

INTERKULTURELLES **KOCHBUCH**

EIN APPETITANREGER FÜR DIE ARBEIT MIT
ESSEN UND DIE INTEGRATION IM UNTERRICHT



INTERKULTURELLES

KOCHBUCH

**EIN APPETITANREGER FÜR DIE ARBEIT MIT
ESSEN UND DIE INTEGRATION IM UNTERRICHT**

Auflage: 100 1. Ausgabe, Juli 2013

Grafische Gestaltung: Ligeirem

Fotos:

Mogens Riget, Seite 32, 37

Louise Glendye, Seite 26, 37, 38, 39, 44

Ulla Skovsbøl, Seite 34, 40, 42

The Blue Room, alle anderen Bilder

Die Foto-Auszubildende Frederikke

Møller hat die Bilder über die Essens-
zubereitung gemacht und der Fotograf

Frederik Sparvath die zum Kapitel
„Rund um die Erde“

Titelseite: The Blue Room

HERAUSGEBER

Das Crossing Bridges Projekt beim
Kompetenzzentrum für Integration
Nylandsvej 16
DK-8600 Silkeborg
kompetencecenter.silkeborgkommune.dk

Referat Schulen der Stadt Kaiserslautern
Willy-Brandt-Platz 1
67657-Kaiserslautern Germany
Peter Krietemeyer
+49 631 365 1400

Das Buch kann auch über die Homepage
des Projekts bezogen werden.
www.crossing-bridges.eu

Das Kochbuch ist ein Teilprojekt des Comenius Regio-Projekts „Crossing Bridges“ 2011-2013. Es ist ein Kooperationsprojekt der Schulen von Kaiserslautern und Silkeborg, das von Institutionen der beiden Partnerstädte geleitet wird.

„Dieses Projekt wurde mit Unterstützung der Europäischen Kommission finanziert. Die Verantwortung für den Inhalt dieser Veröffentlichung trägt allein der Verfasser; die Kommission haftet nicht für die weitere Verwendung der darin enthaltenen Angaben.“



Programm für
lebenslanges
Lernen

QUELLEN

Das Kapitel Esskultur und Religion ist einem australischen Schriftstück des Better Health Channel www.betterhealth.vic.gov.au. entnommen. Dieses Schriftstück steht nicht mehr auf der Homepage.

Das Kapitel Esskultur und die internationale Dimension im Unterrichten entstammt, was die Kartoffeln angeht, teilweise Texten von FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS, Jahresrückblick aus dem INTERNATIONAL YEAR OF THE POTATO 2008 Die Die Neuentdeckung eines verborgenen Schatzes www.potato2008.org.

Im Kapitel Aus der Erde auf den Tisch ist der Abschnitt über den Schulgarten in Dänemark und der Abschnitt London 2012 ein Auszug aus der Website www.skolehaver.com und aus dem Artikel der Journalistin Ulla Skovboels APPORTERING TIL FORFATTERFORENINGEN, Dezember 2012, mit dem Titel Schulgärten in London.

Beachten Sie bitte im Übrigen die Literaturangabe.

EIN DANKESCHÖN AN ...

Unser kleines „Kochbuch“ ist das Resultat einer Zusammenarbeit vieler unterschiedlicher Kulturen. An dieser Stelle wollen wir uns bei allen Mitwirkenden bedanken für die Unterstützung in den letzten Monaten.

Der Fotofirma „The Blue Room“, die bereits vor zwei Jahren zum Ausdruck brachte, dass sie gerne auf freiwilliger Basis mitarbeiten wolle. The Blue Room hat mit der Fotografin Frederikke die Fotografien erstellt, die eine Sommer- und Weihnachts-Volksküche durchgeführt hat. Sie legte Wert auf die interkulturellen Aspekte der Essenszubereitung und der anderen Volksküchen-Aktivitäten. Daraus sind hervorragende Bilder entstanden.

Danke auch an Frederik, der kurzfristig und zuverlässig die gesamte Ausrüstung zur Verfügung stellte für die Aufnahmen der Speisen im Kapitel „Rund um die Welt“. So etwas kann nicht besser gemacht werden - entscheiden Sie selbst!

Carlo, der auf „nonprofit“-Basis das Buch ins Deutsche übersetzte, soll herzlich für seine Geduld und seinen Überblick in einer hektischen Phase gedankt werden, in der es darum ging, das Buch für das Layout vorzubereiten. Tine, unserer Layouterin, danken wir für einen „nonprofit“-Einsatz und ihre großzügige Einstellung zu Arbeitszeit und Freizeit.

Der Inhalt des Buches ist gemeinsam von einer 4. Klasse der Grundschule „Auf dem Fischerrück“ in Kaiserslautern, der „Interkulturellen Vereinigung Volksküche“ in Silkeborg und durch die Integrationsarbeit im „Kompetenzzentrum für Integration“, ebenfalls in Silkeborg, entstanden.

An dieser Stelle sagen wir Ulla Skovsboel dafür Dank, dass sie mit dem Kapitel „London als Quelle der Inspiration“ und den dazu gehörenden Fotos zum Gelingen des Buches beigetragen hat.

Ohne die freien Mitarbeiter der Interkulturellen Vereinigung wäre das Kochbuch nicht so geworden. Kathrine, die für die Rezepte verantwortlich zeichnete – Sophie und Sarah, die in nur kurzer Zeit eine Fotosession einschließlich der Zubereitung von 10 – 15 verschiedenen Gerichten organisiert haben – alle die Freiwilligen und die jungen Zweisprachigen, die einfach kommen und helfen. Ein besonderes Dankeschön an Meryems Mutter, auf die man sich immer verlassen kann, wenn es um Hilfe beim Aufräumen geht.

Danke an Mogens, den Projektleiter der Interkulturellen Vereinigung im Crossing Bridges Projekt. Mogens war immer dabei, auch in der sehr hektischen Schlussphase.

Ohne Kristine, die – obwohl sie nach Frankreich fuhr – uns am Kochbuchprojekt hielt, wäre das Buch sicherlich nicht entstanden.

Ein Dank geht auch an Peter Krietemeyer, Direktor des Referats Schulen, der als Projektkoordinator immer den Überblick behielt und Rainer Blasius, Leiter des Medienzentrums Kaiserslautern, für die technische und organisatorische Unterstützung.

Ein herzliches Danke geht auch an meine Schulleiterin Gitta Blasius, die mir den Rücken freihielt und mich in meinen Ideen immer unterstützte.

Last but not least: Meine Schülerinnen und Schüler haben einen sehr großen Beitrag geleistet. Es ist fantastisch, eine 4. Klasse so zielgerichtet und kompetent mit der Essenszubereitung arbeiten zu sehen. Dafür ein herzliches Danke für die tolle Mitarbeit!

Louise Glendye
*Grundschule Auf dem Fischerrück
Kaiserslautern im Juni 2013*

VORWORT



Dieses Buch wird unterschiedliche Aspekte der Arbeit mit Essen und Integration in der Beziehung zur Bildung behandeln. Das Buch enthält u.a. Beispiele von Unterrichtsverläufen, eher theoretische Abschnitte über die Globalisierung, die interkulturelle Dimension des Unterrichts und einen Abschnitt über Esskultur und Religion.

Das Buch arbeitet mit der Integration als einem fortschreitenden Prozess, in welchem eine Gruppe mit einer anderen Kultur sich teilweise anpasst, teilweise von einer größeren Gruppe akzeptiert wird, ohne dass die Gruppe dazu gezwungen wird, die Kultur der Mehrheit zu übernehmen, darunter auch die Kultur des Essens.

Die Globalisierung und die Integration werden als zwei Seiten derselben Sache angesehen; und in beiden Bezügen sind es interkulturelle Kompeten-



zen, mit denen gearbeitet werden soll.

Globalisierung erscheint häufig als ein rein ökonomisches oder technologisches Phänomen, doch beinhaltet der Begriff auch die Globalisierung des sozialen und kulturellen Lebens. Hier ist die ansteigende Migration ein deutliches Beispiel für den kulturellen Austausch zwischen den Erdteilen.

Es ist notwendig, dass die Schulen die internationale Perspektive in ihrem Unterricht beachten, und viele Schulen haben auch ein internationales Profil erreicht. In Dänemark beschloss die Regierung 2006, dass in allen Bildungsgängen die Globalisierungs-Perspektive berücksichtigt werden müsse. Vier Jahre danach wurde diese Vorgabe von den Volksschulen (= folkeskoler) evaluiert. Der Bericht bekam den Titel „Die Globalisierung, die ausblieb“, was zeigte, dass nicht sehr viel geschehen war.

Der Anstieg der Globalisierung hat auch auf die Esskultur der einzelnen Länder eingewirkt. Während viele Gesellschaften früher den „anderen Geschmack“ ablehnten, essen wir heutzutage mehr international. Aber auch wenn Pizza und Frühlingsröllchen zum Gemeingut geworden sind, bestehen große Unterschiede darin, was und wie wir essen.

Die Esskultur spielt eine große Rolle für die kulturelle und nationale Identität. Und die meisten Immigranten nehmen auch ihre Esskultur mit in das neue Land.

Die Esskultur kann als ein integrierter Bestandteil der menschlichen Lebensformen und als ein Teil der Werte und Normen gesehen werden, die wir aus der Kultur und Region schöpfen, deren Teil wir sind. Deshalb können sowohl Gemeinsamkeiten und Unterschiede im selben Land und in derselben Religion erkannt werden, da Religion, Kultur, die

Familiengröße, das Einkommen und die sozialen Unterschiede Auswirkungen auf unsere Essensauswahl haben.

Die Esskultur kann auf diese Weise als ein Bild der kulturellen Verschmelzung in den einzelnen Ländern verwendet werden, in denen sich viele verschiedene Esskulturen ausdehnen und vermischen.

Wir hoffen, dass wir mit diesem Projekt den Fokus darauf richten, wie die Kenntnis verschiedener Esskulturen dabei behilflich sein kann, Grenzen zwischen Menschen einzureißen, zu verdämmen und stattdessen Integration, Toleranz und Respekt zu fördern.

DIE ESSKULTUR UND DIE RELIGION

Esskultur und Religion sind unzertrennliche Elemente, da Essen ein Teil der religiösen Praxis in vielen Religionen ist und stets kulturelle Identität darstellt. Die Religionen haben über alle Zeiten hinweg auf unterschiedliche Arten und Weisen versucht, das Leben zu strukturieren; darunter auch damit, wie und was wir essen.

Oft verbindet man die Essensregeln damit, dass man „rein“ und „unrein“ in dieser Welt definiert. So ist das Einhalten der Regeln absolut zentral für die Gläubigen. Es ist entscheidend für deren religiösen Standort im Angesicht der Gottheiten.

Unsere Essensregeln sind somit sehr komplex und variieren von Glaube zu Glaube, von Gesellschaft zu Gesellschaft und von Individuum zu Individuum.

Das Wissen um die Rolle der Ernährung für eine kulturelle und religiöse Praxis ist eine wichtige Voraussetzung, um Respekt und Verständnis für Menschen mit unterschiedlichen Kulturen und religiösen Hintergründen zeigen zu

können. Deshalb muss man, wenn man Mahlzeiten für Menschen mit verschiedenen religiösen Hintergründen zubereitet, darüber nachdenken, was man und wie man das Essen serviert. Wenn man Essen in einer multikulturellen Schule zubereitet, muss man beispielsweise eine Auswahl an vegetarischen Gerichten mit verschiedenen Sorten Fleisch anbieten, das auf sauber getrennten Platten liegt.

Ganz generell heißt es vorsichtig zu sein mit vorgefassten Einstellungen zur Esskultur und zu dem Glauben einer Person. Hat man Zweifel, soll man ruhig nach bestimmten Rücksichtnahmen im Zusammenhang mit der Essenszubereitung fragen.

Auch wenn jegliche Einführung in dieses Gebiet unvollständig bleiben muss, wird hier eine kurze Einführung und ein Überblick über die wichtigsten Essensregeln geboten. Diese Einführung gilt für die fünf größten Religionen (in alphabetischer Reihenfolge); Buddhismus, Christentum, Hinduismus, Islam, Judentum.



DER BUDDHISMUS

Die Regeln bezüglich des Essens und Trinkens sind im Buddhismus weniger spezifisch als in anderen Religionen. Darüber hinaus hängen die Essensregeln davon ab, welcher Zweig des Buddhismus in welcher geografischen Region praktiziert wird. Die Praxis kann von Region zu Region und von Land zu Land erheblich variieren.

Die Regeln für das Essen sind mit den fünf Lebensregeln der Buddhisten verknüpft. Diesbezüglich hat die erste Regel Einfluss gehabt, die den Buddhisten verbietet, lebende Wesen zu töten. Deshalb sind viele Buddhisten Vegetarier. In einigen Zweigen des Buddhismus sind es nur die Mönche, die kein Fleisch essen dürfen.

Entsprechend dem hinduistischen Begriff von Karma (siehe unter Hinduismus) glaubt man im Buddhismus, dass alle Gewalt, die man gegen andere ausübt, auf den Ausübenden zurückfällt.

