Schulverpflegung“ und die Erfahrungsberichte der Vernetzungsstellen Schulverpflegung und anderer Institutionen sehr wertvolle Quellen. Bitte beachten Sie die Linktipps auf Seite 19.

Wir möchten uns an dieser Stelle bei allen bedanken, die sich mit ihren Anregungen und Erfahrungen an der Erstellung dieses Leitfadens beteiligt haben. Besonders erwähnen möchten wir Prof. Dr. Stephanie Hagspühl (Hochschule Fulda), Janine Rech (Verband der Fleischwirtschaft e. V. (VDF)) und Sylvia Schwing (Schule am Limes, Osterburken). Danke für Ihre Expertise!

Impressum

Herausgeber:
Bundesverband Rind und Schwein e. V.
Adenauerallee 174
53113 Bonn
www.rind-schwein.de

in Zusammenarbeit mit:
i.m.a – information.medien.agrar e.V.
Wilhelmsaue 37
10713 Berlin
www.ima-agrar.de

Redaktion & Gestaltung:
AgroConcept GmbH, Bonn

© Copyright: BRS & i.m.a 2020, Bonn/Berlin

Kostenloses, unverkäufliches Exemplar



rentenbank

Mit freundlicher Unterstützung
der Landwirtschaftlichen Rentenbank

Vielfalt ist besser als Verzicht

Liebe Leserinnen und Leser,

alle Besucher*innen von Gemeinschaftseinrichtungen oder Schulmensen sollten an deren Verpflegungsangebot teilnehmen können – mit all ihren kulturspezifischen, regionalen und religiösen Essgewohnheiten. So besagt es auch der DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung. Doch gibt es wiederholt Beschwerden von Gästen, dass manche beliebte Lebensmittel, wie z. B. Curry-Wurst oder Schnitzel, für alle ganz von den Speiseplänen gestrichen werden. Dies kann Ressentiments schüren – unnötigerweise. Vielfalt ist hingegen eine Bereicherung für alle, auch durch saisonale Gerichte. Sie ist möglich und muss nicht teuer oder kompliziert werden. Der vorliegende Leitfaden möchte bei der Umsetzung kultureller Besonderheiten unterstützen: bei Angebots- und Speiseplanung, beim Einkauf, der Lagerung, der Zubereitung und der Speisenausgabe.

Oft ist ein gleichberechtigtes Mit-/Nebeneinander unterschiedlicher religiöser Konfessionen schon durch kleine Änderungen in den Abläufen machbar, z. B. in der Verarbeitungsreihenfolge und Speisenauszeichnung. Nutzen Sie dazu diesen Leitfaden und die tollen Materialien und Infoangebote auf Seite 19!

Auf dem Weg zu einem vor Ort praktikablen Mittelweg sind alle gefragt, die sich mit Gemeinschaftsverpflegung und speziell Schulverpflegung beschäftigen, z. B. Elternbeirat, Schulträger, kommunale Träger/Betreiber und natürlich Caterer und Lieferanten. Tauschen Sie sich aus und sensibilisieren Schülerschaft wie Kollegium für kulturelle und religiöse Hintergründe, z. B. mit dem Unterrichtsmodul aus dem Lehrermagazin lebens.mittel.punkt.

Wir danken allen Beteiligten für Ihre fachliche Unterstützung und Zuarbeit!

Dr. Nora Hammer
Geschäftsführerin
Bundesverband Rind und Schwein e. V. (BRS)

Patrik Simon
Geschäftsführer
i.m.a – information.medien.agrar e. V.

Teilen Sie Ihre
Beispiele für praktikable
Lösungen mit uns!
Mehr dazu auf der
Rückseite.



Kulturmix in der Gemeinschaftsverpflegung

Essen Menschen mehrerer Kulturen und Religionen miteinander, wird die Speisenauswahl zur Herausforderung – besonders mit Blick auf Fleisch. Kleinster gemeinsamer Nenner sind vegetarische Gerichte, doch es geht auch mit Fleisch und Wurst. Lesen Sie hier mehr über die Hintergründe.

Viele Kulturen – ein Tisch

Viele Menschen machen sich Gedanken über das, was sie essen: aus gesundheitlichen, moralischen oder ökologischen Gründen. Dazu kommen die Speisevorschriften unterschiedlicher Religionen. All dies unter einen Hut zu bringen, ist eine große Herausforderung für die Schul- und Gemeinschaftsverpflegung. Idealerweise ist die Schulmensa ein Ort für alle und Schüler*innen jeden Alters und jeglicher Herkunft, die dort gerne miteinander essen. Längst finden sie dort geeignete Speisen, auch wenn sie eine (häufige) Lebensmittelallergie haben oder Vegetarier sind. Religiöse Vorschriften machen die Speisenauswahl komplizierter. Das zeigen bereits ein paar Beispiele wichtiger Weltreligionen. Hinzu kommen spezielle Ernährungsstile, die heute im Trend sind, und persönliche Vorlieben.

Speisevorschriften der Weltreligionen

In Deutschland leben etwa vier Millionen Muslime. Für sie ist Schweinefleisch verboten (= haram), denn es gilt im Islam als unrein und dessen Verzehr als Sünde. Erlaubte (= halal) und übliche tierische Lebensmittel sind dagegen Fisch, Eier und die meisten Milchprodukte, auch Rind und Geflügel, wenn sie nach religiösen Vorgaben geschlachtet wurden.

Menschen jüdischen Glaubens machen weniger als ein Prozent der deutschen Bevölkerung aus. Für Juden erlaubte Speisen heißen „koscher“. Schweine gehören nicht dazu, anderes Fleisch nur, wenn das Tier beim sogenannten Schächten vollständig ausblutet. Denn im Blut sitzt – nach jüdischem Glauben – die Seele. Milchiges und Fleischiges muss getrennt werden. Es darf daher nicht zusammen gelagert, zubereitet oder gegessen werden.

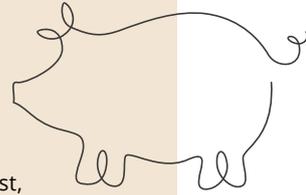
Noch weniger Deutsche geben an, Buddhisten (0,3 %) oder Hindus (0,1 %) zu sein, an manche Schulen gehen aber durchaus mehrere Kinder dieser Religionen. Beide meiden – kaum bekannt –





Warum gilt Schweinefleisch nicht als halal oder kosher?

Die Begriffe sind hebräisch und arabisch und bedeuten erlaubt bzw. rein. Die Vorgaben aus dem Koran und dem Buch Mose (Bibel) könnten u.a. durch frühere Probleme mit Tierkrankheiten und Futterengpässe entstanden sein. Sicher ist, dass Christen ursprünglich auch Schweinefleisch mieden.



Zwiebelgewächse. Buddhisten sind oft strenge Vegetarier, da sie es ablehnen, Lebewesen zu töten. Fleisch ist aber nicht generell verboten. Für Hindus ist es ein Sakrileg, eine Kuh zu töten, sie essen allerdings Fleisch von natürlich verstorbenen Rindern. Käse ist wie im Islam problematisch, wenn er mithilfe von tierischem Labenzym erzeugt wurde. Manchmal meiden Hindus auch Pilze und Honig.

Eine Übersicht über alle Vorgaben finden Sie in der Tabelle auf Seite 8-9.

