



LERNZIELE UND KOMPETENZEN

Fächer: Religion, Ethik, Hauswirtschaft, Ernährung, Gemeinschaftskunde

Die Schülerinnen und Schüler

- » recherchieren die Speisevorschriften unterschiedlicher Religionen, insbesondere bzgl. Fleisch;
- » erarbeiten Gemeinsamkeiten und Unterschiede;
- » erfassen die religiösen Speisebedürfnisse ihrer Klasse;
- » entwickeln Ideen für ein gemeinsames (Frühstücks-)Buffet;
- » bereiten vielfältige Gerichte zu;
- » entwerfen Schilder für Gerichte.

Schweinefleisch, halal, kosher & Co

Wo Menschen mehrerer Kulturen und Religionen miteinander essen, wird die Speisenauswahl zur Herausforderung – besonders mit Blick auf Fleisch. Kleinster gemeinsamer Nenner sind vegetarische Gerichte, doch es geht auch mit Fleisch und Wurst. Der Baustein erklärt die Hintergründe und sucht Lösungen für ein Miteinander, das allen schmeckt.

SACHINFORMATION

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 Schulkantine ein Ort für alle und SchülerInnen jeden Alters und jeglicher Herkunft gehen 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.

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 bei uns 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 – 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.

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. In der übrigen Zeit spielen Fleisch und Wurst in Deutschland jedoch 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 verboten 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 und Co einfach vom Speiseplan der Schulkantine zu streichen, kann zu einer Ablehnung der Schulmensa führen.

Die Lösung liegt also wie so oft in einem goldenen Mittelweg: Flexitarisch statt vegetarisch, Vielfalt statt Verbote, offen für wertvolle Anregungen anderer Esskulturen. Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung empfiehlt in ihren Qualitätsstandards für die Schulverpflegung an bis zu 8 von 20 Schultagen den Verzehr eines Fleischgerichtes.

UNSERE SCHULGEMEINSCHAFT, UNSER WEG

Eine glaubenskonforme Schulverpflegung umfasst die Auswahl und den Einkauf geeigneter Lebensmittel sowie deren – möglicherweise getrennte – Lagerung

BERICHTEN SIE UNS AUS DER PRAXIS!

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

Senden Sie uns Ihre Ideen, Lösungen und Erfahrungen zur Speisenauswahl und zum respektvollen Miteinander! Sie können uns auch die Ergebnisse Ihrer Klasse von Arbeitsblatt 2 schicken! Wir tragen Ihre Ideen gerne weiter. Es reichen kurze Beschreibungen von Beispielen formlos an redaktion@ima-lehrermagazin.de.

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 SchülerInnen welcher Glaubensrichtung gehören dazu? Wie streng halten sie sich an ihre jeweiligen Speisevorschriften oder gibt es Kompromisse?

Bevor die Schulverpflegung überdacht wird, gilt es also den tatsächlichen Bedarf und die Wünsche aller Beteiligten, ggf. anonym, zu erfassen. Deren Ergebnis ist 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.

MULTIKULTI: EIN BUFFET FÜR ALLE

Das Thema betrifft alle, nicht nur die Verwaltung der Schulkantine. Es ist eng verknüpft mit anderen Ernährungsstilen, die heute im Trend sind. Jenseits der Schulmensa, auch im Sportverein, Jugendheim oder auf der privaten Party kommen Menschen mit verschiedenen Bedürfnissen zusammen. Hier dient „ein Buffet für alle“ der Inklusion, erweitert

den Horizont und bringt mehr Genuss für alle – ohne Diskriminierung.

Welche „typisch deutschen“ Komponenten dürfen auf so einem Buffet nicht fehlen? Was wünschen sich religiöse MitschülerInnen? Welche Rolle spielen Zusatzstoffe und Regionalität? Das Buffet kann eine bunte Mischung aus z.B. Lieblingssalaten aller Kulturen sein. Die Zutaten stehen getrennt zum Selbermischen parat. Alle Speisen gehören eindeutig beschriftet, auch bzgl. Allergien. Jeder sollte wissen, was drin ist, ohne sich stigmatisiert zu fühlen: Die Schilder nennen Zutaten, keine Religionen, und nutzen einen Farbkodex oder Symbole. Insgesamt bieten sich viele Ansatzpunkte, um ins Gespräch zu kommen – auch mit den Eltern – und ein Gespür für die Gefühle der anderen zu entwickeln.