Verfolgt man diesen Gedanken und die Lebensregeln weiter, wird klar, dass viele Buddhisten einen vegetarischen oder veganen Lebensstil bevorzugen.

Dennoch essen einige Buddhisten Fleisch von Tieren, die sie nicht selbst getötet haben. In solchen Ländern, in denen Muslime und Buddhisten gemeinsam leben, sind es somit die Muslime, die Tiere schlachten.

MEHR DAZU BUDDHISMUS

Generell hängen die Essensregeln von den Zweigen des Buddhismus und dem kulturellen und geografischen Kontext ab. Zum Beispiel meiden einige Buddhisten **Fleisch und Milchprodukte**, während andere lediglich Fleisch meiden.

Im Buddhismus wird generell **die Abstinenz von Alkohol und anderen Drogen** empfohlen, da sie die Sinne benebeln und damit deren weitere Entwicklung verhindern.

Religiöse Feiertage und Feste variieren ebenfalls von Region zu Region.

Buddhistische **Mönche und Nonnen** sollen nach dem Mittag (12.00 Uhr) fasten. Wegen Erkrankungen gibt es dennoch bestimmte Ausnahmen davon.

Es ist buddhistischen Mönchen und Nonnen nicht gestattet, ihr eigenes **Essen zuzubereiten** bzw. aufzubewahren, weil sie (symbolisch) das Opferfeuer entzündet haben. Auf diese Weise sind sie von den Gaben der Gläubigen abhängig, die auch **Fleisch** enthalten können, denn es ist Mönchen und Nonnen nicht gestattet, nach einem speziellen Essen zu verlangen.

DAS CHRISTENTUM

Laut dem Markus Evangelium erklärte Jesus in einer Auseinandersetzung mit dem Judentum jegliches Essen als rein. Dabei ging es weniger darum, was ein Mensch aß. Der bestimmende Faktor war, dass seine Reinheit vom Herzen kam. Damit hob Jesus alle früheren Restriktionen im Hinblick auf die Ernährung auf.

Dennoch bestehen im Christentum verschiedene Regeln für das Essen und Trinken. Die Einschränkungen unterscheiden sich stark in den verschiedenen christlichen Richtungen, in denen einige Gruppierungen viele Einschränkungen, andere gar keine haben. Im Folgenden ist eine Auswahl von Essensregeln im Christentum zusammengefasst.

MEHR DAZU CHRISTENTUM

Einige Katholiken und Orthodoxe haben viele **Feier- und Fastentage** während eines Jahres. Dagegen haben die meisten Protestanten nur Weihnachten und Ostern als herausragende Feiertage. Viele Katholiken meiden den Verzehr von Fleisch an Freitagen, vor allem am Karfreitag. Es wird jedoch nicht absolut gefastet, oft wird das **Fleisch durch Fisch** ersetzt. Die längste Fastenzeit ist die 40tägige Fastenzeit vor Ostern.

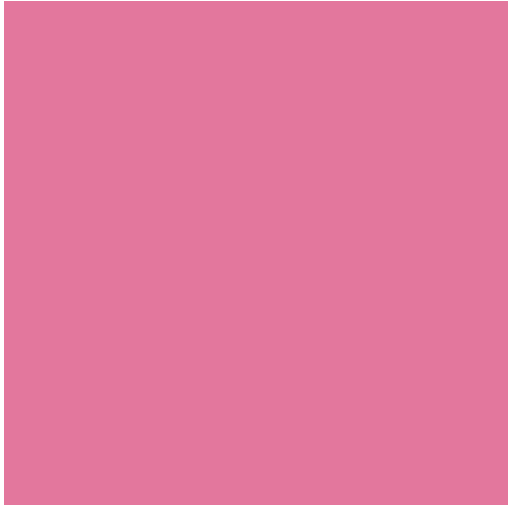
Seit der Reformation bedeutet **das Fasten** nicht mehr so viel innerhalb des evangelisch-lutherischen Christentums. Luther war gegen den Glauben, dass man durch Handlungen, z.B. durch fasten, das Seelenheil erreichen konnte (auch tatkräftige Gerechtigkeit genannt).

Viele Sieben-Tage-Adventisten essen **kein Fleisch und keine Milchprodukte**. Sie trinken auch keine **koffeinhaltigen Getränke**. Die, welche Fleisch essen, nehmen kein Schweinefleisch zu sich. Da die Sieben-Tage-Adventisten ein ganzheitliches Menschenbild haben, glauben sie an die Erlösung des ganzen Körpers; deshalb beachten sie die Gesundheit und das Wohlergehen besonders intensiv.

Das **Abendmahl** wird häufig von vielen Christen gefeiert. Als Teil des Rituals isst man Brot, das den Leib Jesu symbolisiert, und trinkt **Wein (oder Saft)**, der für das Blut Jesu steht. Das theologische Verständnis des Abendmahls ist jedoch in den christlichen Richtungen verschieden.

Viele gläubige Christen trinken keinen **Alkohol**, dies gilt auch für Mitglieder der protestantischen Kirchen.

Viele Mormonen beachten das „Weisheitswort“, eine Art Gesundheitsgesetz, welches **Alkohol, Tabak und koffeinhaltige Getränke** wie Tee und Kaffee verbietet.



DER HINDUISMUS

Die religiöse Praxis ist im Hinduismus sehr wichtig. Aber im Gegensatz zu sowohl dem Christentum als auch dem Islam hat der Hinduismus nicht nur eine Grundregel bzw. eine normative Schrift. So gibt es besonders große Unterschiede im Hinduismus, wenn es um Essensregeln geht.

Außerdem hängen an die Esskultur gebundene Restriktionen vom sozialen Status einschließlich der Kastenzugehörigkeit des Einzelnen ab. So sieht man es z.B. als unrein an, mit Personen gemeinsam zu essen, die nicht derselben Kaste angehören. Es kann sogar als absolut unrein angesehen werden, Speisen zu sich zu nehmen, die von Personen einer anderen Kaste zubereitet worden sind. Ein weiteres Beispiel ist die Dharmasastra-Literatur, die die verschiedenen Essensregeln mit den vier Stadien des Lebens verknüpft. Damit sind die Essensregeln nicht notwendigerweise die gleichen während des gesamten Daseins. Die Reinheit eines Menschen ist somit davon abhängig, ob man die geltenden Gesetze des eigenen sozialen Status und der eigenen Kaste befolgt.

Die Hinduisten glauben darüber hinaus an das Karma, das als eine Art spiritueller Bürde betrachtet werden kann. Es ist abhängig von den Taten des Einzelnen. Die Handlungen des Einzelnen sind entscheidend für seine Wiedergeburt. Aus diesem Grund vermeiden es viele Hindus Fleisch zu essen, da dies mit sich bringt, dass man ein Tier tötet. Das wirkt sich auf deren Karma negativ aus und hindert sie an ihrem Streben nach Moksha (Bemühen um die Wiedergeburt).

MEHR DAZU DIE HINDUS

Wegen ihres Glaubens an das Karma sind viele Hindus **Vegetarier**, doch ist dies nicht obligatorisch. Häufig sind es Personen mit einem gehobenen Status, die Vegetarier sind, weil **Fleisch**, wie schon erwähnt, mit Unreinheit verbunden wird.

Da die Kuh als heilig verehrt wird, essen viele Hindus kein **Rindfleisch** oder Rindfleisch-Produkte.

Schweinefleisch ist an einigen Orten mit Restriktionen verbunden oder es wird gemieden.

Generell bestehen große nationale und regionale Unterschiede, was den Verzehr von **Tierprodukten** angeht.

Auch wenn viele Hindus keine **Eier** essen, so können Milchprodukte wie Milch, Butter und Joghurt verzehrt werden.

Fastenzeiten hängen von der Kastenzugehörigkeit des Einzelnen ab, vom dem sozialen Status einschließlich der Gebräuche; deshalb sind sie äußerst unterschiedlich.

DER ISLAM

Der Islam ist eine Religion, die die Reinheit und die Ordnung in allen Lebensbereichen sehr hoch hält, besonders was das Essen angeht. Die Regeln hinsichtlich der Ernährung werden im Koran und in der Hadith-Literatur beschrieben. Sie sind also den Muslimen von Allah gegeben, sie einzuhalten wird als eine Form der Anbetung interpretiert. Das Halal-Konzept, in dem es um das geht, was erlaubt ist, wird im Islam auf alle Lebensbereiche des Einzelnen bezogen, auch die Restriktionen, was das Essen betrifft. Erlaubtes Essen wird „Halal“ genannt und steht im Gegensatz zum verbotenen Essen, das „Haram“ genannt wird. „Haram“ bedeutet exakt das Verbot.

Viele Muslime glauben, dass das, was Haram ist, der eigenen Gesundheit schadet. Und dass dies der Grund dafür ist, dass Allah es verboten hat. Darüber hinaus müssen Tiere, die Halal sind, auf eine besondere Weise geschlachtet werden. Dabei sticht man die Tiere in den Hals, sodass sie verbluten, während ein Gebet gesprochen wird. Der Kopf der Tiere muss gen Mekka zeigen, dies ist eine heilige Stadt im Islam.

Dennoch muss darauf hingewiesen werden, dass im Islam wie in anderen Religionen große Unterschiede in den einzelnen Gruppierungen vorhanden sind. Die folgenden Fakten stellen deshalb nur Orientierungspunkte dar; sie gelten nicht für alle Muslime.

MEHR DAZU ISLAM

Speisen, die Haram genannt werden, sind **Schweinefleisch, Blut, gestorbene Tiere** und andere Produkte, die Emulgatoren von Tierfett enthalten; besonders die **Margarine**.

Alkohol wird ebenfalls als Haram angesehen. Brot, das Hefe enthält und damit **Spuren von Alkohol** aufweisen kann, wird von einigen auch als Haram bezeichnet.

Tierische Gelatine vom Schwein oder anderen Tieren, die nicht als Halal bezeichnet werden und nicht halsgeschlachtet wurden, sind **verboten**. Man kann Gelatine kaufen, die zum Halal gehört.

Die muslimischen Fastenzeiten können innerhalb der verschiedenen Glaubensrichtungen variieren. Aber während des **Ramadan**, der im Ramadan-Monat stattfindet, fasten alle Muslime vom **Sonnenaufgang bis zum Sonnenuntergang**. Das Fasten ist eine der fünf Säulen des Islam und deshalb für alle Muslime verbindlich, die die Möglichkeit dazu haben.

DAS JUDENTUM

Im Judentum entspricht Kashrut den Gesetzen, welche Art von Speisen und welche Kombinationen von Lebensmitteln als „koscher“ angesehen werden. Koscher bedeutet „das rituell Erlaubte“ nach dem jüdischen Gesetz „Hakakha“. Es steht im Gegensatz zu „Treifah“, das als verbotenes und unreines Essen bezeichnet wird.

Die Gesetze stehen im 3. Buch Mose und ihre Befolgung ist somit ein Ausdruck für die Auswahl und Heiligsprechung des israelischen Volkes. Die jüdischen Speiseregeln sind für die Gestaltung einer besonderen jüdischen Praxis wichtig. Damit haben sie eine verstärkende Wirkung auf die kollektive jüdische Identität.

Und dennoch gibt es viele Unterschiede, in welchem hohem Grad der Einzelne den jüdischen Essensregeln folgt.

MEHR DAZU JUDENTUM

Das Verzehren von **Blut** ist verboten, deshalb kann Fleisch nur kosher sein, wenn es korrekt geschlachtet worden ist. Die rituelle jüdische **Schlachtung** wird „Schechitah“ genannt. Sie sichert, dass das meismögliche Blut aus einem Tier entweicht. Vor dem Schlachten darf das Tier keinen Schaden genommen haben oder betäubt worden sein.

Es ist verboten, **Meerestiere ohne Flossen** oder Schuppen zu essen. Deshalb ist es untersagt, sowohl Muscheln als auch Krebse zu essen.

Schweine, Kamele und bestimmte Vogelarten sind Beispiele für weitere verbotene Tiere.

Es gelten besondere Restriktionen für den Verzehr von Milchprodukten mit Fleisch. So ist es z.B. nicht erlaubt, **Milchprodukte mit Fleisch zu vermengen**. Es ist verboten, Milch und Fleisch während einer Mahlzeit zu sich zu nehmen. Um die Trennung gänzlich zu gestalten, benutzen viele Juden unterschiedliches Geschirr einschließlich des Bestecks für die Vorbereitung und die Aufnahme von Milchprodukten und Fleisch.

Alkohol wird oft bei rituellen Anlässen als Teil des Rituals getrunken. Z.B. beginnt der „Sabbat“ (der wöchentliche Ruhetag der Juden) mit **Wein** und endet mit ihm. Alkoholische Getränke, die aus Trauben gemacht werden, sind besonderen Regeln unterworfen, um sie als kosher bezeichnen zu können.

Im Judentum gibt es verschiedene **Fastentage**, davon z.B. der „Yom Kippur“, ein Tag der Reinigung. An ihm fastet man von Sonnenaufgang bis Sonnenuntergang.

