



* *Helal, Koscher oder vegan?*

Kulturelle/Religiöse Ausrichtungen der Schulverpflegung
Warendorf, 2. März 2015

*Koscher:

bedeutet, dass etwas nach dem jüdischen Religionsgesetz („Halacha“) geeignet ist.

Bei Lebensmitteln bedeutet es, dass das Lebensmittel zum Verzehr durch Juden geeignet ist.

Nicht geeignete Lebensmittel nennt man „treif“ oder einfach „nicht kosher“

*Halal:

bedeutet, dass etwas nach dem islamischen Religionsgesetz („Scharia“) geeignet ist.

Bei Lebensmitteln bedeutet es, dass das Lebensmittel zum Verzehr durch Muslime geeignet ist.

Nicht geeignete Lebensmittel nennt man „haram“ oder einfach „nicht halal“

*Koscher

- * Erlaubt sind demnach nur Tiere, die wiederkäuen und gespaltene Hufe haben, sind zum Verzehr erlaubt:
Rinder, Schafe, Ziegen, Hirsche usw.
- * Verboten sind alle anderen Landtiere, also z.B. Schwein, Kaninchen, Pferd, auch Kamel(!) etc.

* Halal

- * Erlaubt sind demnach pflanzenfressende Tiere: Rinder, Schafe, Ziegen, Hirsche, Kamele, alle Geflügeltiere, Fische und Meerestiere.
- * Verboten sind das Schwein und der Hund, in all ihren Arten.
- * alle Raubtiere und Nutztiere, die als Reit- und Lasttiere zugleich dienen und für den Menschen von großer Bedeutung sind, dürfen nur unter bestimmten Bedingungen verzehrt werden.

* Koscher Schlachtung

- * Damit das Fleisch eines Tieres kosher ist, muss es kosher geschlachtet werden.
- * Nur ein speziell ausgebildeter Schlächter, der „Schochet“, darf die Schlachtung durchführen.
- * Der Schochet durchtrennt beim Schlachten die Luftröhre, die Speiseröhre und die Halsschlagadern des Tieres mit einem einzigen, schnellen Schnitt.

* Halal Schlachtung

- * Damit das Fleisch eines Tieres **halal** ist, muss es **halal** geschlachtet werden.
- * Nur ein **erwachsener und geistig gesunder Moslem** darf die Schlachtung durchführen.
- * Der **Schlachter** durchtrennt beim Schlachten die Luftröhre, die Speiseröhre und die Halsschlagadern des Tieres mit einem einzigen, schnellen Schnitt.

* Koscher Schlachtung

- * Jede Unterbrechung oder jeder Fehler macht das Fleisch unkoscher („treif“).
- * Das Messer muss sehr scharf und ohne Beschädigungen sein und wird vor und nach der Schlachtung überprüft.
- * Nach der Schlachtung wird das Tier geöffnet und zunächst inspiziert, ob es gesund ist und keine Organschädigungen vorliegen.
- * Das Fleisch wird bei der Verarbeitung noch einmal „gekaschert“, d.h. mit einem grobkörnigen Salz („Koschersalz“) bestreut, um das restliche Blut zu entziehen.

* Halal Schlachtung

- * Nur eine sehr kurze Unterbrechung des Schnittes ist erlaubt, das Tier darf aber auf keinen Fall leiden, sonst ist das Fleisch haram und darf nicht mehr verzehrt werden. Ein Fehler macht das Fleisch haram.
- * Das Messer muss sehr scharf und ohne Beschädigungen sein und wird vor und nach der Schlachtung überprüft.
- * Nach der Schlachtung wird das Tier inspiziert, ob es gesund ist.
- * **Das Fleisch wird nicht noch einmal besonders behandelt, und das ganze Tier kann verarbeitet werden.**

* Koscher/ Milch und Fleisch

- * Milch und Fleisch werden streng getrennt und dürfen nicht gemeinsam verzehrt werden.
- * Nach dem Genuss von Fleisch ist eine mehrstündige Wartezeit einzuhalten, bis man wieder Milchiges verzehren darf.
- * Nach dem Genuss von Milchigem wird $\frac{1}{2}$ Stunde gewartet, manche warten auch einige Stunden nach dem Genuss von hartem Käse, bis sie wieder Fleisch essen.
- * **Keine Einschränkungen für Muslime**

* Halal/ Wild

- * Die Jagd ist erlaubt, um Tiere als Nahrung zu erlegen. Das Jagen nur zum Spaß (z.B. wegen des Geweihs) ist verboten.
- * **Da bei der Jagd das Tier nicht kosher geschlachtet wird, sind nur Haustiere erlaubt.**

* „Ganz für sich allein soll man nicht essen, wenn einem das eigene Wohl am Herzen liegt, **in Gesellschaft von zwei, drei oder mehreren** soll der Mensch seine Mahlzeit zu sich nehmen.“

* **aus Indien**

* „Eine gute Tafel stillt allen Groll, sie **versöhnt alle Menschen**, bevor sie zu Bette gehen.“

* **Luc de Clapiers
Vauvenargues**

- * jemand, der [aus ethischen Gründen] völlig auf tierische Produkte bei der Ernährung u. a. verzichtet (Quelle: Duden.de)
- * ≠ vegetarisch: Speisen und Gerichten ohne Fleisch bzw. kochen mit nur wenig Fleisch (aber mit Speck!); kann Tiererzeugnisse wie Milch, Eier, etc. enthalten

* **Veganerin/ Veganer**

- * Andere Religionsgruppen (Hinduismus)
- * Laktoseintolerant, andere Allergien (Nüsse)
- * Verzehr von nur ökologischen Fleisch- und landwirtschaftlichen Erzeugnissen
- * Verzehr von alkoholfreien Lebensmitteln
- * Verzehr von nicht genmanipulierten Lebensmitteln
- * etc.

* Sonstige Essgewohnheiten

- * Vegane Gerichte, insbesondere Salate und Suppen
- * Fischgerichte, die sowohl kosher als auch haram sind
- * Gerichte mit vielfältigen Kombinationsmöglichkeiten (individuell & vielfältig)
- * Trendy: individual - bio - health

*** Gemeinsames Essen**

- * Jüdische Gemeinde Marburg,
Arbeitsmaterialien zum Religionsunterricht, im
Internet unter: http://www.zwst-hadracha.de/cms/documents/11450/de_DE/Koscher%20und%20Halal.pdf
- * Reidegeld, Ahmad A. (2005): Handbuch Islam,
Die Glaubens- und Rechtslehre der Muslime
- * Duden.de

* Quellenangaben

Cem Özel

**Berater für interkulturelle Schul- und
Unterrichtsentwicklung**

Kommunales Integrationszentrum Kreis Gütersloh

Telefon: 05241 - 85 1544

Fax: 05241 - 85 31544

Mail: Cem.Oezel@gt-net.de

Internet: www.ki-gt.de

*** Kontaktdaten**