

## „Religionen und ihre Ernährungskultur – Der Beitrag der Hauswirtschaft“

### Referat Dr. Gertraud Pichler

#### Einführung:

Ich möchte mich für die Einladung sehr herzlich bedanken. Es ist schön, dass ich seit dem Kongress des Internationalen Verbandes für Hauswirtschaft 2008 in Luzern, den Sie alle so erfolgreich organisiert haben, wieder hier sein kann.

Ich wurde gebeten das Referat „ Religionen und ihre Ernährungskultur – der Beitrag der Hauswirtschaft“ zu halten.

Wie vielleicht bekannt, habe ich in meinem Beruf mit dem Fachbereich Ernährung und Hauswirtschaft in der Lehrer- und Beraterausbildung, 22 Jahre im Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, und 22 Jahre an der Universität Wien, im Institut für Ernährungswirtschaft befasst.

Nach meiner Pensionierung habe ich an der Donau Universität Krems den Masterlehrgang „Interkulturelle Kompetenzen“ und nun auch den Masterlehrgang „Interreligiöser Dialog: Begegnung von Juden, Christen und Muslimen“ absolviert. Das Thema meiner letzten Masterthesis ist: **„Religionen und ihre Ernährungskultur, dargestellt am Beispiel Judentum, Christentum und Islam“**.

Darüber hinaus bin ich seit 1976 Mitglied beim Internationalen Verband für Hauswirtschaft und ich hatte verschiedene Funktionen inne. All dies hat mich bewegt, auch in der Pension mit interkulturellen und interreligiösen Themen zu beschäftigen und meine vielfältigen Erfahrungen und gewonnenes Wissen zu vernetzen.

Lassen Sie mich dazu einige Gedanken zum Einstieg meines Vortrages machen.

„Unser tägliches Brot gib uns heute!“ So lautet die Bitte im christlichen Gebet „Vater unser“. Nicht nur die Fürbitte um das Lebensnotwendige findet sich in der Religion, sondern ein ganz spezialisiertes System oder Regelwerk der Nahrungsmittel, die erlaubt, verboten oder verpönt sind. In den drei abrahamitischen Religionen (Judentum, Christentum, Islam) sind diese Regeln nicht einheitlich, manche überschneiden sich. Neben den Anforderungen, die

zum Verzehr erlaubten Lebensmittel, gilt es eine Vielzahl von Vorschriften, die sich auf die Schlachtung, auf die Aufbewahrung, Lagerung und Zubereitung beziehen. In jeweiligen liturgischen Kalendern finden sich Tage, an denen manche Lebensmittel verboten oder zu bevorzugen sind.

Das Fasten gehört gleichermaßen zum religiösen Leben wie die Festtage und das gemeinsame Mahl. Diese religiösen Speisen- und Zubereitungsvorschriften, aber auch die Fasttage und Feiertage wirken nicht nur im familiären Kreis. Sie prägen die Infrastruktur einer Gesellschaft, bilden eine Herausforderung für Gemeinschaftsverpflegung in vielen unterschiedlichen Institutionen und können sowohl für ein Gemeinschaftsgefühl sorgen, wie auch Distanz zwischen Menschen schaffen.

Ernährung ist in einer multikulturellen und multikonfessionellen Gesellschaft zwar ein alltägliches Thema, aber nicht trivial. Essen betrifft Menschen aller Kulturen und Religionen. Das Wissen über religionsbezogene Speisevorschriften, Rituale und Symbole so wie das Gemeinsame und das Trennende der Speisevorschriften in den drei Religionen: Judentum, Christentum und Islam, kann das Verständnis für den „Anderen“ stärken und auch einen Beitrag zum interkulturellen und interreligiösen Dialog leisten.

Nach der Einführung möchte ich mein Referat folgend gliedern:

1. Kultur – und Kulturbegriff
2. Kultur und Religion
3. Kultur und Ernährung
4. Religion und Ernährung
5. Gemeinsamkeiten an religiöse Speisevorschriften von Judentum, Christentum und Islam
6. Beitrag der Hauswirtschaft für den interkulturellen und interreligiösen Dialog