Außerdem bestehen jüdische **Feiertage** wie „Rosh Hashana“ und „Pesach“. Mit dem Pesach wird an die Gründung der jüdischen Nation erinnert. Das Essen, das man dabei zu sich nimmt, steht für **die Geschichte des Exodus** (die Vertreibung aus Ägypten). So sollen z.B. bittere Kräuter die Juden an die Leiden der Israeliten während der ägyptischen Herrschaft erinnern.

DIE ESSKULTUR UND DIE RELIGION

Abschließend ist es wichtig darauf hinzuweisen, dass alle Menschen auf unterschiedliche Art und Weise religiös sind. So ist es von Individuum zu Individuum verschieden, wie man die Essensregeln in einer bestimmten Religion interpretiert und in welchem hohen Maße man sie befolgt. Darüber hinaus kann das Umfeld große Bedeutung für das Einhalten religiös auferlegter Essensregeln haben; alle Handlungen, auch solche, die mit dem Essen zu tun haben, sind abhängig vom Kontext. Auf diese Weise fordern bestimmte Situationen mehr als andere zur Einhaltung der Regeln auf, während andere Situationen die Lockerung der Regeln ermöglichen. Dies muss unter dem Aspekt betrachtet werden, dass das Individuum sich beständig und flexibel sowohl der Situation, als auch solchen Leuten, mit denen es zusammen ist, anpasst.

Es kann also problematisch sein, ein Individuum hinsichtlich seiner Religion einzuordnen, da sowohl individuelle als auch situative Unterschiede vorhanden sein können. Es ist deshalb wichtig, dass man beim Servieren von Essen für Menschen mit unterschiedlichen religiösen und kulturellen Hintergründen an die Wahlmöglichkeiten denkt, damit alle ohne „religiöse Skrupel“ essen können. So nämlich kann das Essen ein gemeinsamer Treffpunkt werden und nicht etwa die Ursache von Konflikten.

Die Religion und die Esskultur haben demnach trotz individueller Unterschiedlichkeiten eine große Bedeutung für die kollektive Identität einer bestimmten Gruppe. Eine gemeinsame Identität, die sowohl bestärkt als auch herausgefordert wird durch die individuelle Einstellung einschließlich der fortschreitenden Globalisierung.





DIE VOLKSKÜCHE

Die „Interkulturelle Vereinigung“ in Silkeborg hat seit 2006 die Volksküche einmal monatlich geöffnet, damit Jugendliche mit unterschiedlichem kulturellen und religiösen Hintergrund (oft auch deren Eltern) einander begegnen, Essen gemeinsam zubereiten und verzehren können. Jede Volksküche hat eine Philosophie und nach dem gemeinsamen Essen finden Gespräche und Diskussionen statt.

Es werden Speisen aus der ganzen Welt zubereitet und gegessen; aber so, dass alle essen können ohne Bedenken haben zu müssen, ob das Essen erlaubt bzw. verboten ist aus Rücksicht auf verschiedene Religionen.

Das Fleisch und die meisten anderen Zutaten für die Zubereitung der Speisen werden im „Bazar Vest“ eingekauft, in dem viele ethnische Minderheiten ihre Einkäufe erledigen. Es werden keine Gerichte mit Schweinefleisch gereicht und stets gibt es mindestens zwei verschiedene Salate.

Mit den Jahren sind verschiedene Traditionen entstanden. So ist die Volksküche im Dezember zu einer Weihnachtsküche geworden, in der ein dänisches Weihnachtsmenü mit anschließendem Banko-Spiel angeboten wird.

Banko zu spielen war immer ein Erfolg, aber das Gleiche kann nicht vom Weihnachtsmenü gesagt werden.

Die Ente war niemals das Problem, aber Rotkohl, angebräunte Kartoffeln, weiße Kartoffeln und braune Soße waren äußerst unbekannte Gerichte, die vielen Jugendlichen Bedenken bereitet haben, neue Geschmacks-Zusammenstellungen zu probieren. Heutzutage ist die Weihnachts-Volksküche zur Tradition geworden. Viele Jugendliche freuen sich darauf, ein dänisches Weihnachtsmenü zu genießen.

Auf die gleiche Art und Weise haben Jugendliche über Jahre hinweg in der Volksküche gelernt, somalisches Sambusa, türkischen Köfter, iranischen Pirlav, vietnamesische Frühlingsrollen und viele andere Gerichte aus aller Welt zu schätzen. Dies ist im Zusammenhang mit Referaten und Diskussion über Themen, mit denen speziell versucht wurde, das Leben unterschiedlicher Kulturen in Dänemark und im Heimatland zu betrachten, geschehen. Auch wurden Integrations- und Demokratie-Themen angesprochen.

Mehr zur Volksküche gibt es unter www.crossing-bridges.eu

DAS
WEIHNACHTSESSEN

DER VOLKSKÜCHE

MENU

Gebratene Ente
mit Entensoße

Weißer und angebräunter
Kartoffeln

Hausgemachter Rotkohl

Mandelreis mit 5 ganzen
Mandeln und Kirschoße



ZUTATEN

14 Enten à 2800 kg

Salz

Frisch geriebener Pfeffer

4 kg Äpfel

500 g Zwetschgen

ENTEN

- Die Enten werden gerupft, abgewaschen und gut getrocknet.
- Die Enten werden von innen mit Salz und Pfeffer eingerieben.
- Die Äpfel werden geschält und in Scheiben geschnitten. Danach werden sie mit den eingeweichten Zwetschgen in die Enten gelegt.
- Die Enten werden dann mit Streichhölzern verschlossen und außen mit Salz eingerieben, ehe sie auf den Grillrost gelegt werden.
- Gießen Sie kochendes Wasser darüber und braten Sie die Enten bei 160 Grad für 3 Stunden im Ofen.
- Die Enten werden häufig während des Bratens leicht befeuchtet und wenn notwendig mit mehr Feuchtigkeit versehen.
- Während der ersten Hälfte des Bratens werden sie mit dem Rücken nach oben, danach mit der Brust nach oben gelegt.
- 15 min. vor dem Anrichten schütten Sie den Bratensaft aus dem Rost. Dann legen Sie die Enten bei 250 Grad erneut in den Ofen. Übergießen Sie sie mit einigen TL kaltem Wasser, damit die Haut schön knusprig wird.

DIE ENTENSOSSE

- Der Bratensaft der Enten wird mit Fett zusammen gerührt und gekocht. Evtl. müssen Sie etwas Farbe zusetzen.
- Schmecken Sie die Soße mit Johannisbeer-Extrakt, Salz und Pfeffer ab.

10 kg Kartoffeln

10 Gläser leicht verkochte
Kartoffeln (ca. 5 kg)

500 g Zucker

125 g Butter

2 - 3 Köpfe Rotkohl

3 dl. Johannisbeersaft

3 dl Essig

Ca. 3 TL Salz und Pfeffer

Ca. 3 EL Rohrzucker

2 Zimtstangen

WEISSE KARTOFFELN

- Werden geschält und mit Salz gekocht.

ANGEBRÄUNTE KARTOFFELN

- 5 große Pfannen werden mit einer dünnen Schicht Zucker versehen (ca. 500g). Der Zucker wird bei sehr geringer Wärme angeschmolzen. Wenn er anfängt braun zu werden, geben Sie die völlig geschmolzene Butter dazu (ca. 25 g). Es ist sehr wichtig, dass Sie währenddessen den Zucker nicht umrühren.
- Wenn die Butter und der Zucker zu einer goldbraunen Masse geworden sind, geben Sie die geschälten und abgetropften Kartoffeln in die Pfannen. Die Kartoffeln dürfen auf keinen Fall feucht oder gar nass sein. Achtung, es spritzt, wenn Sie die Kartoffeln in die Zuckermasse legen!
- Die Kartoffeln werden in den Pfannen fertig zubereitet.

ROTKOHL

- Entfernen Sie die äußeren Blätter und schneiden Sie die Rotkohlköpfe in 4 Stücke.
- Diese schneiden Sie in kleine Streifen.
- Kochen Sie den Kohl in einem Topf mit dem Saft, dem Essig und den Zimtstangen.
- Wenn er kocht, verringern Sie die Temperatur und köcheln ihn fertig (ca. 45 min.).
- Der Kohl wird mit Zucker, Salz und Pfeffer abgeschmeckt.





8 l Vollmilch
 1 kg Kochreis
 400 g Zucker
 8 Vanilleschoten

Kalter Reisbrei
 3 l Sahne
 400 g Mandelsplitter
 5 ganze Mandeln

2 l Fertig-Kirschsoße

REISBREI MIT MANDELN

REISBREI *(wird am Tag zuvor zubereitet)*

- Die Milch wird aufgekocht, der Reis, die Vanille und der Zucker eingerührt.
- Abgedeckt köcheln lassen, 50 - 60 min., bis der Reis weich ist.

REISBREI MIT MANDELN

- In den kalten Reisbrei die Mandelsplitter einrühren.
- Die Sahne schlagen und in den Brei einrühren.
- Kalt stellen, bis serviert wird.
- Die ganzen Mandeln nicht vergessen, wer eine findet, darf sich nämlich etwas wünschen (dänischer Brauch)!

KIRSCHSOSSE

- Vor dem Servieren die Fertigsoße erwärmen

DIE ESSKULTUR

UND DIE INTERNATIONALE DIMENSION DES UNTERRICHTENS

Nationale Kultur- und Gesellschaftsverständnisse werden von der fortschreitenden Globalisierung herausgefordert. Das gilt nicht nur für die gesamte Umwelt, sondern auch für die verschiedenen Länder. Die Zusammensetzung der Bevölkerung wächst wie deren Mobilität beständig an. Das bringt neue Erfordernisse für die Instanzen der Länder mit sich, darunter auch im Bereich der Bildung.

Unter der „Integration der interkulturellen Dimension in das Unterrichten“ verstehen wir, dass man alle Bereiche „öffnet“, in denen man von einem nationalen, kulturellen/religiösen Selbstverständnis ausgeht, hin zu einem mehr internationalen Verständnis, indem man den Unterricht in bestimmten Fächern auch auf andere Sichtweisen bezieht.

Eine Methode dies zu tun, kann darin bestehen, die unterschiedlichen Kulturen und Sprachen, die sich in einem multikulturellen Klassenzimmer finden, anzuerkennen, zu schätzen und sie einzubeziehen.

Die interkulturelle und auch internationale Dimension hängen untrennbar zusammen. Deshalb sind interkulturelle Kompe-

tenzen und die interkulturelle Bildung eine notwendige Bürde, die wir den Kindern und Jugendlichen, die sich in einer ständig internationaler werdenden Welt behaupten müssen, aufladen.

Dies ist auch eine Voraussetzung, um erfolgreich Bürger mit verschiedenen Kultur-Hintergründen in das Schulleben und das Leben der Gesellschaft integrieren zu können.

Wenn sich die internationale und kompetenzfördernde Perspektive einander mehr ergänzen, werden die Möglichkeiten der Schüler zur Entwicklung von sowohl sozialen, kulturellen als auch persönlichen Kompetenzen gestärkt.

Die internationale Dimension muss gleichermaßen die Unterrichtsinhalte der Fächer wie auch die Teilnahme an internationalen Projekten umfassen.

In diesem Zusammenhang wird die Esskultur immer eine Rolle spielen. Ausgehend von der religiösen Einstellung und den nationalen oder regionalen Einstellungen, spielt die Esskultur eine Rolle für das Selbstverständnis eines Volkes oder einer Region; aber es kann auch eine Anleitung zu Vorurteilen sein.



In der Kaiserslauterner Schule „Auf dem Fischerrück“ haben die Schüler der 4. Klasse mit Kartoffeln gearbeitet und davon profitiert. Seitdem stellen sie auch verschiedene Kartoffelgerichte her.

Die Kenntnis von der Kartoffel und ihrer Geschichte kann der Ansporn sein, sich mit ihr und dem eigenen Kulturbegriff, wie auch mit anderen Kulturen, zu beschäftigen.

Die Kartoffelpflanze ist ein Beispiel für eine Konsumpflanze, die zusammen mit den Tomaten, dem Mais, dem Chili und vielen anderen Pflanzen während der Neuzeit in die „Alte Welt“ eingewandert sind und die Esskultur an vielen Orten geprägt hat.

Die Kartoffel – ein wirklich globalisiertes Lebensmittel

Die Kartoffel wurde in den Bergen der Anden ca. 8000 Jahre lang angebaut und verzehrt. Sie wurde von den Spaniern im 16. Jahrhundert nach Europa gebracht und hat sich danach schnell (im Laufe einiger 100 Jahre) im Rest der Welt verbreitet. Heute werden Kartoffeln auf ca. 190.000 km² landwirtschaftlicher Nutzfläche



vom Yunnan-Plateau in China, dem subtropischen Tiefland von Indien bis hin zu Javas äquatoriales Hochland und den Steppen der Ukraine angebaut.

Der Weg der Kartoffel ging auch über Europa, als sie sich in Ländern wie Brasilien und Argentinien verbreitete.