Vegetarisch für alle ist auch keine Lösung

Die überwiegende Mehrheit der Deutschen (61 %) sind Christen. Das Christentum kennt keine Verbote bestimmter Speisen, allenfalls den Verzicht auf Fleisch an Freitagen, Feiertagen und eine 40-tägige Fastenzeit vor Ostern. Insgesamt spielen Fleisch und Wurst in Deutschland mit einem jährlichen Pro-Kopf-Verzehr von rund 60 kg eine wichtige Rolle. Über die Hälfte entfällt auf Schweinefleisch, mit deutlichem Abstand folgen Geflügel-, Rind- und Kalbfleisch. Insbesondere Schweinefleisch gehört also genauso zur christlich geprägten deutschen Kultur, wie es in anderen Kulturen untersagt ist.

Daran ändern auch die unterschiedlich motivierten Diskussionen um Fleischverzicht und der wachsende Markt für Fleischersatzprodukte kaum etwas: Für die große Mehrheit der Deutschen ist Fleisch positiv besetzt. Fleisch liefert hochwertiges Eiweiß, B-Vitamine, Eisen und weitere Mikronährstoffe. Gulasch, Schnitzel, Bratwurst und Co einfach vom Speiseplan zu streichen, kann zu einer Ablehnung der Schulmensa bzw. Gemeinschaftsverpflegung führen.

Die Lösung liegt also wie so oft in einem goldenen Mittelweg: Flexitarisch statt vegetarisch, Vielfalt

statt Verbote, offen für wertvolle Anregungen anderer Esskulturen.

Details zur Speisenplanung finden Sie ab Seite 12.

Unsere (Schul-)Gemeinschaft, unser Weg

Eine glaubenskonforme Gemeinschaftsverpflegung umfasst die Auswahl und den Einkauf geeigneter Lebensmittel sowie deren – möglicherweise getrennte – Lagerung und Zubereitung. Die Anforderungen verursachen ggf. zusätzlichen Aufwand und Kosten. Ob und in welchem Umfang dies nötig ist, hängt wesentlich von der Struktur der Schulgemeinschaft ab: Wie viele Schüler*innen welcher Glaubensrichtung gehören dazu? Wie streng halten sie sich an ihre jeweiligen Speisevorschriften oder gibt es Kompromisse?

Bevor die Verpflegung überdacht wird, gilt es also den tatsächlichen Bedarf und die Wünsche aller Beteiligten, ggf. anonym, zu erfassen. Die Ergebnisse sind die Grundlage für weitere Schritte: Oft reichen fürs Erste kreative Ideen. Manchmal ergibt sich eine anspruchsvolle Aufgabe, die nur unter Beteiligung aller Akteure zu bewältigen ist. Das Thema betrifft alle, nicht nur die Verwaltung der (Schul-)Mensa. Auch im Sportverein, Jugendheim oder auf der privaten Party kommen Menschen mit verschiedenen Bedürfnissen zusammen. Hier dient „ein Buffet für alle“ der sozialen Inklusion, erweitert den Horizont und bringt mehr Genuss für alle – ohne Diskriminierung. Dabei ist Geduld gefragt: Für die Neuorganisation bzw. Anpassung der Schulverpflegung sollte mindestens ein Schulhalbjahr eingeplant werden.

Tipps zur Bedarfsanalyse ab Seite 6, Hinweise zu Planung bis Zubereitung ab Seite 12.

Schweinefleisch, halal, kosher & Co.

Jede Schule befindet sich in einem anderen Sozialraum. Die Bedarfsanalyse erfasst die jeweilige Situation vor Ort. Beziehen Sie Essensteilnehmer*innen (also auch Lehrkräfte!) und Eltern mit ein, um nicht durch falsche (vorschnelle) Rücksichtnahme bestimmte Speisen vom Speiseplan zu streichen.

Schule bietet viele Ansatzpunkte, um z. B. mit den Eltern ins Gespräch zu kommen und Bedürfnisse grob abzuschätzen. Belastbare Fakten bringt jedoch nur eine schriftliche Befragung, worauf die Familien bei ihrer Speisenauswahl achten. Sie kann sich an einzelne Gruppen oder die ganze Schulgemeinschaft richten und womöglich ergeben, dass das Angebot der Mensa KEINE

Anpassung braucht. Für jedes Schuljahr ist die Analyse wegen des Ausscheidens und der Aufnahme von Schüler*innen zu aktualisieren.

Alle Angaben sind anonym und freiwillig. Machen Sie deutlich, wer der Absender ist, wo die ausgefüllten Fragebögen bis wann abzugeben sind (z. B. in Umschlag an Klassenleitung) und welchen Zweck die Auskunft erfüllt. Kündigen Sie an, wann und wie die Ergebnisse präsentiert werden.

Vorschlag für Fragebogen
auf Seite 7

Tipps und Aspekte zur Auswertung:

- Vertraulich auswerten!
- Für Auswertung Vorlage in Rechenprogramm wie Excel mit folgenden Zellen anlegen:
 - 7 Kategorien für Religionen, vgl. Fragebogen;
 - 5 Kategorien für allgemein praktizierte Kostformen, vgl. Fragebogen;
 - Fastenzeiten zum Ankreuzen, evtl. gewichtet je nach angegebener Strenge: vor Ostern (christlich), freitags kein Fleisch, Ramadan;
 - Komplette gemiedene Lebensmittel zur Auswahl, inkl. Hauptallergene: Fleisch und Fisch, Schwein, Rind, Eier, Zwiebeln, Pilze, Honig; glutenhaltige Getreide, Krustentiere, Weichtiere, Eier, Fisch, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte (Nüsse), Sellerie, Sesamsamen, Lupinen, Schwefeldioxyde und Sulfite;
 - Weitere Vorgaben zum Ankreuzen: Trennung von Milchigem und Fleischigem, koscheres Geschirr und Küchenpersonal;
 - Freitext-Sammlung für Wunschgerichte;
 - Freitext-Sammlung für abgelehnte Gerichte.
- Am Ende Fazit ziehen: Wie häufig sind welche Kostformen und Unverträglichkeiten vertreten? Welche Komponenten dürfen im Essensangebot nicht fehlen? Was wünschen sich religiöse Mitschüler*innen? Wie groß ist das Interesse an Saisonalität und Regionalität oder dem Meiden von Zusatzstoffen?
- Kurzfassung der Ergebnisse als Basis für weitere Planung mit allen Beteiligten.
- Ergebnisse der Befragung für mehr Akzeptanz **transparent** kommunizieren, ggf. mehrsprachig!

© Antoniegullim - stock.adobe.com



Umfrage – was wir essen und was nicht

Viele Menschen wollen oder dürfen bestimmte Lebensmittel und Getränke nicht verzehren. Dafür gibt es unterschiedliche Gründe. Häufig sind es Allergien gegen bestimmte Lebensmittel oder religiöse Überzeugungen. Und dann ist da noch die Sache mit den persönlichen Vorlieben. Was ist für dich / Sie wichtig?

Alle Angaben sind freiwillig. Die Auswertung erfolgt anonym. Die Ergebnisse werden helfen, das Speisenangebot der Mensa anzupassen.

Bitte den Fragebogen ausgefüllt bis zum _____ bei _____ abgeben.

Ich gehöre dieser Religion an:

- keine Christentum Islam Judentum
 Buddhismus Hinduismus Sonstiges: _____

Ich lebe meinen Glauben streng weniger streng

Ich ernähre mich

- täglich mit Wurst und Fleisch wenig mit Wurst und Fleisch
 vegetarisch vegan _____

Ich halte mich außerdem an folgende Speisevorschriften ...

(z. B. Fasten, kein Schweinefleisch, keine Zwiebeln, halal, kosher, ...)