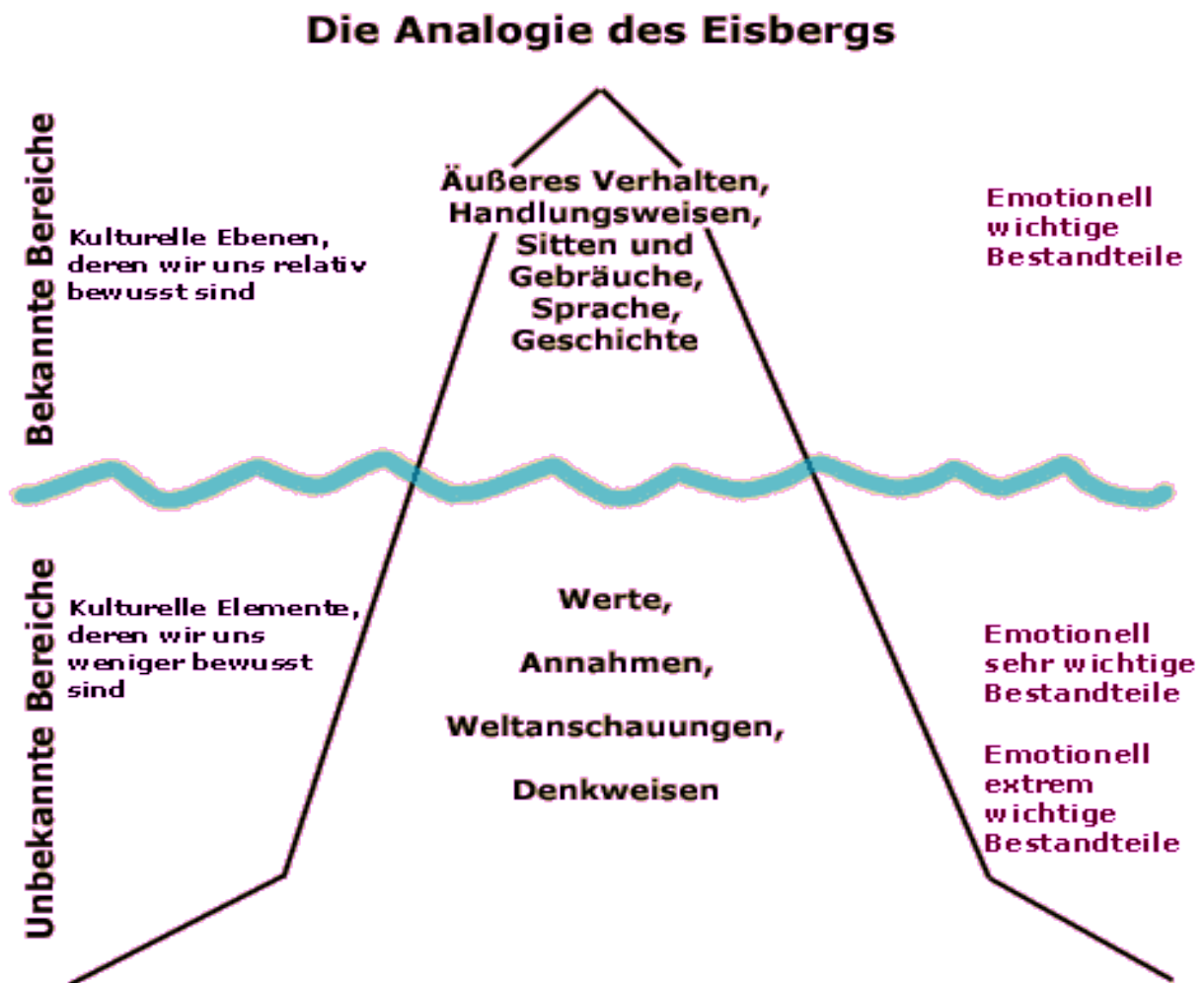
## **1. Kultur und Kulturbegriff**

Der Begriff Kultur schafft eine Grundlage für das Verständnis von Interkulturalität und Interreligiösität. Den „allgemein“ gültigen Begriff von Kultur gibt es nicht. Die amerikanischen Anthropologen Kroeber und Kluckheim fanden in der Literatur 164 verschiedene Definitionen für ‚culture‘. Unter den vielen Definitionen möchte ich die von Thomas auswählen.

***„Kultur ist ein universelles, für eine Nation, Gesellschaft, Organisation und Gruppe typisches Orientierungssystem. Das Orientierungssystem wird aus spezifischen Symbolen gebildet und in der jeweiligen Gesellschaft tradiert. Es beeinflusst das Wahrnehmen, Denken, Werten und Handeln all ihrer Mitglieder und definiert so deren Zugehörigkeit zur Gesellschaft. Kultur als Orientierungssystem strukturiert ein für sich für die Gesellschaft zugehörig fühlende Individuen spezifisches Handlungsfeld und schafft damit Voraussetzung zur Entwicklung eigenständiger Formen der Umweltbewältigung.“(Thomas, 1993:83)***

Die Kultur einer Gruppe von Menschen äußert sich in ihren Werten, was für **richtig** und **gut** gehalten wird, wie sich jemand, der dieser Gruppe angehört, zu Hause, in der Schule, am Arbeitsplatz verhalten soll. Diese Werte sind verinnerlicht und zum größten Teil uns bewusst und werden in frühester Kindheit erworben (Sozialisation).

Im Wesentlichen ist Kultur durch zwei große Ebenen bestimmt, die **sichtbare** und die **unsichtbare**. Diese Bereiche werden oft mit dem Bild des **Eisberges** verglichen. Der sichtbare ist kleiner als der unsichtbare, der unter der Wasseroberfläche liegende Teil. Das wird durch das folgende Bild veranschaulicht.