Nach einem zögerlichen Beginn bauten europäische Bauern in größerem Maße Kartoffeln an. Sie war während der Napoleon-Kriege eine Lebensmittel-Reserve. Nährreich, leicht anzubauen, billig und leicht zuzubereiten, ohne dass man sie veredeln musste.

Der ansteigende Verbrauch der Kartoffel im Laufe des 19. Jahrhunderts hat auch dabei geholfen, Seuchen wie Pocken und Masern einzudämmen. Außerdem hat sie dazu beigetragen, die Urbanisierung und die industrielle Revolution möglich zu machen.

Der Erfolg der Kartoffel erwies sich als ein zweischneidiges Schwert. Die Knolle, die in Nordamerika und Europa angebaut und veredelt wurde, stammte von einigen genetisch nah verwandten Gattungen. Dies bedeutete, dass sie sehr anfällig war: Eine Pest oder eine andere Krankheit konnte sich rasch ausbreiten.

Das erste Anzeichen für eine bevorstehende Katastrophe gab es 1844 – 1845, als eine Schimmelpilz-Krankheit die Kartoffelernten in Europa, von Belgien bis Russland, vernichtete. Aber das Schlimmste geschah in Irland, wo die Kartoffel 80% der Kalorienaufnahme seitens der Bevölkerung ausmachte. In den Jahren 1845 – 48 vernichtete der Schimmelpilz drei Jahre lang die Ernten und brachte eine Hungerkatastrophe mit sich, die 1 Million Menschen

das Leben kostete. Annähernd die selbe Anzahl musste auswandern.

Die Kartoffel hat eine glorreiche Vergangenheit und eine vielversprechende Zukunft. Im „zweiten Heimatland der Kartoffel“, in Europa, sinkt die Produktion, während sie in zahlreichen Entwicklungsländern wächst. Im z.B. bergigen Lesotho tauschen viele Bauern, von der FAO unterstützt, den Mais mit der Kartoffel. Und in China, das der Welt größte Kartoffelproduktion hat, will man in den nächsten Jahren die Produktion um 30% erhöhen.

Die Kartoffel in Deutschland

Die Kartoffel kam am Ende des 15. Jahrhunderts nach Deutschland, wurde jedoch in den folgenden 200 Jahren vorwiegend als Tierfutter angebaut.

Es wurden viele Versuche unternommen sie auszubringen. Nach vielen Kriegen litt die Bevölkerung größte Not. Die sandigen Böden im Bereich von Berlin waren sehr gut geeignet für den Anbau von Roggen, der in Hamburg sehr beliebt war. Aber das Ausbleiben des Regens konnte eine Katastrophe bedeuten. Das neue Lebensmittel sollte also mehr Sicherheit vor Hungersnöten mit sich bringen.

König Friedrich der Große ging 1756 so weit, dass er einen „Kartoffel-Befehl“ erließ. Diesem Befehl folgend, sollten seine Untertanen überall dort Kartoffeln anbauen, wo freie Felder vorhanden waren. Vor Rathäusern und Schulen – überall wollte der König die Kartoffel verbreitet wissen.

Da dies nicht die gewünschten Ergebnisse mit sich brachte, ließ er seine Soldaten die Kartoffelfelder bewachen, um zu zeigen, dass „die braune Knolle

kostbar“ war, wenn der König seine Kartoffelfelder sogar bewachen ließ.

Heute ist Deutschland der siebtgrößte Kartoffelproduzent der Welt und der größte der westlichen Welt mit einer Produktion von 11,6 Millionen Tonnen (2007). Die deutsche Kartoffelproduktion sinkt seit 1960, als die Ernte annähernd 33 Millionen Tonnen betrug. Damals besaß sie einen Anteil an der landwirtschaftlichen Nutzfläche von 10%, heute sind es ca. 3% (2007).

Die Kartoffel in Dänemark

Auch wenn die ersten Kartoffelknollen 1642 im „Botanischen Garten“ Dänemarks gepflanzt wurden, begannen die dänischen Bauern erst beinahe 100 Jahre später sie anzupflanzen. Man nimmt an, dass das Anbauen der Kartoffel entweder von England oder Irland durch Hugenotten, die von Frankreich her einwanderten, importiert worden ist. Der Name der Pflanze kommt aus dem Deutschen und wird fast identisch so geschrieben.

Die Kartoffelproduktion in Dänemark erreichte 2007 1,6 Millionen Tonnen mit einer Ausbeute von 39 Tonnen pro Hektar. Etwas mehr als ein Drittel wurde als Speisekartoffel benutzt. Mehr als die Hälfte wird zur Herstellung von Stärke und Mehl verwandt, während 9% als Setzkartoffel verwendet werden.

Ein Durchschnittsdäne konsumiert 73 kg Kartoffeln jährlich, was weniger als in einer Reihe von anderen europäischen Ländern ist. Dennoch bedeuten die Kartoffeln einen wichtigen Beitrag zur dänischen Esskultur.

4 KARTOFFELGERICHTE DER GRUNDSCHULE AUF DEM FISCHERRÜCK

KIDS AN DIE KNOLLE

Die folgenden vier Rezepte sind von einer 4. Klasse der Schule „Auf dem Fischerrück“ in drei Unterrichtsstunden entstanden. Die Klasse hat bereits im 3. Schuljahr mit Rezepten und dem „Ernährungsführerschein“ gearbeitet, siehe dazu das spätere Kapitel 7.

Die Klasse wurde gemeinsam eingewiesen und dann in vier Gruppen aufgeteilt, die alle je ein Rezept/eine Arbeitsanweisung erhielten. Jede Gruppe hatte einen Gruppenleiter, der die besondere Verantwortung für die Kooperation aller trug. Die Zubereitung des Essens fand im Klassenzimmer statt, die Schüler hatten ihr „Werkzeug“ von zuhause mitgebracht.

Die Rezepte sind für eine Klasse und ihre Gäste gedacht (25 - 30 Personen). Die verschiedenen Gerichte wurden auf einem langen Tisch als Buffet aufgebaut.

Die Organisation des Unterrichts und die Arbeit mit Rezepten sind nach einem Ansatzpunkt der neueren deutschen Pädagogik, dem „Methodentraining“, erfolgt. Der Unterricht in dieser Klasse basiert seit deren Schulbesuchsbeginn auf diesem Konzept.

Mehr zu diesem Konzept finden Sie unter www.crossing-bridges.eu unter dem Menüpunkt 2nd language.



ARBEITSGERÄTE

1 Küchenschürze
 1 Küchenhandtuch
 1 Haargummi für die langen Haare
 1 kleines Schneidemesser
 1 Küchenbrett
 1 große und kleine Schüssel
 1 Küchenreibe
 1 Esslöffel, Teelöffel, Gabel
 und Messer

ZUTATEN

3 kg Kartoffeln
 3 Zwiebeln, fein gehackt
 6 Eier
 4 EL Mehl
 Salz
 Pfeffer
 Küchenwürze
 Petersilie
 Schnittlauch
 Öl für das Waffeleisen

KARTOFFELPUFFER

ZUBEREITUNG

- Wascht bitte eure Hände und richtet euren Arbeitsplatz ein!
- Zuerst werden die Kartoffeln geschält und anschließend fein gerieben.
- Danach die Kartoffelmasse pürieren.
- Anschließend werden die Zwiebeln geschält und in kleine Würfel geschnitten.
- Petersilie und Schnittlauch waschen und klein hacken.
- Die Eier, das Salz und das Mehl zu der Kartoffelmasse in die Schüssel gegeben. Jetzt können auch die Zwiebeln und die Kräuter unter den Teig für Kartoffelpfannkuchen gerührt werden.
- Dieser Teig sollte nicht zu fest und nicht zu flüssig sein, sodass er später gut ausgebacken werden kann.
- Das Waffeleisen erhitzen und die Puffer backen.
- **Vorsicht!** Das Waffeleisen wird sehr heiß!
- Die Backflächen mit Öl bepinseln und die Fläche mit einer Kelle Teig bedecken.
- Die Kartoffelpuffer goldbraun ausbacken.
- Zum Schluss die Kartoffelpfannkuchen mit Apfelmus servieren.

NACH DEM KOCHEN

- Räumt euren Arbeitsplatz bitte ordentlich und sauber auf!
- Zum Essen den Tisch schön eindecken.

ARBEITSGERÄTE

1 Küchenschürze
1 Küchenhandtuch
1 Haargummi für die langen Haare
1 kleines Schneidemesser
1 Küchenbrett
1 große und kleine Schüssel
1 Esslöffel, Teelöffel, Gabel und
Messer

ZUTATEN

3 kg Kartoffeln
1 Stange Lauch
3 Zwiebeln
3 Zehen Knoblauch
1,5 Liter Wasser
3-4EL Gemüsebrühe
Salz
Pfeffer
2 TL Oregano,
200 ml Sahne
Crème Fraiche
12 Wiener Würstchen
Petersilie zum Garnieren

KARTOFFELSUPPE

ZUBEREITUNG

- Die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden.
- Vom Lauch die äußeren Blätter entfernen und gut waschen.
- Das Wurzelende abschneiden und dann den Lauch in feine Ringe schneiden.
- Anschließend die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und in kleine Würfel schneiden.
- Den Suppentopfboden mit etwas Olivenöl bedecken und erhitzen.
- Die Zwiebeln und den Knoblauch darin goldbraun anbraten.
- Danach die Lauchringe hinzufügen.
- Mit Salz, Pfeffer und Oregano gut würzen. Danach die Kartoffeln hinzufügen und mit anbraten.
- Anschließend 1,5 l Wasser im Wasserkocher erhitzen und in den Suppentopf geben.
- Vorsicht! Das Wasser ist sehr heiß! Die Kartoffelsuppe zum Kochen bringen und 3 - 4 EL Gemüsebrühe hinzufügen.
- Nach 30 min. die Suppe pürieren und die Sahne und Crème Fraiche in die Suppe rühren.
- Danach die Suppe noch einmal gut pürieren und aufkochen.
- Mit Salz, Pfeffer und dem Majoran, vielleicht auch Gemüsebrühe, eventuell noch einmal abschmecken.
- Die Würstchen in einem Extra - Topf erhitzen.
- Zum Servieren die Würstchen in Scheiben oder im Ganzen in die Suppe geben. Die Suppe mit Petersilie garnieren.

NACH DEM KOCHEN

- Räumt euren Arbeitsplatz bitte ordentlich und sauber auf!
- Zum Essen den Tisch schön eindecken.

ARBEITSGERÄTE

1 Küchenschürze
 1 Küchenhandtuch
 1 Haargummi für die langen Haare
 1 kleines Schneidemesser
 1 Küchenbrett
 1 große und kleine Schüssel
 1 Esslöffel, Teelöffel, Gabel
 und Messer

ZUTATEN

2 kg Kartoffel(n), festkochend
 2 Zwiebeln
 Salz und Pfeffer
 150ml Weißwein-Essig
 150ml Balsamico-Essig
 Etwas Sonnenblumenöl
 Speck, in Würfel geschnitten
 1 Bund Schnittlauch, in
 Röllchen geschnitten

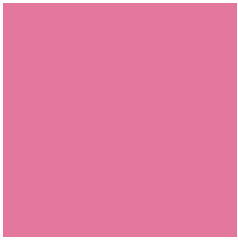
KARTOFFELSALAT

ZUBEREITUNG

- Kartoffeln ca. 30 min. kochen.
- Anschließend pellen und noch warm in dünne Scheiben schneiden.
- Zwiebeln hacken und zu den Kartoffeln geben.
- Den Weißwein-Essig, Balsamico-Essig, etwas Sonnenblumenöl, Salz und Pfeffer miteinander verrühren und zu den Kartoffeln geben. Ziehen lassen.
- Danach den Salat noch einmal abschmecken und eventuell noch einmal nachwürzen.
- Schnittlauch schneiden und in die Kartoffeln geben.
- Den Speck in Würfel schneiden, in einer heißen Bratpfanne anbraten und zu dem Kartoffelsalat geben.

NACH DEM KOCHEN

- Räumt euren Arbeitsplatz bitte ordentlich und sauber auf!
- Zum Essen den Tisch schön eindecken.



ARBEITSGERÄTE

1 Küchenschürze
1 Küchenhandtuch
1 Haargummi für die langen Haare
1 kleines Schneidemesser
1 Küchenbrett
1 große und kleine Schüssel
1 Esslöffel, Teelöffel, Gabel
und Messer

ZUTATEN

2 kg Kartoffeln
Olivenöl
1 Bund Rosmarin
1 Bund Thymian
(Alternative:
Kräuter der Provence)
Salz
Pfeffer

KARTOFFELSPALTEN

- Wascht bitte eure Hände und richtet euren Arbeitsplatz ein!
- Die Kartoffeln gut waschen und kochen.
- Vom Rosmarin die Nadeln abzupfen und fein hacken.
- Die Blätter vom Thymian abzupfen.
- Die gekochten Kartoffeln in Spalten schneiden und in die Form geben.
- Die Kräuter darüber geben, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Olivenöl beträufeln.
- Alles gut miteinander vermischen.
- Im 200 Grad heißen Ofen für 30 min. backen.