Am liebsten esse ich: _____

Das mag ich überhaupt nicht: _____

Ich bin allergisch gegen: / Ich darf keine Speisen essen mit:

(z. B. Nüsse, Äpfel, Gluten)

Ich speise in der Mensa nie 1 Mal pro Woche mehrmals pro Woche täglich

Mich hält Folgendes ab, die Mensa häufiger zu nutzen:

- Zeit Geschmack religiöse Gründe
 Unverträglichkeiten andere Gründe: _____

Geburtsjahr: _____

Speisevorschriften verschiedener Religionen und Vegetarismus

	Christentum	Islam	Judentum
Fleisch			
Schwein	ja ¹	nein ⁴	nein ¹⁵
Rind	ja ¹	ja, wenn halal, teilweise auch akzeptiert wenn kosher ⁵	ja, wenn kosher ¹⁵
Geflügel	ja ¹	ja, wenn halal, teilweise auch akzeptiert wenn kosher ^{4,6}	ja, wenn kosher ¹⁵
Fisch	ja ¹	ja ⁷	ja, wenn Schuppen und Flossen vorhanden ¹⁵
Gelatine	ja ¹	nur halal ⁸	nur kosher (bei fleischigen Speisen) ¹⁶
Sonstige Lebensmittel			
Hühnereier	ja ¹	ja ⁹	ja, wenn Prüfung auf Blutspuren negativ ¹⁷
Milchprodukte	ja ¹	ja, wenn halal (keine Aromen auf alkoholischer Basis, kein Lab von nicht halal geschlachteten Kälbern usw.) ¹⁰	ja, wenn kosher, nur in milchigen Speisen ¹⁸
Lebensmittel auf Pflanzenbasis	ja ¹	ja (wenn nicht toxisch oder be- rauschend) ¹¹	ja ¹⁹
Alkohol	ja ¹	nein ¹¹	ja, wenn kosher (betrifft besonders Wein) ²⁰
Außerdem zu beachten			
Abweichungen an Feiertagen (Auswahl nach Bedeutung der Auswirkungen auf die Ernährung)	freitags teilweise kein Fleisch, insbesondere Kar- freitag zu beachten ² , kein Fleisch in der Fastenzeit (variiert je nach christlicher Glaubensrichtung) ³	Ramadan – Fastenzeit ¹²	Pessach – nur ungesäuerte Produkte, Ver- bot einiger Nahrungsmittel wie Hülsen- früchte möglich ²¹
Küchenplanung	keine Besonderheiten zu beachten	kein Kontakt zu Produkten, die vom Schwein stammen oder Alkohol enthalten, räumliche Trennung sinnvoll ¹³	räumliche Trennung von koscherem und nicht koscherem Bereich empfehlens- wert ²² , innerhalb der Küche für koschere Speisen Trennung von milchigen, flei- schigen und parvedigen Bereichen, je- weils mit eigenen Küchengeräten ^{22,23}
Reinigungsmittel	keine Vorgaben	kein Ethanol, keine tierischen Fette als Ausgangsstoff (sofern nicht halal) ^{11,14}	keine tierischen Fette als Ausgangsstoff (sofern nicht kosher, zusätzlich Tren- nung milchig - fleischig beachten) ²⁴
Geschirr			eigenes Geschirr für koschere Speisen, getrennt nach milchigen und fleischigen Lebensmitteln ²⁵
Besonderheiten			Beteiligung eines Juden bzw. Über- wachung der Speisenherstellung erforderlich ²⁶

© i.m.a.e.v. | aus „Inklusion durch Schulverpflegung“, *keine abschließende Aussage, da unterschiedliche Richtungen, einige Glaubensangehörige verzehren Fleisch, andere nicht; ¹ vgl. auch ANTES 2002, S. 97; HEIL 1994, S. 169ff., GR S. 57ff.; ² Sure Al-Maaida 5; Vers 1-5; ³ DREUSCH u. a. 2011, S. 12; ⁴ RIAZ u. a. 2004, S. 95ff.; ⁵ RIAZ u. a. 2004, S. 21; ⁶ vgl. RIAZ u. a. 2004, S. 73; vgl. VZBV 2009, S. 34; ⁷ DREUSCH u. a. 2011, S. 10f.; ⁸ BUDAK 2005, S. 41; ⁹ vgl. RIAZ u. a. 2004, S. 11, S. 140; SPIEGEL 2005, S. 257; VRIES 2010, S. 127f.; ¹⁰ vgl. BLECH u. a. 2004, S. 47, S. 184; ¹¹ vgl. BLECH u. a. 2004, S. 218f.; ¹² STERN 2004, S. 84; CAMPBELL u. a. 2011, S. 70; vgl. auch REGENSTEIN u. a. 2003, S. 123; ¹³ vgl. BLECH u. a. 2004, S. 38f.; mus in dieser Religion große Bedeutung (siehe z. B. WÄLTERS u. a. S. 61-63); ¹⁴ WAGEMANN 2005, S. 35; ¹⁵ vgl. PAYER 2001; ¹⁶ HEEPE u. a. 2002, S. 136; ¹⁷ BLUMHAGEN 2011, S. 84ff.; ¹⁸ keine Angaben in der Literatur, die Bevorzugung von Reinigungsmitteln; ¹⁹ vgl. SYED 2009, S. 266; ²⁰ vgl. SYED 2009, S. 254; SYED 2000, S. 111ff.; ²¹ SYED 2009, S. 262; ²² SYED 2009, S. 263; SINDEMANN 2010, S. 129 (gilt besonders für Brahmanen); ²³ vgl. u. a. SYED 2009, S. 254; vgl. SYED 2000, S. 112; ²⁴ RÖSEL 2009, S. 112; ²⁵ vgl. SYED 2009, S. 254; SYED 2000, S. 112; ²⁶ RÖSEL 2009, S. 112.

Buddhismus	Hinduismus	Vegetarismus (mit Eiern, Milchprodukten) ⁴⁷
teilweise ^{27*}	selten (Kastenlose) ³³	nein
teilweise ^{27*}	nein ³⁴	nein
teilweise ^{27*}	teilweise (niedrige Kasten) ^{33*}	nein
teilweise ^{28*}	teilweise (niedrige Kasten) ^{33,35}	nein
überwiegend nicht akzeptiert ^{27*}	überwiegend nicht akzeptiert*	nein
teils verzehrt, teils nicht ²⁸	teils verzehrt, teils nicht ³⁶	ja
ja (ggf. Meiden von Produkten mit Gelatine, manchmal vegane Ernährung) ²⁹	ja (ggf. Meiden von Produkten mit Gelatine sowie Lab) ³⁷	fast alle (Ausnahme z. B. Joghurt mit Gelatineanteil)
meiden Zwiebelgewächse ³⁰	meiden Zwiebelgewächse und teilweise Pilze ³⁸ . Gläubige lehnen ggf. den Verzehr von Honig ab ³⁹	alle
nein ³¹	nein ⁴⁰	ja
		keine
räumliche Trennung nicht notwendig, Kontakt mit nicht erlaubten Lebensmitteln meiden	kein Kontakt mit nicht den Speisevorschriften entsprechenden Lebensmitteln oder mit als unrein eingestuften Kochutensilien ⁴¹ , bevorzugt Kochgeschirr aus Metall verwenden ⁴²	Trennung der Bereiche nicht notwendig, Kontakt mit Fleisch vermeiden
keine Vorgabe, bei vegetarischer Kost Reinigungsmittel ohne tierische Fette als Ausgangsstoff zu bevorzugen ³²	keine Vorgabe, bei vegetarischer Kost Reinigungsmittel ohne tierische Fette als Ausgangsstoff zu bevorzugen ³²	keine Vorgabe, bei vegetarischer Kost Reinigungsmittel ohne tierische Fette als Ausgangsstoff zu bevorzugen ³²
	Einweggeschirr oder Geschirr aus Metall wird eher akzeptiert, als solches aus Keramik ⁴³	
	der Koch sollte nach Möglichkeit der Kaste der Brahmanen angehören ⁴⁴ , abweichende Speisevorschriften je nach Kastenzugehörigkeit ^{45,46}	