METHODISCH-DIDAKTISCHE ANREGUNGEN

Obwohl der religiöse Unterricht sonst meist getrennt wird, macht es hier Sinn, dass die Klassen fächer- bzw. glaubensübergreifend arbeiten. Zu Beginn reflektieren die SchülerInnen mit dem Fragebogen auf **Arbeitsblatt 1**, worauf sie bei ihrer Speisenauswahl achten (Angaben freiwillig). Dann werten sie die Ergebnisse gemeinsam aus, am besten anonym, und bekommen einen Überblick über die Bedürfnisse der Klasse. Dabei hilft die **Vorlage „Auswertung“** (s. Download). Danach lesen sie die Fülle religiöser Speisevorschriften in der gleichnamigen **Tabelle** (s. Download) und ergänzen in der Auswertung weitere relevante Vorgaben. Alle SchülerInnen übertragen das Ergebnis vollständig in ihr Heft. Als Hausaufgabe recherchieren sie die Hintergründe (letzte Spalte).

In der nächsten Stunde entwickelt die Klasse eine Perspektive. Mit dem **Arbeitsblatt 2** sammelt sie Ideen für ein „Buffet für alle“, wobei das Buffet möglichst viele Anforderungen erfüllt und später in die Praxis umgesetzt wird. Im Vordergrund stehen der Respekt und das Verständnis für die Normen und Bedürfnisse aller. In diesem Sinne gestalten die Jugendlichen auch Schilder für die Gerichte, vgl. **Sammelkarte** (S. 15/16).

LINK- UND MATERIALTIPPS

- » Online-Extrablätter und anknüpfende Materialien aus Heft 12 (Hausschwein), 33 (Ernährungsstile) und 34 (Tierethik) unter ima-lehrermagazin.de
- » Kindgerechte Informationen zu religiösen Hintergründen unter religionen-entdecken.de
- » Tipps für die Schulverpflegung unter kurzlink.de/SchulverpflBayern

Klassenumfrage – 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 Lieblingsgerichten und „Geht-gar-nicht“-Speisen. Was ist für dich und deine Klasse wichtig?

① Fülle den Fragebogen aus. Alle Angaben sind freiwillig. Die Auswertung kann anonym erfolgen.

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):

- ② Werte mit deiner Klasse alle Fragebögen aus und erfahre mehr über die Speisevorschriften der Religionen. Ihr braucht dafür das Extrablatt 1 „Auswertung“. [zum Download](#)
- ③ Studiert die Tabelle „Speisevorschriften der Weltreligionen“ auf dem Extrablatt 2 und vergleicht sie mit eurer Auswertung. Ergänzt für euch wichtige Regeln, die doch noch fehlen. [zum Download](#)
- ④ Besuche die Internetseite religionen-entdecken.de und lies nach, ob und wie die Religionen ihre Speiseregeln begründen. Schreibe drei Beispiele mit Erklärungen in deine Mappe.

Ein Buffet für alle

Mithilfe eurer Auswertung könnt ihr nun planen: Welche Speisen könnte ein Buffet für ein gemeinsames Essen enthalten, damit alle Bedürfnisse erfüllt werden?

- ① Überlegt euch viele verschiedene Speisen für ein Frühstücks- oder Mittagsbuffet.
- ② Schreibt jedes Gericht auf ein separates Kärtchen. Sucht die passenden Rezepte raus und schreibt die Hauptzutaten dazu. Hier einige Beispiele:

Pizzaschnecken
Mehl, Hefe, Tomaten,
Käse, Gewürze

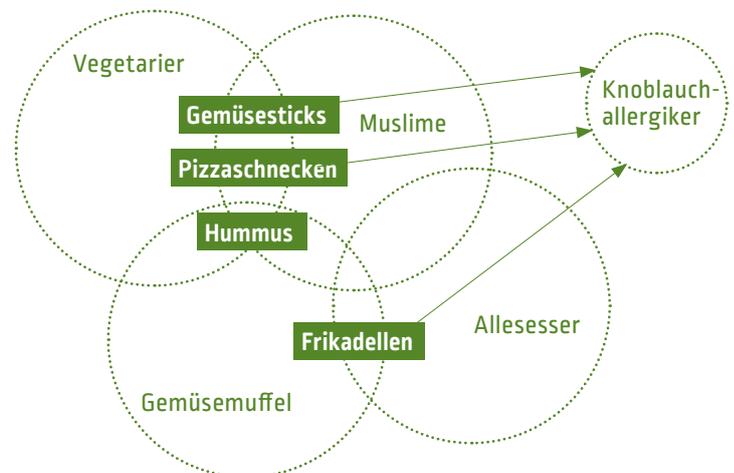
Gemügesticks

Frikadellen
Schweine-/Rindfleisch,
Ei, Brötchen, Gewürze

Hummus
Sesam(paste), Kichererbsen,
Zitrone, Gewürze

- ③ Schreibt auch alle Essenstypen, die es in eurer Klasse gibt, auf ein eigenes Kärtchen: „Allesesser“, Muslime, Vegetarier, Hindus usw. Legt sie in die Mitte eines Stuhlkreises auf den Boden.