NACH DEM KOCHEN

- Räumt euren Arbeitsplatz bitte ordentlich und sauber auf!
- Zum Essen den Tisch schön eindecken.





AUS DER ERDE

AUF DEN TISCH

Der Begriff Esskultur umfasst das gesamte kulturelle Umfeld einschließlich seiner Ernährungsweisen. Bei der Definition dieses Begriffes helfen uns sowohl die vom Menschen hergestellten Lebensmittel und Küchengeräte, wie auch die eher immateriellen Dinge, wie z.B. Rezepte. Der Begriff Esskultur umfasst auch das Essen als Symbolträger, die regionalen Spezialitäten einschließlich der besonderen Regeln und Rituale, die mit dem Essen verbunden sind, z.B. die Tischsitten. Außerdem geht es um die Zubereitung des Essens, den Tischschmuck und die Art des Servierens; sie alle sind Teil des Begriffes Esskultur.

Angesichts der weiter fortschreitenden Globalisierung und Urbanisierung ist die Kenntnis von der Erzeugung der Rohstoffe ein Thema, das immer interessanter wird. Es ist heutzutage wichtig geworden zu wissen, ob die Eier, die man isst, von einer Henne kommen, die richtig ernährt worden ist und die passenden Lebensbedingungen vorgefunden hat. Oder ob die Karotte, die man zu sich nimmt, gespritzt worden ist. Die Verträglichkeit und die Ökologie sind in den Fokus gerückt und ein Teil der Esskultur sowohl in Deutschland wie in Dänemark geworden.

Der Abschnitt „Aus der Erde auf den Tisch“ ist als ein „Aperitif“ für den Zugang zur Esskultur gemeint. Er kann eine Antwort auf den steigenden Verzehr von Fast Food sein, aber auch auf die globale Tendenz zur Falschnahrung mit Fettsucht und Diabetes als Folge.

Generell wird vor allem in den europäischen Grundschulen stärker auf die Ernährung geachtet; darunter auch auf die Möglichkeiten, die ein Schulgarten bietet.

Die 2. Klasse der Schule „Auf dem Fischerrück“ hat in Verbindung mit dem Anbau von Kartoffeln mit einem Schulgarten gearbeitet. Man hat auch einen Kurs zur Ernährungslehre absolviert, der mit einem „Ernährungsführerschein“ abgeschlossen worden ist.

DER SCHULGARTEN

In der Schule „Auf dem Fischerrück“ ist der Schulgarten eine wichtige pädagogische Einrichtung. Die Kinder lernen Pflanzen kennen und arbeiten sowohl theoretisch als auch praktisch im Garten.

„Der Schulgarten ist nicht nur ein Ausflugsziel für den Biologieunterricht, er hat auch andere Ziele. Der Schulgarten bietet das Training der Sinneswahrnehmung, fördert soziale und Umweltkompetenzen und trägt so zu einem gesunden Schulesen bei. Der Schulgarten regt zum Lernen mit Kopf, Herz und Hand an“, so Henry Tesch, der Leiter der Ständigen Konferenz der Kultusminister der Länder in der Bundesrepublik Deutschland mit Sitz in Berlin und Bonn.

Das Ziel der Umwandlung eines Schulgartens in einen Küchengarten ist, einiges an Essen selbst anbauen zu können. Es gibt kein Gemüse oder Kraut, das besser schmeckt als das, was aus deinem eigenen Garten kommt! Die Kräuter aus dem Küchengarten können frisch geerntet werden. Und da man weiß, wie die Pflanzen behandelt wurden, kann man sie getrost verzehren.

Der Küchengarten hat nicht nur Kräuter, sondern auch Gemüse und Obst zu bieten. Die Kinder benutzen den Küchengarten u.a. um Kartoffeln anzubauen, Äpfel und Pflaumen von den Obstbäumen zu pflücken, an den Johannisbeersträuchern zu naschen, frische Kräuter aus dem selbst hergerichteten Kräutergarten für das Essen zu holen oder um im Herbst Kastanien aufzusammeln.

Im Küchengarten können die Kinder das Gemüse und das Obst in ihren unterschiedlichen Wachstumsphasen beobachten und auch lernen, wie man Obst und Gemüse behandelt. Z.B. wie sie in der Küche verwendet werden, wie sie riechen und schmecken. Auf diese Art erfahren die Kinder, wie der Küchengarten zu gesünderen Essgewohnheiten führt.

Schulgärten in Deutschland

Schon im Mittelalter wurden Gärten in den christlichen Klöstern zur Unterweisung von Mönchen, Apothekerlehrlingen und Ärzten verwendet.

Der erste gut dokumentierte Schulgarten stammte von August Hermann Francke, der in den Jahren 1695-1698 einen botanischen Garten in Halle anlegte. Dieser Garten sollte u.a. zu naturwissenschaftlichen Untersuchungen dienen, die von den Schülern höherer Lehranstalten durchgeführt wurden. Schüler von niedrigeren Schulen, z.B. von Armenschulen, nahmen an den praktischen Arbeiten im Garten teil. So bekamen sie Erfahrung mit manueller Arbeit.

In der letzten Hälfte des 17. Jahrhunderts begannen Reformpädagogen, wie z.B. J.B. Basedow, den Schulgärten eine große Bedeutung für die Bildung der Schüler zuzuerkennen. Sie legten Schulgärten an ihren Schulen an.

Im Laufe der 1870er Jahre bis kurz nach 1900 änderte sich die Existenz der Schulgärten, indem sie zunächst nur von einzelnen Pädagogen und Lehrerinitiativen angelegt wur-



den, um dann zu einem Teil des gesamten deutschen Schulwesens zu werden. Eine der Ursachen für diese Entwicklung sind die sogenannten „Botanischen Liefergärten“, die von 1822 bis 1905 in zahlreichen großen deutschen Städten entstanden. Die Gärten sollten anschauliche Produkte wie z.B. Pflanzen liefern, die im Unterricht verwendet wurden.

In der Zeit bis 1930 blühte die Schulgartenbewegung auf und es wurde dazu viel Literatur herausgegeben, die u.a. der Inspiration zum Anlegen von Schulgärten in Dänemark diente. Aber wie auch andere Länder erlebte Deutschland den Rückgang von Schulgärten nach dem 2. Weltkrieg. In Ostdeutschland setzte man jedoch die Schulgartentradition aktiv fort. Hier gab es u.a. Gärten, die der persönlichen Entwicklung und Ausbildung dienten und damit auch dem sozialistischen Staat. Seit den 1980ern erlebt man in Deutschland, wie in vielen anderen europäischen Ländern, die Wiedergeburt der Schulgärten.

Heutzutage arbeitet die länderübergreifende Organisation „BAGS“ (Bundes-Arbeits-Gemeinschaft Schulgarten) aktiv für das Anlegen von Schulgärten. Ausgehend von dem Leitspruch „Jedes Kind hat ein Anrecht auf einen Schulgarten“ unterstützt und fördert die BAGS die Fortbildung von Schulleitern und anderen in der Arbeit mit Schulgärten. U.a. ist man dabei, ein länderübergreifendes Netzwerk aufzubauen, um die Ausbildung und Entwicklung von Schulgärten voranzutreiben. Man entwickelt Curricula, bietet Treffen und andere landesübergreifende Maßnahmen an und unterstützt lokale Aktivitäten. Mehr kann man über BAGS erfahren unter der Internet-Adresse www.bag-schulgarten.de.

Schulgärten in Dänemark

Die ersten dänischen Schulgärten entstanden vor 100 Jahren. Der Anstoß dazu kam u.a. vom Lehrer P.W. Lindholm, der der Ideengeber der „Schulgarten-Vereinigung“ war, die 1903 gegründet worden ist.





Lindholm hatte, zusammen mit anderen Schulgartenenthusiasten, eine Studienreise ins Ausland gemacht, um sich dort Schulgärten anzusehen. Hier war man besonders beeindruckt von den österreichischen Erfahrungen mit Schulgärten im Dienste des Unterrichts und der Erziehung.

Die Arbeit mit dem Boden war teils als soziales, teils als ein Gesundheitsprojekt gedacht. Lindholm wollte, dass Kinder und Jugendliche aus den engen Wohnungen in den Städten hinauskommen und stattdessen an der frischen Luft arbeiten sollten. Darüber hinaus sollten die Familien teilhaben an der nährreichen Kost aus den Gärten. Die Arbeit wurde auch als disziplinierend für die Stadtjugend angesehen, die sonst herumhängend das Stadtbild nach der Schule prägten. Sie sollte weg von den dunklen Hinterhöfen und lernen, die eher spielerische Arbeit zu schätzen, sie sollte gesunde Interessen und die Liebe zur Natur entwickeln. Die Gärten hatten anfangs den größten Fokus auf die Jungen, da die Mädchen nach der Schule mit häuslichen Pflichten zu tun hatten. Doch schnell wurden die Gärten ein Angebot für Jungen und Mädchen.

Die Popularität der Schulgärten stieg im Laufe der Jahre, und sie entwickelten sich gleichzeitig zu einem außerschulischen Lernort. Heutzutage sind die Schulgärten zurück auf ihrem Weg in die Schulen. Die Ursache hierfür ist u.a. die gestiegene Beachtung von Ökologie und Gesundheit einschließlich der Tatsache, dass viele Kinder gar nicht mehr wissen, woher das Essen kommt.

Die Organisation „Haver til Maver“ („Gärten in die Mägen“) arbeitet aktiv auf die Ausbreitung von Schulgärten hin. Mehr kann man über ihr Projekt unter www.havertilmaver.blogspot.dk erfahren.

London als Quelle der Inspiration

In London haben mehr als 600 Stadtschulen in den letzten Jahren Schulgärten angelegt, dazu ermuntert vom Bürgermeister





der Stadt, Boris Johnson, und der Umwelt-Organisation „Capital Growth“, die sich für die Förderung der „städtischen Vergartung“ in der Großstadt einsetzt. Die Absicht war ein Zeichen dafür zu setzen, dass London dafür einsteht, eine tragfähige Entwicklung und ein Klimabewusstsein zu haben, um den Transportweg der Lebensmittel zu verkürzen: „Lebensmittel-Meilen“ – also die Länge des Wegs, den das Essen zurücklegt, ehe es auf den Tellern ankommt

Das Ziel war, 2012 neue „growing spaces“ („Wachstumszonen“) rund um London vor den Olympischen Spielen 2012 zu schaffen. Das Ziel wurde annähernd erreicht. Die zahlreichen neuen Anbaugelände liegen z.B. bei Sportstätten, in Hinterhöfen, auf Hausdächern und anderen ungewöhnlichen Orten; aber die weitaus meisten neuen Gärten wurden bei Schulen angelegt.

Die „Charlton Manor Primary School“ (Charlton-Manor-Grundschule)

Ein Teil von Londons neuen Schulgärten befindet sich in Schuleinzugsbereichen mit geringem Einkommen und großer ethnischer Vielfalt. An vielen Orten werden sie z.B. für Integration und Sprachunterricht genutzt. Eine der Schulen, die am meisten den Garten in den Unterricht in allen Fächern und auf allen Leistungsniveaus integriert, ist die Charlton Manor Primary School mit ihrem engagierten Schulleiter Tim Baker vorneweg.

Auf der Charlton Manor Primary School gibt es 50 verschiedene Sprachen. Der Einzugsbereich wird von sehr bescheidenem Einkommen und sozialen Problemen geprägt. Deshalb gibt es um so mehr Gründe dafür, den Schülern gute Erlebnisse mit Ernährung und Gärten zu bieten, die sie sonst nicht hätten, meint Tim Baker.

„Unsere Schüler haben das Erleben gemeinschaftlicher Erfahrungen nötig, wenn sie die Sprache lernen sollen. Im Garten können sie im Gras liegen, die Gerüche einsaugen und den Geräuschen lauschen. Wenn sie davon nach der Schule berichten, lernen sie neue Wörter und neue Begriffe“, sagt er.

Mit der Unterstützung von Stiftungsgeldern und Spenden hat er einen schönen Schulgarten mit Gemüsebeeten, einer Pergola, mit Sitzgelegenheiten, einer Menge von Vogelhäusern, einem Hühnerstall und einem Treibhaus errichtet. Der Schulgarten kommt in allen Fächern vor, von Biologie bis hin zum Fach IT (Neue Medien), in der Heimatkunde und dem Lesetraining.

Baker hat auch eine Vision, um den Geschmackssinn zu fördern. Eine neue Heimatkunde- und Kantinenküche mit Speisesaal wurde 2012 eingeweiht. Und es besteht die Absicht, dass die Essenszubereitung und der Gartenunterricht einen synergetischen Effekt haben sol-



len. Die Schule hat außerdem mehrere große interkulturelle Kochbücher herausgegeben, zu denen die Eltern beitragen. Sie hat in der Schule ein „Festival des Essens“ für Kinder und ihre Eltern organisiert mit Speisen aus aller Welt.

Der Schulgarten kann dazu nicht alle Zutaten liefern, aber es bedeutete den Schülern sehr viel, mit ihrem eigenen Gemüse zum Festival beitragen zu können.