UMETT u. a. 2010, S. 129; ² WAGEMANN 2005, S. 44ff.; ³ WAGEMANN 2005, S. 44ff.; PACZENSKY u. a. 1999, S. 281; ⁴ vgl. DREUSCH u. a. 2011, S. 9; BUCKENHÜSKES 2011; ⁵ DREUSCH u. a. 2011, S. 12; HUSSAINI o. J., S. 8; ANDELSHAUSER 1996, S. 22; ¹⁴ RIAZ u. a. 2004, S. 25; ¹⁵ GARFUNKEL 2004, S. 10f.; ¹⁶ vgl. BLECH u. a. 2004, S. 369ff.; ¹⁷ vgl. BLECH u. a. 2004, S. 326; ¹⁸ CHABAD-LUBAVITCH MEDIA CENTER 2011; ¹⁹ GARFUNKEL 2004, S. 12; ²⁰ vgl. AVICHAIL 1997; ²¹ vgl. OLITZKY u. a. 2001, S. 47; ²² BLECH u. a. 2004, S. 47, S. 226ff.; ²⁷ Der Vegetarismus ist, insbesondere für Laien, nicht verpflichtend, daher sind nicht alle Buddhisten Vegetarier (vgl. FREIBERGER u. a. 2011, S. 476; PACZENSKY u. a. 1999, S. 290). Dennoch hat der Vegetarismus ohne Bestandteile vom toten Tier ergibt sich jedoch aus den übrigen Vorschriften; ²⁸ GLASENAPP 1996, S. 17; FIELDHOUSE 2005, S. 98; ²⁹ GUNTURU 2000, S. 168; SINDEMANN 2010, S. 116; ³⁰ SINDEMANN 2010, S. 147; ⁴³ vgl. JÜDISCHES MUSEUM BERLIN 2012; ⁴⁴ RÖSEL 2005, S. 146f.; ⁴⁵ RÖSEL 2005, S. 146; ⁴⁶ GLASENAPP 1996, S. 71; ⁴⁷ vgl. LEITZMANN u. a. 2010, S. 19

Abstimmung und Expertise: Was ist umsetzbar?

Das Ziel ist eine gesundheitsfördernde, akzeptierte und wirtschaftliche Mittags- und Zwischenverpflegung. Nachdem die Bedürfnisse an der Schule erfasst wurden, sind organisatorische Fragen und mögliche Hürden aber auch Lösungen mit allen Beteiligten im Verpflegungssystem zu besprechen.

Dazu gehören Vertreter*innen von: Mensabewirtschaftung (ggf. Mensaverein oder Pächter*in), bisherige und weitere Lieferanten, Schulträger (z. B. Kommunalverwaltung), Schulgremien (Schulleitung, Elternschaft, Schülerschaft, Lehrerkollegium, Betreuungskräfte), Gemeinden/Glaubensgemeinschaften, Küchenpersonal (hauptberuflich und ehrenamtlich), Hausmeister*in, ggf. Handwerksbetriebe für Umbaumaßnahmen und Überwachungsbehörden.



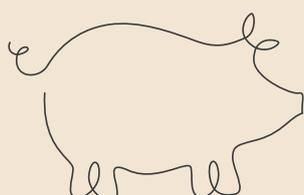
Die Themengebiete sind zahlreich:

- Leitbild der Mensa bzw. der gesamten Schule bzgl. Verpflegungsqualität und Ernährungsbildung
- Planung, Kalkulation, Abrechnung, Finanzierungsmöglichkeiten
- Qualitätssicherung, Hygiene und andere Rechtsvorschriften der Gemeinschaftsverpflegung
- Bestellung/Einkauf, Transport, Anlieferung, Eingangskontrolle, Lagerung
- Räumlichkeiten und Technik in Küche, Thekenbereich und Speisesaal
- Angebotsbreite bzw. Anzahl der Menülinien, Vorbereitung, Zu- und/oder Aufbereitung, Ausgabe und weitere Abläufe im Speisesaal, ggf. Verwertung von Resten
- Reinigung, Entsorgung

Diese Punkte sind immer relevant, unabhängig vom Verpflegungssystem an der jeweiligen Schule: Sei es eine Mischküche (Kochen vor Ort, tlw. mit Convenience-Produkten), Cook & Chill, Tiefkühl- oder Warmverpflegung. Prüfen Sie auch Kombinationsmöglichkeiten, z. B. Cook & Chill für den Hauptteil der Verpflegung plus Belieferung durch koscheren Caterer, der Mahlzeiten und evtl. auch koscheres Geschirr anliefert. Planen Sie auch Puffer für Veränderungen ein, z. B. durch jährliche Schulabgänge und Neuzugänge.

Gründen Sie ein Gremium!

Die Planung bis Umsetzung der Schulverpflegung ist eine hochkomplexe Aufgabe! Falls noch nicht geschehen, gründen Sie ein Gremium oder einen Mensabeirat für die Organisation, Koordination und **Kommunikation** aller Teilaspekte mit den oben genannten Vertreter*innen. Treffen Sie sich mehrmals pro Jahr.



Nutzen Sie die Expertise von Fachleuten!

Kontaktieren Sie die Beratenden der Schulnetzungsstellen und Vertreter*innen anderer Schulen. Tauschen Sie sich unbedingt mit Schulen aus, die schon Konzepte erarbeitet haben und umsetzen, und besichtigen sie deren Mensabetrieb.

Benennen Sie eine Person als Verpflegungsbeauftragte*n!

Für eine effektive Organisation empfiehlt sich eine Person als Hauptkontaktperson mit einer stellvertretenden Person. Diese Verpflegungsbeauftragten dienen als Anlaufstelle/Bindeglied zwischen allen Beteiligten (auch für Caterer). Hier müssen von der Schule/Träger oder Caterer Ressourcen (Fachkraft) bereitgestellt werden. Kommunale Schul-Ökotropholog*innen können diese Funktion übernehmen.

Für ein Miteinander, das allen schmeckt

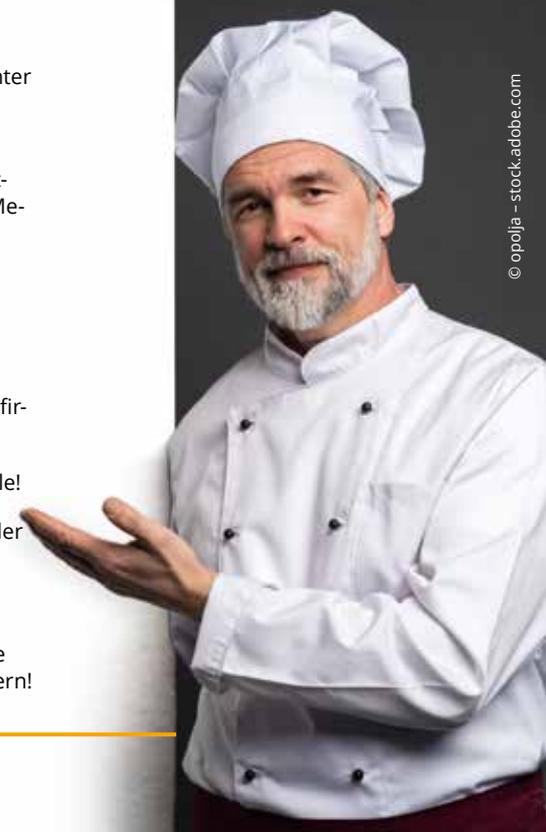
Besonders im Ganztagsbetrieb sollten alle Schüler*innen und das Schulpersonal am Verpflegungsangebot teilnehmen können. Die meisten Schulen bieten pro Tag zwei Gerichte zur Auswahl an. Eigene Menülinien für jede Religion sind kaum möglich und nicht im Sinne des kulturellen Miteinanders. Doch gibt es viel Schnittmenge. Vegetarische Speisen ohne Zwiebeln und Pilze, ggf. mit koscheren Milcherzeugnissen, sind für fast alle Religionen geeignet. Das Speisenangebot in der Mensa auf eine ganz fleischlose Verpflegung umzustellen, stößt jedoch auf Akzeptanzprobleme bei Schüler*innen,

Eltern und Lehrkräften. Optional sollten regelmäßig Fisch- und Fleischkomponenten angeboten werden, als komplettes Gericht oder zusätzliche wählbare Komponente. Die Speiseregeln sind auch beim Dessertangebot zu bedenken.