- ④ Ordnet nun alle Speisen den Gruppen zu. Manche passen zu zwei oder mehreren Gruppen – zum Glück! Verteilt sie so, dass ihr möglichst große Schnittmengen zwischen den Gruppen bilden könnt, z. B. vegetarisch und kosher Essende. Für den Überblick legt ihr am besten pro Gruppe einen Kreis mit einem Wollfaden. Verschiebt und probiert mehrere Varianten.



- ⑤ Überprüft euer Buffet-Konzept: Wo gibt es Konflikte und wo die größte Schnittmenge? Gibt es für alle Gruppen genug Auswahl? Welche weiteren Speisen oder Rezepte mit abgewandelten Zutaten könnten euer Buffet verbessern? Welche Gerichte können entfallen, ohne dass sie jemand vermisst? Schreibt neue Kärtchen und legt sie zusätzlich oder als Ersatz in die Kreise.
- ⑥ Fotografiert das fertige Ergebnis und plant die Umsetzung des Buffets.

HIER MAL 3 IDEEN FÜR „FLEXIBLE“ REZEPTE:

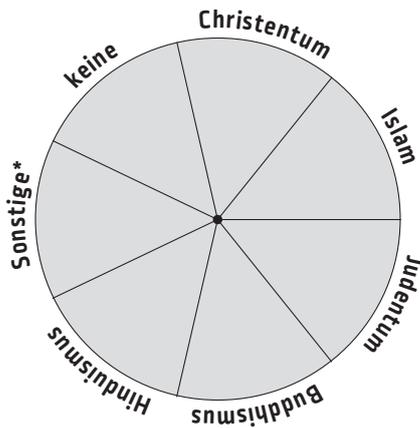
- » Nudelsalat: vegetarisch mit Nudeln, Erbsen, Mais und Paprika, Tomatensoße (ohne Mayonnaise und Joghurt), nach Wunsch mit Fleischwurstwürfeln
- » Kürbis-Brotaufstrich (gluten- und laktosefrei, schmeckt auch als Topping auf Käse oder Wurst)
- » Melone mit Rinderschinken oder pur

Auswertung Klassenumfrage groß ausdrucken/abmalen

Jede/r Lernende aus der Klasse macht anonym einen Punkt, in den Feldern, die auf sie/ihn zutreffen. Am Ende wird gezählt. Und jede/r schreibt die Ergebnisse in ihr/sein Heft ab.

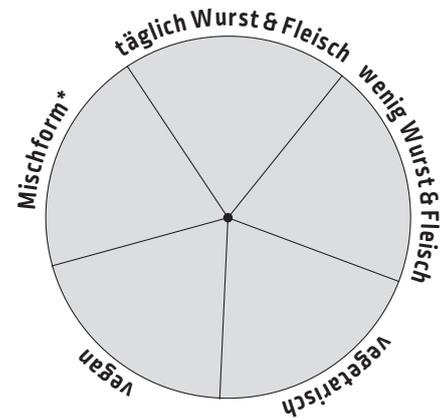
Religiöse Zuordnung:

* Fehlt eine Glaubensrichtung, trage sie hier ein.
Je lockerer du deine Religion lebst, um so näher zeichnest du deinen Punkt an den Außenrand.



Allgemein praktizierte Kostform:

* Fehlt deine Kostform, trage sie hier ein.



Einzelne religiöse Speiseregeln:

Anmerkung: Wenn du die Regel nicht so streng befolgst, mache eine Klammer um den Punkt [●].

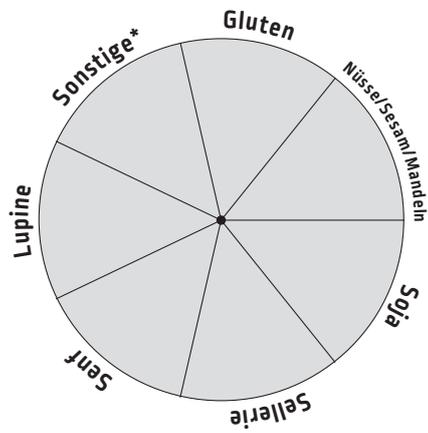
Religion	Speisegebote und -verbote	Trifft auf mich zu	Gesamtergebnis
christlich	vor Ostern Fasten von _____	Punkt eintragen	
	freitags kein Fleisch		
muslimisch	Ramadan-Fastenzeit		
	kein Alkohol		
	kein Schwein		
	halal-Käse		
jüdisch	Trennung von Milchigem und Fleischigem		
	Pessach feiern		
	koscheres Geschirr und Küchenpersonal		
buddhistisch	kein Fleisch und Fisch		
	keine Eier		
	keine Zwiebelgewächse		
hinduistisch	kein Rind		
	keine Eier		
	keine Pilze		
	kein Honig		
sonstige			