Schließlich ist der Schulgarten auch der Mittelpunkt einer internationalen Kooperation mit einer Schule in Punjab, Indien. Die Zusammenarbeit wurde 2011 begonnen und hält seitdem ca. ein Jahr lang an. Dies beschäftigt mehrere Klassen der beiden Schulen, die beide Gärten unterhalten. Sie halten monatlich einmal untereinander Kontakt über Skype und E-Mails und tauschen Erfahrungen aus. Die involvierten Klassen versuchen ihre Ernten zu steigern – mit indischen und britischen Pflanzen natürlich – und aufzuschlüsseln, welche Pflanzen unter welchen klimatischen Bedingungen gedeihen. Sie tauschen Rezepte aus und versuchen gegenseitig das Essen der anderen mit den Gemüsen, die sie selbst angebaut haben, herzustellen. Die Schule ist auch dabei, eine entsprechende Kooperation mit einem Kinderheim in Nepal zu etablieren. Sie arbeitet mit einer Schule in Japan und mit mehreren anderen europäischen Schulen zusammen.

Die "Chisenhale Primary School" (Chisenhale Grundschule)

Aktive Eltern stehen hinter einem Gartenprojekt einer der anderen Londoner Schulen, die Erfolg mit einem Schulgarten haben, der Chisenhale Primary School. Die Schule ist eine traditionelle Großstadtschule ohne Grünflächen. Und wie die Charlton Manor Primary School liegt sie auch in einem armen und ethnisch gemischten Stadtviertel. Das Hauptziel des

Schulgartens ist, den Kindern ein besseres Verständnis davon zu geben, woher ihr Essen kommt. Es geht auch darum, dem Alltag der Kinder einen grünen Einschlag zu geben.

Die Chisenhale Primary School hat sowohl einen Dachgarten als auch einen eher traditionellen Schulgarten in einer Ecke des Schulhofes. Beide Gärten dienen als Freizeitangebot wie als grüner Lernort des Unterrichts. Darüber hinaus werden sie als eine Einrichtung für die kulturelle Integration verwendet.

Cathrine Liversidge, die zwei Kinder auf der Schule hat, ist der Motor des Projekts. Sie hat mit großen Erfolg vermocht, andere Eltern und einen Teil der Lehrer für das Projekt zu gewinnen. Sie meint, dass die Gärten in erster Linie den Kindern gute Erlebnisse und ein Verständnis für den Weg des Essens aus der Erde auf den Tisch vermitteln sollen. Was auch der Förderung des interkulturellen Verständnisses und der Integration von Eltern aus marginalen ethnischen Gruppen diene.

Eines der kleinen Beispiele ist die sogenannte „Samosa-Box“. Das sind Pflanzenkästen, in denen Kinder die speziellen Pflanzen anbauen, die für die Spezialität „Samosa“ aus Bangladesh gebraucht werden. Es sind in erster Linie Zwiebeln, Karotten, Koriander und einige andere Kräuter. Die Pflanzkästen sind von Eltern aus Bangladesh hergerichtet. Und dieselben Eltern kommen und bereiten Samosa mit den Kindern zu, wenn die Pflanzen geerntet werden können. Dies ist ein großer Hit. Auf diese Art tragen die Samoa-Kästen auch dazu bei, eine positive Einstellung zur kulturellen Unterschiedlichkeit zu bewirken.

Lesen Sie mehr über Schulgärten in London und Berlin im Buch „Skolehaver i praksis“/ „Schulgärten in der Praxis“) von Ulla Skovsbøl (Frydenlund 2012) und auf www.skolehaver.com.

DER ERNÄHRUNGSFÜHRERSCHEIN

In der Schule „Auf dem Fischerrück“ ist aktiv mit der Hygiene und der Gesundheit gearbeitet worden, u.a. ausgehend von einer Unterrichtseinheit mit der Bezeichnung „Ernährungsführerschein“. Dieser wird im Folgenden kurz beschrieben. Essen und Trinken beeinflussen unsere Gesundheit und unser Wohlbefinden.

Ernährungsgewohnheiten werden bereits in der Kindheit entscheidend geprägt. Angenommene Ess- und Trinkgewohnheiten werden oft ein Leben lang aufrecht erhalten. Deshalb ist es die Aufgabe aller Eltern und anderer, die an der Erziehung und in der Bildung mitwirken, bei Kindern positive Essgewohnheiten zu fördern. Der Unterricht im Fach Ernährungslehre kann ein nachhaltiger Beitrag zur Volksgesundheit sein.

Der Ernährungsführerschein ist eine komplett ausgearbeitete Unterrichtseinheit für die 2. Klassen in Dänemark und für die 3. Klassen in Deutschland. Hier steht der praktische Umgang mit Lebensmitteln und Küchengeräten im Zentrum.

Im Laufe von sechs Doppelstunden bereiten die Schüler leckere Salate, Obstsalat mit Quark und andere kleine Gerichte zu. Wenn man nicht über eine Schulküche verfügt, ist die Einheit so

gestaltet, dass sie auch im eigenen Klassenzimmer durchgeführt werden kann.

Die deutsche Verbraucherorganisation „aid“ hat die Unterrichtseinheit ausgearbeitet. Die aid ist ein gemeinnütziger Verein, der mit öffentlichen Geldern finanziert wird. Auf diese Weise arbeitet der Verein unabhängig von kommerziellen Interessen.

www.aid.de/lernen/ernaehrungsfuehrerschein.php

Die Kinder lernen spielerisch Küchentechniken, Hygiene und Essenspyramiden kennen. Im Vordergrund steht, dass sie dabei ihre Sinne und ihren Kopf gebrauchen, indem sie selbst experimentieren und gemeinsam Essen zubereiten.

Der Ausgangspunkt ist, dass Kinder nur dann „gesunde“ Lebensmittel, frisch zubereitetes Essen, gemeinsame Mahlzeiten und eine gute Atmosphäre bei Tisch schätzen lernen, wenn dies mit positiven Erlebnissen verbunden ist.

Die Unterrichtseinheit endet mit einem schriftlichen Test und einer praktischen Überprüfung. Hier können die Schüler zeigen, was sie gelernt haben. Als Beweis ihrer erreichten Kompetenzen bekommt jeder Schüler einen persönlichen Ernährungsführerschein mit Passfoto und Schulstempel.



ES FOLGT EIN UNTERRICHTSPLAN, DER DEN ABLAUF ZEIGT:

| LEKTION | THEORIE | PRAXIS |
|---|---|---|
| LEKTION 1 Lustige Brotgesichter | aid-Ernährungspyramide Lebensmittelgruppe: Brot | Ausgewogene Frühstücke zubereiten Reinigen, aufräumen |
| LEKTION 2 Knackiger Gemüsespaß | Körperhygiene, Rezepte lesen und verstehen, Arbeitsplatz einrichten Lebensmittelgruppe: Getreide und Gemüse | Knabbergemüse mit Kräuterquark zubereiten, Arbeitsplatz einrichten, schneiden, schälen |
| LEKTION 3 Kunterbunte Nudelsalate | Küchenhygiene, Arbeitssicherheit, Küchentechniken Lebensmittelgruppen: Getreide und Gemüse | Salatsoße und kunterbunte Nudelsalate zubereiten wiegen, messen, raspeln |
| LEKTION 4 Fruchtiger Schlemmerquark | Umgang mit leicht verderblichen Lebensmitteln Lebensmittelgruppe: Obst und Milch | Obstquark und Milchmix zubereiten abschmecken, pürieren |
| FREIWILLIGE LEKTION Heiße Kartoffelgerichte | Umgang mit Kochstelle und Backofen, Lebensmittelgruppe: Kartoffeln | Kartoffelbrei mit Salat der Saison und Backofenkartoffeln mit Kräutercreme zubereiten, kochen, backen |
| LEKTION 5 | Schriftliche Prüfung: 10 Fragen beantworten Essatmosphäre | Tischdecken, Tischregeln |
| LEKTION 6 | Praktische Lernkontrolle: für Gäste „kochen“ | Kaltes Büffet zubereiten und Gäste bewirten |

RUND UM DIE WELT

Verschiedene Nationalgerichte

In diesem Kapitel bekommen Sie eine Reihe von Beispielen für die Menüs, die in der Volksküche der Interkulturellen Vereinigung von Silkeborg serviert worden sind, einschließlich der dazu gehörenden Rezepte. Die Menüs entsprechen allen Nationalgerichten bestimmter Länder, deren Zutaten und Esskulturen, wobei Rücksicht auf eine multikulturelle Zielgruppe genommen worden ist.

Die Rezepte wurden zusammen mit der Volksküche in den letzten sechs Jahren weiter entwickelt. Die einzelnen Rezepte der Menüs sind auf diese Weise von verschiedenen Freien Mitarbeitern der Volksküche inspiriert worden, von den Jugendlichen und ihren Familien, sowie durch Rezepte aus dem Internet. Die Menüs und deren dazu gehörende Rezepte sind jeweils für 60 Personen ausgearbeitet worden, denn dies ist die Anzahl der Jugendlichen, die gewöhnlich zu jeder Volksküche kommen.



TANSANIA

60 PERSONER

MENU

Hühnchen mit Kokos und Nelken

Chapati-Brot

Mankade - ein traditionelles Bohnengericht aus Tansania

Weißkrautsalat

Mangosalat mit Minze

Bananenkuchen

Reis



ZUTATEN

Ca. 10 Hühnchen

16 gehackte Zwiebeln

16 gehackte Knoblauchzehen

8 fein geschnittene rote Chilis
schoten

8 EL Curry

32 Kartoffeln in einem passen-
den Kochtopf

8 EL Speiseöl

16 dl Hühnerbrühe

4 Dosen Kokosmilch

40 ganze Nelken

5 Dosen geschälte Tomaten

HÜHNCHEN MIT KOKOS UND NELKEN

- Kochen Sie die Hühnchen 40 min. lang in Wasser. Danach werden sie gekühlt.
- Nehmen Sie das Kochwasser der Hühnchen und lassen Sie es in einem Fond kochen, den Sie für die Soße verwenden.
- Teilen Sie das Fleisch in große Stücke und entfernen Sie die Knochen und die Haut.
- Erwärmen Sie das Öl in zwei großen Töpfen und geben Sie zu gleichen Teilen die Zwiebeln, den Knoblauch, das Chili, den Curry und die Kartoffeln hinein.
- Schwitzen Sie das Ganze einige Sekunden an und geben Sie dann die Hühnerbrühe, die Kokosmilch und die Nelken dazu. Bringen Sie das Ganze dann zum Kochen.
- Decken Sie die Kochtöpfe ab und lassen Sie das Ganze bei geringer Hitze 15 min. lang köcheln.
- Geben Sie die Tomaten hinzu, lassen Sie das Ganze aufkochen und lassen Sie den Saft so lange kochen, bis er richtig dickflüssig geworden ist.
- Geben Sie am Schluss das Fleisch dazu und erwärmen Sie das Gericht gut.
- Schmecken Sie es mit Salz und Pfeffer ab.

CHAPATI-BROT

- Vermischen Sie das Wasser mit Zucker und Salz in einer Schale und rühren sie das Ganze so lange um, bis es gänzlich aufgelöst ist.
- Geben Sie die Hefe dazu und rühren sie gut um.
- Gießen Sie den Joghurt dazu und verrühren Sie ihn.
- Geben Sie nach und nach das Weizen- und Roggenmehl dazu.
- Kneten Sie einen dünnen Teig.
- Lassen Sie den Teig ca. 60 min. lang treiben, bis er annähernd doppelt so groß ist.
- Teilen Sie den Teig in ca. 75 Stücke auf. Rollen Sie die Stücke aus, so bekommen Sie ca. 75 kleine Pfannkuchen. Es ist wichtig, dass der Teig sehr dünn ausgerollt ist. Halten Sie die Brote mit einer Gabel fest und bepinseln Sie sie mit etwas Speiseöl.
- Erhitzen Sie ein paar Pfannen sehr stark und backen Sie danach die Brote einzeln. Sie sollen nur 2 min. auf jeder Seite gebacken werden. Wenn sie auf beiden Seiten golden sind, werden sie herausgenommen und mit feinem Salz gewürzt.
- Servieren Sie die Chapati-Brote in mehreren größeren Portionen.

REIS

- Schälen Sie den Reis, bevor Sie ihn in leicht gesalzenem Wasser kochen.
- Verwenden Sie mehrere kleine Kochtöpfe, sodass Sie alles besser im Griff haben können. Nehmen Sie den Reis spätestens eine Stunde vor dem Servieren vom Feuer.