Oftmals lässt sich mehr umsetzen, als zunächst gedacht: Zum Beispiel kann Gelatine sehr einfach durch pflanzliche Bindemittel ersetzt werden oder statt einer Bratcreme mit Milchbestandteilen eignet sich Rapsöl. Letzteres wird ohnehin für die Ernährung empfohlen und ist oft günstiger.

- Im Sinne einer ausgewogenen Zufuhr von Nährstoffen aus Speisen und Getränken empfiehlt sich als Grundgerüst der „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ → bisherigen Speiseplan anhand der DGE-Online-Checkliste überprüfen (s. Linktipps auf Seite 19).
- Transparent an alle kommunizieren und begründen, welche Speisevorschriften zukünftig befolgt werden und welche nicht → Verpflegungsleitbild anpassen bzw. neu erstellen.
- Ggf. vorhandene Speisepläne mehrerer Wochen der Schulmensa analysieren bzgl. Eignung für in Befragung festgestellten Bedarf → ggf. einzelne Zutaten oder ganze Gerichte ersetzen, z. B. bei Gerichten mit Schwein andere Fleischsorte mit anbieten.
- Jeweils in der Küche von den strengeren Vorgaben ausgehen und Rezepturen so anpassen, dass möglichst viele andere Zielgruppen mit weniger strengen Vorgaben berücksichtigt werden, z. B. koscheres Gericht so anpassen, dass es auch für Muslime geeignet ist.
- Stete Kommunikation mit Schüler*innen und ggf. Eltern; häufig sind Kompromisse möglich!
- Mit Mensabetreiber Notlösung absprechen, z. B. Mikrowelle zum Aufwärmen mitgebrachter Speisen im Essensraum (auch für Allergiker) → bietet die Möglichkeit gemeinsamer Mahlzeiten!
- Zu viel Auswahl kann zu Problemen führen (Mengen schwerer kalkulierbar, langsame Entscheidungen an Essensausgabe, ...) → maximal 3 Menülinien anbieten: 1 x vegetarische Menülinie, 1 x Menülinie mit Fisch und Fleisch, 1 x „Angebot der Woche“, Probierteller.
- Speisenanbieter lädt Mensabeirat bzw. alle Interessierten zur Küchenbesichtigung ein → schafft Vertrauen!
- Probeessen veranstalten: Schüler*innen und Eltern beteiligen! Ggf. mehrsprachig.
- Pausen- und Mittagsverpflegung aufeinander abstimmen, auch ggf. vorhandene Schülerfirmen berücksichtigen. Oder Schülerfirmen zwecks „Marktlücke“ in Mensa gründen!
- Aktionswochen und -tage regelmäßig einplanen → mehr Abwechslung & Akzeptanz für alle!
 - Neues ausprobieren → dafür feste „Probiertage“ einplanen, z. B. Buffet mit Salaten aller Kulturen.
 - Wünschen nachkommen, die nicht dauerhaft realisierbar sind.
- Regelmäßiges Feedback an Speisenanbieter (z. B. Küchen-/Mensaleitung, Caterer), welche Gerichte bei Schüler*innen gut ankommen und Speiserestmengen erfassen → nachbessern!

Gemeinsamkeiten und Unterschiede der Speisevorschriften im Überblick auf Seite 8–9.



Tipps zu Einkauf, Transport und Lagerung



Je nach Verpflegungssystem arbeitet die Mensa mit nur einer oder gleich mehreren Bezugsquellen für komplette Gerichte bzw. einzelne Zutaten. Beides kann wirtschaftliche und organisatorische Vorteile haben. Aus religiöser Sicht gilt es zu bedenken:

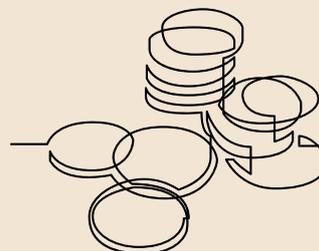
- Manche Religionen verbieten neben dem Verzehr auch den Kontakt zu unreinen Lebensmitteln, sei es direkt oder indirekt durch gemeinsame Lagerung, Transport oder Ausgabe.
- Bei vorgefertigten Speisen auch Herstellung und Verarbeitung der Zutaten hinterfragen, ob diese halal bzw. kosher sind! Dabei helfen teilweise Vegan-Siegel. Auch auf Zutaten in Gemüsebrühe und Würzer achten, die oft Zwiebeln enthalten und nicht für Hindus geeignet sind.
- Alle „unkritischen“ Lebensmittel identifizieren und dafür ggf. Lieferanten aus einer Hand festlegen, um Aufwand zu verringern.
- Separate Anlieferung spezieller Lebensmittel, z. B. speziell geschlachtetes Fleisch.
- In Regionen/Gemeinden mit vielen Vertreter*innen eines Glaubens gibt es meistens auch spezialisierte Geschäfte bzw. Lieferanten. Eltern nach Tipps fragen!
- Vereinzelt bieten religiöse Gemeinden selbst sogar Verpflegung an, die Schüler*innen zugänglich gemacht werden kann, oder vermitteln spezialisierte Caterer.
- Erstellung eines Leistungsverzeichnisses mit den Anbietern. Ggf. Zertifikate der Zulieferer verlangen und in Kommunikation nutzen, um Vertrauen zu fördern.
- Neben Lebensmitteln auch Einkauf von speziellem Kochgeschirr und Zusatzpersonal bedenken!
- Zusätzlicher Kühlschrank/-raum, Transportboxen, Geräte wie Convectomat, Servierwagen usw. für räumliche Trennung der Zutaten und Speisen. **Vorschriften zur Trennung finden Sie auf Seite 8–9 in der Übersicht!**
- Optionen zur Finanzierung von einmaligen und laufenden Mehrkosten im Mensabeirat diskutieren
 - Umlage auf alle Speisen
 - Teurere „Spezialgerichte“
 - Kostenübernahme durch Schulträger
 - Sponsoring (Eltern, Gemeinde, Vereine, caritative Einrichtungen, Firmen)
- Eltern und Schüler*innen zu Beginn des Schuljahres über die Herkunft der Lebensmittel, von z. B. Fleisch und Gemüse, informieren; Händlerliste auf Homepage stellen.

Einkauf – das liebe Geld

Wie hoch können Lebensmittelpreise von Fachhändlern sein? Entsteht ein finanzieller Mehraufwand durch die Berücksichtigung der Speisevorschriften bzw. wie hoch ist dieser (Kostenvoranschläge einholen)? Kann der finanzielle Mehraufwand durch Anpassungen des Speiseplans oder der Portionsgrößen kompensiert oder von Eltern und/oder der Schule getragen werden?