SPEISEN & GLAUBEN EXTRABLATT 1

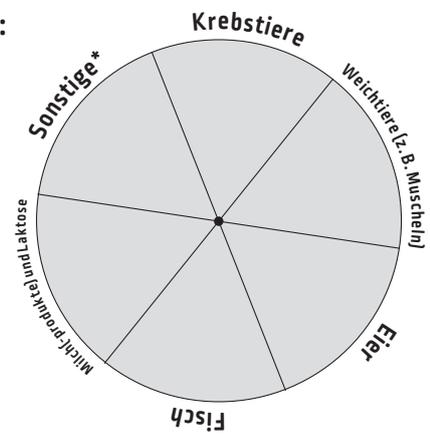
Allergisch/Unverträglich gegen:

*Fehlt ein Lebensmittel, trage es hier ein.

pflanzlich:



tierisch:



Speisevorschriften verschiedener Religionen und Vegetarismus im Vergleich

	Christentum	Islam	Judentum	Buddhismus	Hinduismus	Vegetarismus (mit Eiern, Milchprodukten) ⁴⁷
FLEISCH						
Schwein	ja ¹	nein ⁴	nein ¹⁵	teilweise ^{27*}	selten (Kastenlose) ³³	nein
Rind	ja ¹	ja, wenn halal, teilweise auch akzeptiert wenn kosher ⁵	ja, wenn kosher ¹⁵	teilweise ^{27*}	nein ³⁴	nein
Geflügel	ja ¹	ja, wenn halal, teilweise auch akzeptiert wenn kosher ^{4,6}	ja, wenn kosher ¹⁵	teilweise ^{27*}	teilweise (niedrige Kasten) ^{33*}	nein
Fisch	ja ¹	ja ⁷	ja, wenn Schuppen und Flossen vorhanden ¹⁵	teilweise ^{28*}	teilweise (niedrige Kasten) ^{33,35}	nein
Gelatine	ja ¹	nur halal ⁹	nur kosher (bei fleischigen Speisen) ¹⁶	überwiegend nicht akzeptiert ^{27*}	überwiegend nicht akzeptiert*	nein
SONSTIGE LEBENSMITTEL						
Hühnereier	ja ¹	ja ⁹	ja, wenn Prüfung auf Blutspuren negativ ¹⁷	teils verzehrt, teils nicht ²⁸	teils verzehrt, teils nicht ³⁶	ja
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	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)
Lebensmittel auf Pflanzenbasis	ja ¹	ja (wenn nicht toxisch oder berauschend) ¹¹	ja ⁹	meiden Zwiebelgewächse ³⁰	meiden Zwiebelgewächse und teilweise Pilze ³⁸ , Gläubige lehnen ggf. den Verzehr von Honig ab ³⁹	alle
Alkohol	ja ¹	nein ¹¹	ja, wenn kosher (betrifft besonders Wein) ²⁰	nein ³¹	nein ⁴⁰	ja
AUSSERDEM ZU BEACHTEN						
Abweichungen an Feiertagen (Auswahl nach Bedeutung der Auswirkungen auf die Ernährung)	freitags teilweise kein Fleisch, insbesondere Karfreitag zu beachten ² , kein Fleisch in der Fastenzeit (variiert je nach christlicher Glaubensrichtung) ³	Ramadan - Fastenzeit ¹²	Pessach - nur ungesäuerte Produkte, Verbot einiger Nahrungsmittel wie Hülsenfrüchte möglich ²¹			keine
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 empfehlenswert ²² , innerhalb der Küche für koschere Speisen Trennung von milchigen, fleischigen und parvedigen Bereichen, jeweils mit eigenen Küchengeräten ^{22,23}	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
Reinigungsmittel	keine Vorgaben	kein Ethanol, keine tierischen Fette als Ausgangsstoff (sofern nicht halal) ^{11,14}	keine tierischen Fette als Ausgangsstoff (sofern nicht kosher, zusätzlich Trennung milchig - fleischig beachten) ²⁴	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
Geschirr			eigenes Geschirr für koschere Speisen, getrennt nach milchigen und fleischigen Lebensmitteln ²⁵		Einweggeschirr oder Geschirr aus Metall wird eher akzeptiert, als solches aus Keramik ⁴³	
Besonderheiten			Beteiligung eines Juden bzw. Überwachung der Speisenherstellung erforderlich ²⁶		der Koch sollte nach Möglichkeit der Kaste der Brahmanen angehören ⁴⁴ , abweichende Speisevorschriften je nach Kastenzugehörigkeit ^{45,46}	