1 dl warmes Wasser

3 TL Zucker

1 EL Salz

15 g Hefe

1 dl Joghurt natur

1350 g Weizenmehl

150 g Roggenmehl

Speiseöl

3 kg Basmatireis

4,5 l Wasser

Salz

MANKADE – EIN TRADITIONELLES BOHNENGERICHT

1 kg eingeweichte rote
Kidneybohnen
4 gehackte Zwiebeln
8 Zehen kleingehackter Knoblauch
900 g Mais
4 EL Speiseöl
1 Dosen Kokosmilch
12 dl Gemüsebouillon
Salz und Pfeffer

- Geben Sie die eingeweichten Bohnen in einen Kochtopf und bedecken Sie sie mit Wasser.
- Lassen Sie das Ganze aufkochen und dann über eine Stunde lang köcheln.
- Geben Sie das Ganze in ein Sieb und lassen Sie das Wasser abtropfen.
- Geben Sie die Zwiebeln, den Knoblauch und den Mais in einen Kochtopf mit Speiseöl. Schwitzen Sie das Ganze einige min. lang an, ohne dass es braun wird.
- Geben Sie die Bohnen, die Kokosmilch und die Bouillon dazu und lassen Sie das Ganze ca. 20 min. lang bei mittlerer Hitze köcheln.
- Schmecken Sie mit Salz und Pfeffer ab und servieren Sie.

BANANENKUCHEN

5 dl Öl
500 g Rohrzucker
10 Eier
2 dl Wasser
1,4 kg Weizenmehl
5 TL Backpulver
10 zerdrückte Bananen

- Schlagen Sie das Öl und den Rohrzucker, bis die Mischung weiß und cremig wird.
- Geben Sie danach die Eier Stück für Stück dazu und schlagen Sie das Ganze gut durch.
- Schlagen Sie das Wasser, das Mehl und das Backpulver.
- Rühren Sie die zerdrückten Bananen gut in den Teig.
- Fetten Sie die Kuchenform mit Öl und Zucker ein.
- Backen Sie den Kuchen bei 180 Grad 40 min. lang.



10 Mangos, in Würfel geschnitten
5 gehackte rote Zwiebeln
2 fein geraspelte rote Chilischoten
20 Zweige Minze
5 Zweige Koriander
Saft von 10 Zitronen
5 EK Speiseöl

1 Kopf Weißkohl
6-10 Tomaten in groben Stücken
4-5 rote Zwiebelringe
2 kleingehackte rote Chilischoten
Bund frischer Koriander

DRESSING

2 dl Öl
1 dl Bindemittel
etwas Rohrzucker
Salz und Pfeffer

MANGOSALAT MIT MINZE

- Wenn Sie die Mangos geschält und entsteint haben, werden sie in Würfel geschnitten.
- Spülen Sie die Minze- und Korianderzweige gründlich und raspeln Sie sie leicht (Vermeiden Sie es, zuviel von den Stängeln mit zu raspeln).
- Vermischen Sie alle Zutaten in einer Schüssel
- Fügen Sie das Öl hinzu und schmecken Sie das Ganze mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft ab.

WEISSKRAUTSALAT

- Reiben Sie das Weißkraut auf einer Reibe.
- Vermischen Sie das Dressing und schmecken Sie es mit Zucker, Salz und Pfeffer ab.
- Gießen Sie die Hälfte des Dressings über den Kohl und vermischen Sie das Ganze gut.
- Gießen Sie den Rest des Dressings in einer anderen Schale über die Tomaten, die Zwiebeln, das Chili und den Koriander und rühren Sie das Ganze gut um.
- Richten Sie das Weißkraut unmittelbar vor dem Servieren auf einer Platte an und verteilen Sie die Tomatenmischung darauf.

TÜRKISCH/KURDISCH
60 PERSONEN

MENU

Köfter

Falaffele

Börek mit Fleisch

Kisir-Bulgursalat

Tzatziki

Chilisoße

Zwiebelsalat

Reis

Grüner Salat

Pitabrot

Kleine Schokoladen-Baisers



ZUTATEN

4,5 kg gehacktes Rindfleisch

6 Eier

6 geriebene Zwiebeln

1 Bund geriebene Petersilie

1 Bund frischer Koriander

3 fein geraspelte rote Chilischoten

6 TL Kümmel

12 TL Nelkenpfeffer

Salz

KÖFTER

- Alle Zutaten werden gut zu einer Füllung vermischt.
- Lassen Sie die Masse mindestens eine halbe Stunde im Kühlschrank abkühlen.
- Formen Sie die Masse zu kleinen Frikadellen.
- Die Frikadellen werden in der Pfanne angebraten und dann im Ofen bei 200 Grad 10 - 15 min. fertig gebraten.

FALAFFELE

- Alle Zutaten werden zu einer Masse ohne allzu viele Klumpen verrührt.
- Lassen Sie die Masse eine Stunde lang ziehen.
- Die Mischung wird mit den Händen zu kleinen flachen Kugeln geformt und in einer Pfanne mit reichlich Öl gebraten.

TZATZIKI

- Die geriebenen Gurken werden auf ein sauberes Küchentuch gelegt und mit Salz bestreut, damit die Feuchtigkeit verschwinden kann.
- Geben Sie alle Zutaten in eine Schüssel und rühren Sie sie gut durcheinander.
- Schmecken Sie das Ganze mit Salz und Pfeffer ab.

1,5 kg Kichererbsen
15 Zehen Knoblauch
1 Bund Petersilie
3 Zwiebeln
1 rote Chilischote
0.5 Bund frischen Koriander
5 TL Kümmel
6 Eier
6 EL Paniermehl
Salz
Öl zum Braten

2,5 l türkischer Joghurt
3 kg geriebene Gurken
10 EL getrocknete Minze
8 EL Olivenöl
Salz und Pfeffer



CHILISOSSE

- Geben Sie alle Zutaten in einen Topf, lassen Sie das Ganze aufkochen und 30 min. lang köcheln.
- Schmecken Sie mit Salz und evtl. Zucker ab.
- Die Chilisoße wird kalt serviert.

KISIR-BULGURSALAT

- Geben Sie den Bulgurweizen in eine große Schüssel, gießen Sie kochendes Wasser darüber, sodass es den Bulgur bedeckt und lassen Sie ihn abgedeckt 30 min. lang ziehen. Danach lassen Sie ihn gut in einem Sieb abtropfen.
- In einer Schüssel schlagen Sie das Öl, den Zitronensaft, das Salz und den Pfeffer.
- Das Dressing vermischen Sie mit dem warmen Bulgur und das Ganze stellen Sie in den Kühlschrank.
- Der Rest der Zutaten wird mit dem abgekühlten Bulgur vermischt.
- Der Salat wird auf einer Platte angerichtet. Der Fetakäse wird darüber gestreut.

2,5 kg geschälte Tomaten
Saft von 5 Zitronen
15 Zehen gehackter Knoblauch
5 TL brauner Zucker
7 fein geraspelte rote Chilischoten
3 TL Sambal oelek
(indonesisches Gewürz)
Salz

1,5 kg grober Bulgurweizen
3 dl Olivenöl
1,5 dl Zitronensaft
1 Bund zerkleinertes Petersilie
1 Bund geraspelte frische Minze
0,5 Bund zerstoßener frischer Koriander
10 geschnittene Tomaten
6 Paprikaschoten in kleinen Würfeln
4 Bund gehackte Frühjahrszwiebeln
2 Gurken in kleinen Würfeln
(ohne Kerne)
500 g zerbröselter Fetakäse

3 kg Weizenmehl
 3 Päckchen Hefe
 1 l lauwarmes Wasser
 6 EL Salz
 6 EL Öl

3 Päckchen Filodej - Teig
 1,5 kg gehacktes Rindfleisch
 3 klein geraspelte Zwiebeln
 3 Zehen zerstoßener
 Knoblauch
 3 TL Kaneel
 3 TL Masala (indische
 Gewürzmischung)
 3 TL Kümmel
 3 TL Gurkenmaische
 Öl zum Braten
 geschmolzene Butter

PITABROT

- Lösen Sie die Hefe im Wasser auf und geben Sie Salz und Öl dazu.
- Streuen Sie langsam das Mehl ein, bis der Teig fest ist.
- Teilen Sie den Teig in ca. 30 Stücke und formen Sie ihn zu Kugeln. Lassen Sie ihn 45 min. lang ziehen.
- Rollen Sie ihn dann zu Pfannkuchen aus, die 1 cm dick sind. Lassen Sie ihn dann zugedeckt noch einmal 30 min. lang ziehen.
- Backen Sie ihn ca. 5 min. lang im Ofen bei 225 Grad bzw. bis er goldbraun ist.

BÖREK MIT FLEISCH

- Die Zwiebeln und der Knoblauch werden mit Öl in einer Pfanne angebräunt, danach geben Sie das Fleisch dazu. Schmecken Sie mit der Maische, Salz und Pfeffer ab.
- Die aufgetauten Teigstücke dürfen nicht trocknen. Schlagen Sie sie deshalb in ein feuchtes Küchentuch ein und nehmen Sie sie Stück für Stück heraus.
- Schneiden Sie die Teigstücke in drei gleich große Teile. Nehmen Sie ein wenig Fleisch und platzieren Sie es in der Mitte des Vierecks, 1 cm von jedem Rand entfernt. Falten Sie nun die Teigenden über das Fleisch und rollen Sie sie zusammen, sodass sie einer Röhre gleichen.
- Legen Sie sie mit Backpapier auf ein Backblech und pinseln Sie sie mit der geschmolzenen Butter ein.
- Backen Sie die Filodej-Röhren bei 200 Grad, bis sie goldbraun sind.



7 rote Zwiebeln
 7 gewöhnliche Zwiebeln
 6 EL Sumak
 (Gewürz aus dem Nahen Osten)
 3 dl Olivenöl
 1 dl Essig
 Salz

480 g Eiweiß
 4 TL Essig
 1 kg Zucker
 250 g dunkle Schokolade, 70 %

3 Salatköpfe
 4 Gurken
 2 kg Tomaten
 6 Paprikaschoten

ZWIEBELSALAT

- Halbieren Sie die Zwiebeln und schneiden Sie sie in Scheiben.
- Geben Sie alle Zwiebelscheiben in eine Schüssel und streuen Sie Sumak darüber.
- Gießen Sie das Öl und den Essig über den Salat.
- Schmecken Sie das Ganze mit Salz ab.
- Richten Sie den Salat auf einer Platte an.

KLEINE SCHOKOLADEN-BAISERS

- Schlagen Sie das Eiweiß, den Essig und den Zucker zu einer Masse, bis diese steif und hell wird.
- Geben Sie vorsichtig die Schokolade hinzu.
- Belegen Sie die Backbleche mit Backpapier.
- Verteilen Sie die kleinen Baisers mit einem Esslöffel auf dem Backpapier.
- Backen Sie die Baisers 60 min. lang bei 125 Grad.

GRÜNER SALAT

- Waschen Sie die Salatköpfe und schneiden Sie sie fein.
- Die anderen Gemüse schneiden Sie in kleine Würfel.
- Der Salat wird auf einer Platte gemischt und angerichtet.

THAILÄNDISCH

60 PERSONEN

MENU

Hähnchen mit Cashewnüssen

Hähnchen Satay mit
Erdnuss-Soße

Gebratene Nudeln mit Gemüse

Gurken-Karotten-Salat

Jasminreis

Obstsalat mit Schlagsahne



ZUTATEN

6 kg Hähnchenfilet in Streifen
(2x2x5)

500 g. Cashew-Nüsse

5 EL fein gehackter Knoblauch

2 EL fein gehackter Ingwer

10 EL schwarze Chilipaste

6 dl Tomatenketchup

12 rote Paprikaschoten

8 Bund Frühjahrszwiebel
(in kleine 1 - 2 cm-Stücke
geschnitten)

Ca. 1 dl süße Chilisoße

Ca. 6 dl Fischsoße

Ca. 0,5 dl Zucker

Öl zum Braten

HÜHNCHEN MIT CASHEWNÜSSEN

- Rösten Sie die Cashew-Nüsse in einer Pfanne mit etwas Öl goldbraun.
- Erwärmen Sie Öl in Pfannen (evtl. Woks)
- Geben Sie den Knoblauch, den Ingwer, die schwarze Chilipaste und danach die Hähnchenfilets dazu und lassen Sie das Ganze 5-6 min. braten
- Geben Sie den Ketchup, die süße Chilisoße, die Paprikaschoten und die Frühjahrszwiebeln dazu.
- Schmecken Sie das Gericht mit Fischsoße und Zucker ab.
- Rühren Sie unmittelbar vor dem Servieren die Cashewnüsse in das Gericht.

HÜHNCHEN SATAY MIT ERDNUSS-SOSSE

HÜHNCHEN SATAY

- Vermengen Sie alle Zutaten zu einer Marinade und geben Sie dann das Fleisch dazu.
- Lassen Sie das Fleisch mindestens eine Stunde lang marinieren.
- Legen Sie das Fleisch auf ein Grillgitter (bitte das Grillgitter vor Gebrauch in Wasser legen).
- Braten Sie das Fleisch 10 – 15 min. lang im Ofen bei 225 Grad.

ERDNUSSBUTTERSOSSE

- Lassen Sie die Kokosmilch aufkochen und geben Sie dann alle anderen Zutaten nacheinander hinzu. Rühren Sie die Soße in der n.a. Reihenfolge an.
- Kochen Sie die Soße nicht zu stark, da sie sonst schnell zerfällt!