Es lohnt sich immer, beim Kita- oder Schulträger oder bei den Vernetzungsstellen Kita- und Schulpflege der einzelnen Bundesländer nach Förderprogrammen zu fragen, z. B. Sonderprogramme der Bundesländer für Kinder und Jugendliche, die nicht vom Bildungs- und Teilhabepaket des Bundes (BuT) profitieren.

Die Erfahrung zeigt, Gelder zusätzlich zur Grundfinanzierung lassen sich leichter für konkrete Projekte gewinnen, z. B. für die Anschaffung einer Salatbar oder ein neues Beschilderungskonzept. Dazu auch ortsansässige Firmen mit Sponsoringbrief anschreiben.



Glaubensgerechte Küchenarbeit

Neben der Auswahl der Speisen spielt es im Islam und Judentum eine große Rolle, womit die Speisen in Kontakt kommen und auf welche Weise sie verarbeitet werden, damit sie nicht unrein werden. Teilweise wird daher eine räumliche oder zeitliche Trennung von Küchenabläufen bzw. Speisen gefordert (vgl. Tabelle Seite 8/9). Streng koschere Speisen sehen sogar eine rituelle Reinigung der Küche vor. Auch die Speisenzubereitung in separaten Gargeräten und der Einsatz von extra gekennzeichneten Gerätschaften und Geschirr bedeuten einen organisatorischen Mehraufwand.



Durch die unterschiedlichen Verpflegungssysteme an den einzelnen Schulen ergeben sich ganz verschiedene Möglichkeiten und Grenzen der glaubensgerechten Küchenarbeit. Es muss also im Einzelfall geprüft werden, was sich anpassen lässt. Hier einzelne Ansätze für Lösungen:

Produktionsküchen	Regenerierküchen	Verteilerküchen
Eigene Speisenproduktion in der Einrichtung, auch unter Verwendung von Convenience-Lebensmitteln.	Einsatz von gechillten oder tiefgefrorenen Speisen/-komponenten, ggf. werden Beilagen produziert.	Geben angelieferte warme und kalte Speisen/-komponenten ohne weitere Behandlung aus.
In der Hauptküche ggf. nur vegetarische oder vegane Speisen herstellen. In abgetrennten Nebenräumen Zubereitung weiterer Komponenten. Falls getrennte Zubereitung (räumlich, logistisch und personell) nicht möglich, Verpflegungssysteme kombinieren, also Hauptteil der Verpflegung aus Zentralküche und fertige Speisen von z. B. kosher-zertifiziertem Caterer zuliefern lassen (vgl. Verteilerküchen).		Zusätzlichen Caterer mit Zertifikat für jew. Kostform als Lieferanten aufnehmen, evtl. „reines“ Geschirr mitliefern lassen. Für Bezugsquellen z. B. bei jüdischer Gemeinde anfragen.

Unabhängig vom Verpflegungssystem ist zu beachten:

- Eine genaue Bedarfsanalyse, wie streng oder moderat die Vorschriften praktiziert werden und was wirklich nötig ist, lohnt sich! Wie leben z. B. weniger strenge jüdische Gäste der Mensa den sogenannten „kosher“-style? Bei welchen Lebensmitteln machen die Gäste anderer Religionen bereitwillig oder nie Kompromisse?
Siehe Seite 6ff.
- Speisen in Einzelkomponenten zubereiten und anbieten → bringt Flexibilität für mehrere Kostformen, auch bei niedrigen Verkaufszahlen.
- Evtl. Speisen-Bestellsystem einführen. So lässt sich mit weniger Verlust bzw. Abfällen genauer nach dem Bedarf produzieren.
- Personal sensibilisieren und schulen!
- Austausch und Weiterbildungen fördern:
 - Küchenleitung (und weiteres Küchenpersonal) nimmt an Treffen und Fachtagungen der Vernetzungsstelle Schulverpflegung teil.
 - Küchenabläufe und Organisation an anderen Schulen besichtigen.
 - Praktikable Lösungen etablieren und Missverständnissen vorbeugen, z. B. Arbeitsbereiche und Geräte sowie Gefäße farblich markieren, z. B. Kellen mit grünem Griff nur für halal-Speisen oder nur für koschere Milchspeisen.

Rezeptvorschlag 1

Chinakohl-Curry und Naturreis solo, mit Schweinelendchen oder Hähnchenbrust

Zutaten (für 10 Personen, Sekundarstufe)

1,2 kg	Chinakohl (frisch)
300 g	Karotten (frisch)
200 g	Zwiebeln (frisch) → ggf. weglassen!
300 g	Paprikaschoten (frisch)
420 ml	Kokosmilch
300 ml	Gemüsebrühe → Zutatenliste prüfen!
20 ml	Sojasauce
	Currypulver
	Cayennepfeffer
	Jodsalz
	Pfeffer
700 g	Reis (ungeschält)
1 kg	Hähnchenbrustfilet oder Schweinelende; (oder alternativ: Rinder- oder Lammfilet)
80 ml	Rapsöl
30 ml	Sesamöl

→ **Ausgabemenge/Portion:**

Curry ca. 275 g, Reis ca. 210 g, Fleisch ca. 80 g; bei Ausgabe ohne Fleisch Curry-Portion auf 500 g erhöhen

Zubereitung

- Raps- und Sesamöl in einer Pfanne erhitzen. Fleisch in Stücke schneiden. Von beiden Seiten knusprig braun braten, herausnehmen und beiseite stellen.
- Für das Curry den Chinakohl in Streifen, Karotten in schräge Scheiben, Zwiebeln in halbe Ringe und Paprika in schmale Streifen schneiden.
- Zwiebeln und Möhren in eine zweite Pfanne geben, kurz anbraten, Chinakohl hineingeben und einige Minuten mitbraten. Mit Kokosmilch und Gemüsebrühe ablöschen und mit Sojasoße, Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und Curry abschmecken.
- Paprikastreifen hinzufügen und etwa 10 Minuten köcheln lassen.
- Den Reis in Salzwasser garen.
- Reis und Gemüse-Curry zusammen auf Teller anrichten, auf Wunsch mit Fleisch belegen.



Rezeptvorschlag 2

Kartoffel-Gurkensalat mit Würstchen oder Feta

Zutaten (für 10 Personen, Primarstufe)

- 1,8 kg Kartoffeln (festkochend)
- 600 g Gurke (frisch)
- 80 g Zwiebeln (frisch)
- 50 ml Kräuternessig
- 50 ml Rapsöl
- Jodsalz
- Pfeffer
- Dill (frisch)
- 500 g Zugabe (Anteile der jeweiligen Zugabe je nach Publikum) → Feta und Würstchen aus Rind-, Schweine- oder Geflügelfleisch (bei rohen Würstchen ist mit einem Garverlust von ca 30 % zu rechnen)

→ Ausgabemenge/Portion:

Salat ca. 260 g, Würstchen oder Feta ca. 50 g
 (Sekundarstufe: Salat ca. 300 g, Würstchen ca. 80 g)

Zubereitung

- Kartoffeln garen und abkühlen lassen. In Scheiben schneiden.
- Gurke hobeln.
- Aus Essig, Öl, Salz, Pfeffer und Dill eine Marinade herstellen und mit Kartoffeln und Gurkenscheiben vermengen.
- Zwiebeln fein würfeln und getrennt servieren, falls Hindus oder Buddhisten unter den Essensteilnehmenden sind.
- Feta fein würfeln und getrennt servieren.
- Die Würstchen erwärmen und evtl. halbiert zum Salat reichen. Alternativ Fetawürfel über Salat streuen.