© i.m.a.e.v. | aus "Inklusion durch Schulverpflegung", *keine abschließende Aussage, da unterschiedliche Richtungen, einige Glaubensangehörige verzehren Fleisch, andere nicht; ¹vgl. auch ANTES 2002, S. 97; HEIL 1994, S. 169ff.; GRUMETT u. a. 2010, S. 129; ²WAGEMANN 2005, S. 44ff.; ³WAGEMANN 2005, S. 44ff.; PACZENSKY u. a. 1999, S. 281; ⁴vgl. DREUSCH u. a. 2011, S. 9; BUCKENHÜSKES 2011; ⁵DREUSCH u. a. 2011, S. 12; HUSSAINI o. J., S. 8; ANDELSHAUSER 1996, S. 57ff.; ⁶Sure Al-Maaida 5: Vers 1-5; ⁷DREUSCH u. a. 2011, S. 12; ⁸RIAZ u. a. 2004, S. 95ff.; ⁹RIAZ u. a. 2004, S. 21; ¹⁰vgl. RIAZ u. a. 2004, S. 73; vgl. VZBV 2009, S. 34; ¹¹DREUSCH u. a. 2011, S. 10f.; ¹²BUDAK 2005, S. 41; ¹³vgl. RIAZ u. a. 2004, S. 11, S. 22; ¹⁴RIAZ u. a. 2004, S. 25; ¹⁵GARFUNKEL 2004, S. 10f.; ¹⁶vgl. BLECH u. a. 2004, S. 369ff.; ¹⁷vgl. BLECH u. a. 2004, S. 326; ¹⁸CHABAD-LUBAVITCH MEDIA CENTER 2011; ¹⁹GARFUNKEL 2004, S. 12; ²⁰vgl. AVICHAIL 1997; ²¹vgl. OLITZKY u. a. 2001, S. 140; SPIEGEL 2005, S. 257; VRIES 2010, S. 127f.; ²²vgl. BLECH u. a. 2004, S. 47, S. 184; ²³vgl. BLECH u. a. 2004, S. 218f.; ²⁴STERN 2004, S. 84; CAMPBELL u. a. 2011, S. 70; vgl. auch REGENSTEIN u. a. 2003, S. 123; ²⁵vgl. BLECH u. a. 2004, S. 38f.; ²⁶BLECH u. a. 2004, S. 47, S. 226ff.; ²⁷Der 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 in dieser Religion große Bedeutung (siehe z. B. WALTERS u. a. S. 61-63); ²⁸WAGEMANN 2005, S. 35; ²⁹vgl. PAYER 2001; ³⁰HEEPE u. a. 2002, S. 136; ³¹BLUMHAGEN 2011, S. 84ff.; ³²keine Angaben in der Literatur, die Bevorzugung von Reinigungsmitteln ohne Bestandteile vom toten Tier ergibt sich jedoch aus den übrigen Vorschriften; ³³GLASENAPP 1996, S. 17; FIELDHOUSE 2005, S. 98; ³⁴GUNTURU 2000, S. 168; SINDEMANN 2010, S. 126; ³⁵HENN 2002, S. 116; ³⁶SINDEMANN 2010, S. 121; ³⁷vgl. SYED 2009, S. 266; ³⁸vgl. SYED 2009, S. 254; SYED 2000, S. 111ff.; ³⁹SYED 2009, S. 262; ⁴⁰SYED 2009, S. 263; SINDEMANN 2010, S. 129 (gilt besonders für Brahmanen); ⁴¹vgl. u. a. SYED 2009, S. 254; vgl. SYED 2000, S. 112; ⁴²RÖSEL 2005, S. 147; ⁴³vgl. JÜDISCHES MUSEUM BERLIN 2012; ⁴⁴RÖSEL 2005, S. 146f.; ⁴⁵RÖSEL 2005, S. 146; ⁴⁶GLASENAPP 1996, S. 71; ⁴⁷vgl. LEITZMANN u. a. 2010, S. 19