6 kg Hühnchenbrust in feinen Streifen (1x2x10 cm)

12 EL fein gehackter frischer Ingwer

8 EL fein gehackter Knoblauch

6 EL Curry

6 EL Salz

6 dl Öl

6 dl Kokosmilch

4 Dosen Kokosmilch

4 EL rote Currypaste

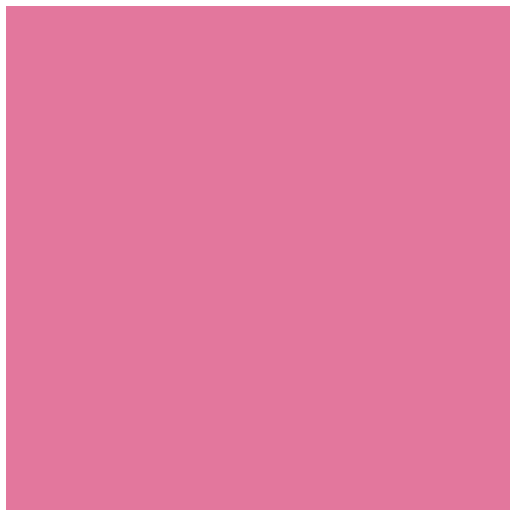
2 dl reine Erdnussbutter

6 EL Zucker

2 dl Zitronensaft

1 Tüte gehackte gesalzene Erdnüsse





GEBRATENE NUDELN MIT GEMÜSE

1 kg Nudeln

Wasser

Öl und Salz für das Kochwasser

4 EL fein gehackter Knoblauch

2 EL fein gehackter Ingwer

Curry

6 große rote Zwiebeln in dünnen
Scheiben

6 große Karotten, geschält und in
dünne Streifen geschnitten

4 Paprikaschoten in dünnen Schei-
ben

2 Brokkoli in kleinen Stücken

Babymais in kleine Stücke
geschnitten

2 Bund Frühjahrszwiebeln

500 g Zuckererbsen

1 dl Fischsoße

2-3 EL Zucker

Öl zum Braten

- Kochen Sie die Nudeln ca. 2 min. lang. Geben Sie Öl und Salz hinzu. Wenn die Nudeln gekocht sind, wird das Wasser abgeschüttet und sie werden in kaltem Wasser abgeschreckt.
- Schmoren Sie den Knoblauch, den Ingwer und den Curry für ein paar min. in Öl an.
- Danach fügen Sie die Zwiebeln und die Nudeln hinzu (evtl. müssen Sie etwas Wasser zugeben, damit nichts anbrennt). Jetzt folgen alle anderen Gemüsesorten.
- Schmecken Sie das Ganze mit Fischsoße und Zucker ab.

GURKEN- KAROTTEN-SALAT

- Schneiden Sie die Gurken längs durch und entfernen Sie die Kerne mit einem Teelöffel. Dann werden die Teile in dünne Scheiben von 2-3 mm geschnitten.
- Schneiden Sie die Karotten längs und danach in kleine Scheiben.
- Lösen Sie den Essig und den Zucker in Wasser auf und schmecken Sie die Marinade mit Salz und Pfeffer ab.
- Lassen Sie das Ganze abkühlen, ehe Sie die Karotten und die Gurken dazu geben.

4 Gurken

2 große rote Zwiebeln

Ca. 8 geschälte Karotten

6 dl Weinessig

4 dl gekochtes, warmes Wasser

3 dl Zucker (wenn gewünscht)

Salz und Pfeffer



3 kg Jasminreis

4,5 l Wasser

Salz

20 Eidotter

3,5 dl Zucker

2,5 l Schlagsahne (38%)

Vanillepulver

1 Wassermelone

2 Ananas

10 Bananen

2 Honigmelonen

500 g Trauben

500 g Dosenpfirsich

500 g Dosenbirnen

Litschisirup

REIS

- Schälen Sie den Reis, bevor Sie ihn in leicht gesalzenem Wasser kochen.
- Verwenden Sie mehrere kleine Kochtöpfe, sodass Sie alles besser im Griff haben können. Nehmen Sie den Reis spätestens eine Stunde vor dem Servieren vom Feuer.

OBSTSalAT MIT SCHLAGSAHNE

SCHLAGSAHNE

- Schlagen Sie die Eidotter und den Zucker zu einem lockeren „Eierlikör“.
- Schlagen Sie die Sahne und geben Sie sie in den „Eierlikör“.

OBSTSalAT

- Die Früchte werden zu mundgerechten Stücken geschnitten und im Litschisirup sowie dem Saft der Dosen mariniert.
- Geben Sie diese Marinade dann in den „Eierlikör“.
- Der Obstsalat wird kalt serviert.



DAS CROSSING BRIDGES PROJEKT

Die beiden Partnerstädte Silkeborg und Kaiserslautern haben nun schon beinahe vier Jahre in einer Comenius Regio-Partnerschaft zusammen gearbeitet, in der es darum geht, sich einander zu inspirieren und sich über „best practice“ (die beste Praxis) bei der Integration von Einwanderern in die beiden Partnerregionen zu verständigen.

Es ist auch ein Ziel der Partnerschaft, die guten Beziehungen zwischen den beiden Partnerstädten weiter zu entwickeln.

In Comenius Regio-Partnerschaften, die über zwei Jahre gehen, soll es eine Behörde sein, die Projektleiter ist. Und in jeder Partnerregion soll mindestens eine Schule am Projekt beteiligt sein.

In Silkeborg ist es die Schulabteilung der Kommune, die Projektleiter ist. Die anderen lokalen Partner sind die „Søllystskolen, Ungdomsskolens Fritidsafdeling, Interkulturel Forening, Silkeborg“ sowie das „Kompetencecenter for Integration“ (Soelystskole = Integrierte Gesamtschule bis zur Klasse 9/10, Ungdomsskolens Fritidsafdeling = Die Freizeitgruppe der Ungdomsskole, Interkulturel Forening Silkeborg = die Interkulturelle Vereinigung Silkeborgs, Kompetencecenter for Integration = das Kompetenzzentrum für Intregation).

In Kaiserslautern ist es das „Referat Schulen der Stadt Kaiserslautern“ (die Schulabteilung), das Projektleiter ist. Die anderen lokalen Partner sind die Grundschule „Auf dem Fischerrück“, das „Medienzentrum Kaiserslautern“ und die Freie Trägerorganisation „Caritas-Zentrum Kaiserslautern“.

Beschreibungen der verschiedenen Partner und deren Rol-

len im Projekt können Sie unter der Internet-Adresse www.crossing-bridges.eu sehen. Das aktuelle Projekt „Crossing Bridges“ ist ein Folgeprojekt des Projekts „Building Bridges“. Im neuen Projekt wird mit der weitergehenden Erforschung von Möglichkeiten für eine bessere Integration von Immigranten in die beiden Partnerregionen gearbeitet. Im Fokus stehen die aktive Mitbürgerschaft in einem lokalen Umfeld, aber auch in einem europäischem Zusammenhang.

Das Projekt will die Kooperation von Politikern, Schulämtern, lokalen Schulen und Organisationen aus dem nichtschulischen Umfeld, die professionell mit Kindern und Jugendlichen mit unterschiedlichen kulturellen und ethnischen Hintergründen arbeiten, unterstützen.

Das Buch ist entstanden in Zusammenarbeit mit

Rainer Blasius, Medienzentrum Kaiserslautern

Louise Glendye, Grundschule Auf dem Fischerrück

Astrid Lyhne und Johny Frederiksen, Kompetenzzentrum für Integration

Kathrine Leth, Mogens Riget, Sarah Sandgaard und Sophie Mortensen, Interkulturelle Vereinigung

Das Kapitel über London als Quelle der Inspiration ist von Ulla Skovsboel geschrieben worden.

Das Buch ist von Carlo Schulz aus dem Dänischen ins Deutsche übersetzt worden.

LITERATURLISTE

DAS BUCH IST WIE FOLGT INSPIRIERT WORDEN:

Ahrenst, Stinna

”Religionernes spiseregler”
[www.religion.dk/
artikel/248326:Undervisning--
Religionernes-spiseregler](http://www.religion.dk/artikel/248326:Undervisning--Religionernes-spiseregler)
(set d. 2.5.2013).

Bundesarbeitsgemeinschaft Schulgarten (Bags)

”Jedes Kind hat ein Recht
auf Schulgarten”
www.bag-schulgarten.de
(set 7.5.2013)

Better Health Channel

”Food culture and religion”
[www.betterhealth.vic.gov.au/bhcv2/
bhcv2/pdf.nsf/ByPDF/
Food_culture_and_religion/\\$File/
Food_culture_and_religion.pdf](http://www.betterhealth.vic.gov.au/bhcv2/bhcv2/pdf.nsf/ByPDF/Food_culture_and_religion/$File/Food_culture_and_religion.pdf)
(set d. 2. 5. 2013).

ERICarts

”Integration through the Kitchen? The
European Food Project”
[www.ericarts.org/web/files/62/en/
european_food_project.pdf](http://www.ericarts.org/web/files/62/en/european_food_project.pdf)
(Set d. 2. 5. 2013).

Flood, Gavin

”An introduction to Hinduism” (2011)
Cambridge University Press, Cam-
bridge.

Giddens, Anthony.

”Sociology”(2009)
Polity Press, Cambridge.

Harvey, Peter

”An introduction to Buddhism. Tea-
chings, history and practices” (2011)
Cambridge University Press, Cambridge.

Hastrup, Kirsten

”Kultur: Det fleksible fællesskab”
Århus Universitetsforlag, Århus.

Nielsen, A. Geert & Louise Schmedes

”Mad og religion – en nøgle til kultur-
forståelse”
[www.forlagetcolumbus.dk/
fileadmin/user_upload/pdf/
Mad_religion.pdf](http://www.forlagetcolumbus.dk/fileadmin/user_upload/pdf/Mad_religion.pdf)
(Set d. 2.5.2013).

Ausschuss für die Internationalisie- rung von Ausbildungsgängen

”Internationaliseringen der blev væk”,
Styrelsen for International Uddannelse
[www.ucn.dk/Files/Filer/CFU/Fagene/
internationalisering/
Internationaliseringen%20der%20
blev%20v%c3%a6k.PDF](http://www.ucn.dk/Files/Filer/CFU/Fagene/internationalisering/Internationaliseringen%20der%20blev%20v%c3%a6k.PDF)

Shepard, William

"Introducing Islam" (2009)
Routledge, New York.

Skovsbøl, Ulla

"Danske skolehaver i hundrede år" (2012)
www.skolehaver.com/?p=40
(set d. 7. 5. 2013).

"Skolehaver i London" (2012), rapport
www.skovsbol.wordpress.com/2013/01/18/london-har-mere-end-600-skolehaver/rapport_skolehaver-london/

Unbekannt

"Spiseregler i verdensreligionerne" (2010)
www.kristeligt-dagblad.dk/artikel/376517:Kirke---tro--Spiseregler-i-verdensreligionerne
(set d. 2.5.2013).

Unbekannt

"Madkultur"
www.immigrantmuseet.dk/index.php?page=madkultur
(Set d. 2.5.2013).

Weise, Stephen

"Skolehaven - et billede af et skolelandskab i hverdagen" (2011)
www.madkulturen.dk/Admin/Public/DWSDownload.aspx?File=%2FFiles%2FFiles%2Fmadkulturen%2FSpeciale+-+Stephan+Weise+-+Skolehaven%5B2%5D.pdf
(Set d. 13.5.2013).

Wistoft, Karen, Camilla Roed Otte, Mikkel Stovgaard & Søren Breiting

"Haver til Maver: Et studie engagement, skolehaver og naturformidling" (2011)
Institut for Uddannelse og Pædagogik, Århus Universitet

INTERKULTURELLES KOCHBUCH

Es ist notwendig, dass die Schulen die internationale Perspektive in ihrem Unterricht beachten, und viele Schulen haben auch ein internationales Profil erreicht. In Dänemark beschloss die Regierung 2006, dass in allen Bildungsgängen die Globalisierungs-Perspektive berücksichtigt werden müsse. Vier Jahre danach wurde diese Vorgabe von den Volksschulen evaluiert. Der Bericht bekam den Titel „Die Globalisierung, die ausblieb“, was zeigte, dass nicht sehr viel geschehen war.

Wir hoffen, dass wir mit diesem Projekt den Fokus darauf richten, wie die Kenntnis verschiedener Esskulturen dabei behilflich sein kann, Grenzen zwischen Menschen einzureißen, zu verdammen und stattdessen Integration, Toleranz und Respekt zu fördern.

Der Begriff Esskultur umfasst das gesamte kulturelle Umfeld einschließlich seiner Ernährungsweisen. Bei der Definition dieses Begriffes helfen uns sowohl die vom Menschen hergestellten Lebensmittel und Küchengeräte, wie auch die eher immateriellen Dinge, wie z.B. Rezepte. Der Begriff Esskultur umfasst auch das Essen als Symbolträger, die regionalen Spezialitäten einschließlich der besonderen Regeln und Rituale, die mit dem Essen verbunden sind, z.B. die Tischsitten. Außerdem geht es um die Zubereitung des Essens, den Tischschmuck und die Art des Servierens; sie alle sind Teil des Begriffes Esskultur.

Mahlzeit!