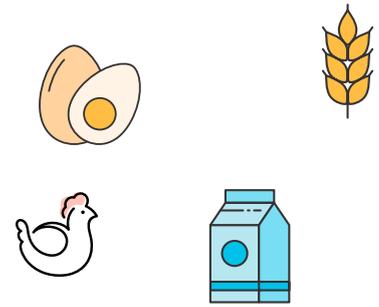
Weitere Ideen:

- Kartoffelsalat (Essig-Öl) mit Fischstäbchen oder 2 Sorten Siedewürsten
- Nudelsalat (mit Erbsen, Mais und Paprika, Tomatensoße, ohne Mayonnaise und Joghurt), nach Wunsch mit Fleischwurstwürfeln
- Burger mit Fleisch- oder Grünkern-Bratling, ohne Käse
- Dressings zu Salaten separat reichen, tlw. ohne Milchprodukte und Zwiebeln
- als Nachtisch z. B. Obstsalat optional mit Joghurt
- Melone mit Schinken oder pur

Viele weitere Rezepte unter
[www.schuleplusessen.de/rezepte!](http://www.schuleplusessen.de/rezepte)



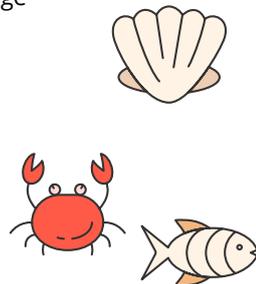
Kennzeichnen und Servieren



Zur Akzeptanz der Schulverpflegung gehören auch freundliches und kompetentes Küchen- und Ausgabepersonal. Klare Absprachen, angemessene Kommunikation, respektvoller Umgang mit den Schüler*innen und die Berücksichtigung individueller Vorlieben – das Personal kann entscheidend dazu beitragen, dass sich Schüler*innen in der Mensa wohlfühlen und diese gerne nutzen.

Hinweise in den aushängenden Speiseplänen im Foyer oder online sind sehr hilfreich, weil sie Fragen oder Missverständnissen vorbeugen. Allergene und Zusatzstoffe müssen von Gesetzes wegen „deklariert“ werden. Andererseits soll auch kein Schilderwald entstehen. Und niemand soll sich durch die Hinweise in den Speiseplänen und an der Theke benachteiligt oder ausgegrenzt fühlen.

Eine geeignete Kennzeichnung beugt Unsicherheiten vor. Denn auch wenn kein Fleisch zu sehen ist, kann das Gericht mit Fleischbrühe o. ä. nicht vegetarisch oder religionskonform zubereitet



© Irene – stock.adobe.com

sein. Zudem fehlt bei Fleischgerichten vielfach der Hinweis auf die Tierart: Die Bezeichnungen „Wursteinlage“ oder „Hackfleischpfanne“ reichen nicht aus. Am besten beinhaltet eine Kennzeichnung die genaue Auflistung aller Zutaten ggf. mit Symbolen, die schnell von den Mensagästen erfasst werden, inklusive Nennung der Tierart. Dies kommt allen Mensagästen zugute – ganz unabhängig von Religion, Kultur, ethischen Einstellungen oder vorliegenden Allergien oder Erkrankungen.

Lehrkräfte einbinden: Größere Änderungen (der Abläufe) in der Mensa oder unbekannte Lebensmittel aus dem Speiseplan im Unterricht besprechen, z. B. vor Aktionswochen in der Mensa oder während der Themenwoche Ernährung oder in einer AG, einem Wahlfach. Ggf. auch Bestellsituationen und Lesen der Kennzeichnung üben.

Entscheidungen treffen hinsichtlich:

- Mehrere Essens-/Speiselinien getrennt nach Gerichten (nicht nach Religionen!)? Theke baulich erweitern?
- Mit Vorbestellung oder alles spontan auswählbar?
- Essensausgabe
 - Selbstbedienung oder Ausgabe durch Personal
 - Für Grundschüler die Mahlzeitenkomponenten direkt am Tisch?



Konkrete Tipps zur Beschilderung

Inhaltliche Hinweise:

- Name der Speise plus nötige Hinweise
- eindeutig und ggf. mehrsprachig
- berücksichtigt die Allergien und den Glauben der Anwesenden

Gestalterische Hinweise:

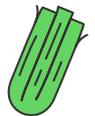
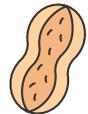
- L-Form zum Aufstellen
- Material abwischbar (z. B. laminiertes Papier), damit hygienisch und wiederverwendbar
- gut lesbare Schrift und Größe, Muster statt Farben nutzen (für Farbenblinde)
- Schüler*innen in die Gestaltung mit einbeziehen

Beispiele:

- „ohne Zwiebeln und Lauch“ statt „für Buddhisten und Hindus“
- „ohne Milch“ statt „laktosefrei, für Juden und ...“ (wichtig: richtige Allergenkennzeichnung beachten)
- Symbole/Piktogramme der Tierarten an Gerichten mit tierischen Lebensmitteln
- andersfarbige Besteckteile in „veganen“ oder „koscheren“ Speisen
- Farben/Muster auf Schildern je nach Religion bzw. Kostform
- neben Namen relevante Zutaten des Gerichtes in Klammern angeben. Beispiel: Chefsalat (gemischte Blattsalate mit Tomate, Gurke, Ei, Käse und Oliven)

- Die zusätzlichen Zutaten stehen getrennt zum Selbermischen parat.
- Bei mehreren Menüs oder bei Komponentenauswahl (z. B. „Beilagen-Teller“) weniger Probleme, da betroffene Schüler*Innen individuell wählen können.
- Alle Speisen gehören eindeutig beschriftet, auch bzgl. Allergene. Jeder sollte wissen, was drin ist, ohne sich stigmatisiert zu fühlen: Die Schilder nennen Zutaten, keine Religionen, und nutzen einen Farbkodex, Kürzel oder Symbole.
- Gut zugängliche und detaillierte Speisepläne (z. B. auch online), die mit ausreichend Vorlaufzeit veröffentlicht werden. Menüs anschaulich darstellen, z. B. durch Fotos oder Schauteller.
- Schüler*innen erlauben, (im Notfall) eigene Speisen mitzubringen und ggf. in Mikrowelle aufzuwärmen. Dafür Hygieneregeln festlegen.
- Schautafeln zu Verpflegungs-Leitbild und Regeln in Speisesaal und bei Elterntagen aushängen.
- Kontakt bei Essensausgabe für Feedback nutzen, Wunsch- und Meckerkiste.
- Ausgabesituationen an anderen Schulen besichtigen; Ausgabepersonal nimmt an Treffen und Fachtagungen der Vernetzungsstelle Schulverpflegung teil → Austausch und Weiterbildung bzgl. kundenorientierter Essensausgabe.
- Gemeinsame Regeln erstellen, z. B. zum Umgang mit Sonderwünschen.

- Stigmatisierung bei der Essensausgabe ist unter allen Umständen zu vermeiden! Also keine separaten Theken bzw. Menülinien je nach Religion, insbesondere nicht bei strenger Sonderkost von wenigen Schüler*innen! Hier ist ggf. eine pädagogische Begleitung sinnvoll. Für z. B. streng koscheres Essen mit religiösen Vertreter*innen abstimmen, ob zulässig.
- Ausgabepersonal, pädagogisches Betreuungspersonal und Schülervertretung besprechen und optimieren regelmäßig Ablauf der Gemeinschaftsverpflegung.
- Ggf. getrennte Geschirrwagen und Reinigung für benutztes Geschirr.
- Neue Schüler*innen bekommen Anleitung bzw. Begleitung durch erfahrene Mitschüler*innen derselben Religion (Mentor, Coach), ggf. über religiöse Gemeinde organisieren.
- Nachfrageverhalten analysieren: Kassenauswertungen, Renner-Penner-Listen, Tellerreste in der Geschirr-Rückgabe geben eine Rückmeldung. Eher problematisch in Einrichtungen, die Essen angeliefert bekommen und daher kein direkter Kontakt mit den Mitarbeiter*innen in den Bereichen „Speiseplanung“ und „Speiseproduktion“ besteht.



In der Praxis

Sylvia Schwing, die Küchenleiterin und Verpflegungsbeauftragte, berichtet von ihrer täglichen Arbeit seit 14 Jahren:

„Es gibt jeden Tag ein Menü und alternativ die Salatbar mit Rohkost, angemachten Salaten und wechselnden Beilagen wie Fleischbällchen. Die Menüs sind oft vegetarisch und kommen gut an, wobei es an diesen Tagen etwas mit Fleisch an der Salatbar gibt. Wir setzen schon lange auf Rind, Geflügel und natürlich Fisch (v.a. Wildlachs), wollen aber nicht komplett auf Schweinefleisch verzichten. Bei uns gibt es immer Nachtisch und frisches Obst. Statt Gelatine verwenden wir Agar-Agar.“

Wir kochen kein strenges halal, aber viele Vorgaben erfüllen wir automatisch durch Hygienekonzepte und HACCP-Vorgaben etc. D.h. wir haben getrennte Lager- und Arbeitsbereiche und farblich zugeordnete Küchenutensilien wie z. B. blaue Messer für Fisch usw. Und weil wir so viel mit unverarbeiteten Zutaten kochen, auch bei Soßen, haben wir nur wenige Stolperfallen mit Zusatzstoffen oder dergleichen. Davon profitieren auch die Allergiker.“

Es ist ganz wichtig, viel miteinander zu reden. Diesen Ansatz leben wir jeden Tag und sind dafür bekannt, eine fürsorgliche Mensa zu sein, die ihre Schüler*innen gut kennt. Wir wissen, wer was essen darf – sei es aus religiösen oder gesundheitlichen Gründen. Daher ist die Beschriftung an der Essensausgabe bei uns nicht so wichtig und ohne Symbole, aber eindeutig. Und natürlich gibt es einen Ordner, in dem man alles nachlesen kann.“

Wir wollen niemanden zu etwas zwingen. Daher handeln wir auch flexibel bei der Essensausgabe. Die Schüler*innen entscheiden sich bis 10 Uhr für das Menü (inkl. Beilagensalat) oder einen großen Salatteller. Aber wer etwas nicht essen möchte oder darf, kann auch Teile weglassen oder tauschen. Bei uns wird erst mit kleinen Portionen probiert. Jeder kann sich nachholen. Das ist zwar zeitaufwändiger, klappt aber super und wir sparen jede Menge Abfall.“



© Schule am Limes

Fakten zur Schule & Mensa

- „Schule am Limes“ Gemeinschaftsschule Osterburken, Baden-Württemberg (eher ländlich, zwischen Würzburg und Heilbronn)
- Klasse 1–10, 360 Schüler*innen, nicht alle im Ganztagsystem
etwa 35 % aus anderen Kulturen vertretene Religionen: muslimisch, orthodox (oft aus Osteuropa), evangelisch, katholisch, konfessionslos (Konfession bei Anmeldung erfasst)
- Mensa auf 180 Gäste ausgelegt. Mehr als 180 ginge logistisch nicht. Viele Kinder essen mittags in der Nähe daheim. Ältere essen gerne außerhalb. Mensa wird von Schüler*innen und Lehrkräften täglich gut ausgelastet.
- Küchenteam: Küchenleitung + 3 Angestellte
Mensabetreiber: Stadt Osterburken
- Speiseplanung nach DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung, DGE-zertifiziert, Planung für 3-6 Wochen, viel Variation, regional (Grünkernsuppe) bis international (Reis-Fleisch-Topf „Plov“)
- Produktionsküche mit Nachtgarsystem, v.a. unverarbeitete, regionale Zutaten, wenig Convenience. 2 Lieferanten bringen 2 x pro Woche frische Ware.
- Speisepläne online und in Schule verteilt als Aushang, Vorbestellung am Tag selbst bis 10 Uhr im Sekretariat
- Bezahlung per Essensmarke: 3 € für Schüler*innen, 3,80 € für Erwachsene. Sozial Schwache gefördert. Abrechnung mit Stadt über Sekretariat.
- Letzte Befragung schon mehrere Jahre her. Mensa-AG hat gesamte Mensa inkl. Abläufe optimiert. Schüler*innen aus AG passen am Salat-Buffer auf (wg. Selbstbedienung). Diverse Maßnahmen zur Minderung von Speiseabfällen.

schule-am-limes-osterburken.de

Hier finden Sie Infos und Beratung

- Alle Vernetzungsstellen Schulverpflegung im Überblick unter www.nqz.de → **Vernetzungsstellen**
- Kindgerechte Informationen zu religiösen Hintergründen unter religionen-entdecken.de
- Buch „Inklusion durch Schulverpflegung“, Verlag LIT, 2013, ISBN: 978-3-643-12051-9, 136 Seiten, mit herausnehmbaren Übersichten/Tabellen
- Tipps unter www.verbraucherzentrale.de/wissen/lebensmittel/auswaehlen-zubereiten-aufbewahren/tipps-fuer-eine-verpflegung-die-verschiedenen-esskulturen-gerecht-wird-12358
- www.verbraucherzentrale.de/wissen/lebensmittel/kennzeichnung-und-inhaltsstoffe/halal-essen-wann-ist-ein-produkt-halal-12283
- Argumente unter www.in-form.de/wissen/multikulti-inder-schulverpflegung/ und www.in-form.de/in-form/experten/interkulturelle-schulverpflegung-eine-chance-fuer-alle/

- Beiträge des Verbands der Diätassistenten – Deutscher Bundesverband e. V. (VDD) über kultursensible Ernährung unter www.bit.ly/3dYzPq
- Rezepte für Schulklassen und verschiedene Anlässe unter www.schuleplussessen.de/rezepte/
- Details zum DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen bzw. für die Schulverpflegung unter www.dge.de/gv/dge-qualitaetsstandards/

The collage features several educational pages. On the left, a page titled 'Schweinefleisch, halal, koscher & Co' discusses religious and cultural aspects of meat consumption. In the center, 'Die Welt isst unterschiedlich' includes a world map and a bar chart showing 'Fleischverbrauch in der Welt' (Meat consumption in the world) by country. To the right, 'FARM- und FOOD-WIKI' provides information on farm and food topics. Other pages include 'Ein Buffet für alle' and 'SPEISESCHRIFTEN'.

Für die pädagogische Begleitung im Unterricht: lebens.mittel.punkt Heft 39 Baustein Speisevorschriften unter ima-lehrmagazin.de

Berichten Sie uns aus der Praxis!

An vielen Schulen wird noch über das Thema diskutiert – andere Schulen haben schon ihre Wege gefunden. Arbeiten Sie an einer Schule mit vielen Kulturen? Wie handhabt Ihre Schule bzw. Mensa das bisher? Wie sehr kooperieren Sie mit den religiösen Gemeinden oder bewusst nicht? Wie behandeln Sie das Thema im Unterricht? Was funktioniert gut und sollte Nachahmer*Innen finden?

Senden Sie uns Ihre Ideen, Lösungen und Erfahrungen zur Speisenauswahl und zum respektvollen Miteinander! Auch Beispiele aus der Gemeinschaftsverpflegung außerhalb von Schulen sind gerne willkommen! Wir tragen Ihre Ideen gerne weiter. Es reichen kurze Beschreibungen von Beispielen formlos an **info@porkinklusion.de**.

Überreicht durch:

Gehen Sie mit uns in Austausch unter:
www.porkinklusion.de