Zum **sichtbaren** Bereich gehören: Sprache, Aussehen, äußeres Verhalten, Sitten und Gebräuche, unser Verhalten im Rahmen der Alltagskultur (Lebensformen, Umgangsformen), Sprache, non-verbale Ausdrucksweisen, rituelle Praktiken, sowie Esspraktiken und Ernährungsgewohnheiten. Das sind Bereiche, die uns relativ bewusst sind.

Viele Aspekte von Kultur sind aber **nicht sichtbar**, sondern implizit in unserem Verhalten und Denken enthalten. Das ist der weit größere Bereich, um den es sich in der interkulturellen Auseinandersetzung geht.

Dazu gehören:

- Unsere Werte: Was wir für gut, schlecht, richtig oder falsch halten.
- Unsere Art zu denken, d.h. (analytisch oder ganzheitlich).
- Unser Verständnis von Zeit: z.B. Pünktlichkeit...
- Unser Gebrauch von Raum: öffentlicher Raum, privater Raum , z.B. Pflege von Kontakte und Beziehungen (Krankenhausbesuch von Personen aus den osteuropäischen Ländern).
- Unsere Auffassung von körperlicher Distanz: Händeschütteln, Nicken des Kopfes, Beugen des Oberkörpers, Blickkontakte bzw. Augenkontakte...
- Unsere ethischen und moralischen Einstellungen: Woran glauben wir und was ist uns wichtig so wie religiöse Werte und Glaubensvorstellungen.

Auf der **unsichtbaren Ebene** des Eisberges liegt der Kreuzungspunkt der kulturellen Unterschiede und der Schlüssel zum interkulturellen Verständnis. Deshalb kommt es auf dieser Ebene in einer sogenannten Überschneidungssituation oft zu Missverständnissen, Konflikten oder Unverständnis.

### **Kultur ist bewusst und unbewusst**

Wir reflektieren unsere Werte oder Regeln nach denen wir uns verhalten normalerweise nicht, sondern wir denken, handeln und verhalten uns einfach danach, wie wir es in unseren Kulturen gelernt haben. Um ein interkulturelles Verständnis zu erlangen, müssen wir immer unser Denken und Verhalten **reflektieren**.

Kultur manifestiert sich auf mehreren Ebenen:

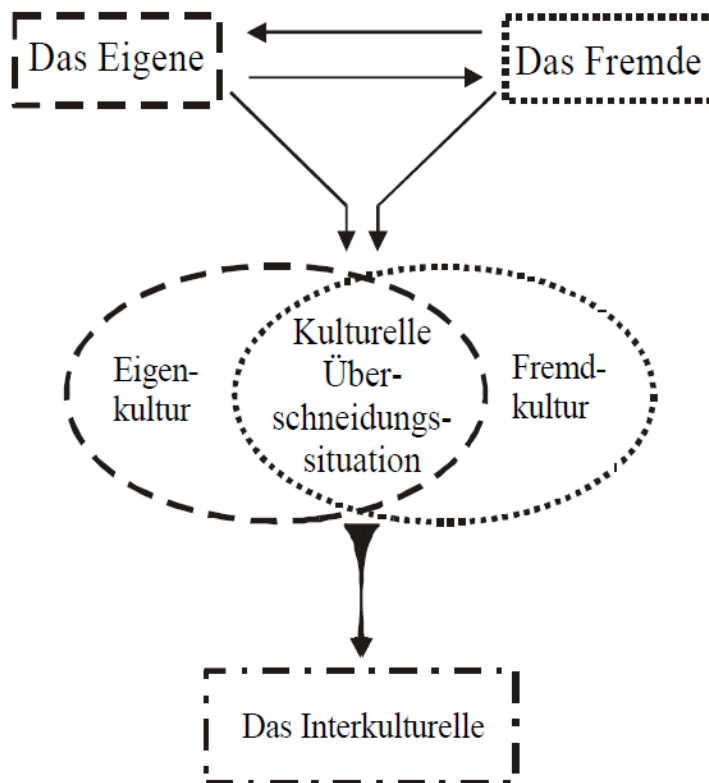
- In jeder einzelnen Person.
- In Gruppen (z.B. Deutsche, Japaner, Amerikaner, Muslime..), Dazu gehören Sprachgruppen, ethnische Gruppen, Religionsgruppen, Berufsgruppen (z.B. Ärzte, Lehrer..). Diese Gruppen haben stark identitätsbildende Funktion.
- In Organisationen, z.B. Verbände, Vereine, Unternehmen, z.B. internationale Organisationen .....sie entwickeln ihre eigene Kultur.
- Kultur prägt den Business Alltag: Führungsverständnis, Management, Kommunikation.
- Kultur bildet eine politische Gemeinschaft (Parteien) oder Nation (Amerikaner, Deutsche, Schweizer...).

Bei all den angeführten Zuordnungen muss eine **Stereotypisierung** vermieden werden.

Begriffe wie „**Transkulturalität**“ (Durchwandern von kulturellen Merkmalen durch die traditionellen Kulturprozesse hindurch) oder „**Multikulturalität**“ (das Existieren von Kulturen nebeneinander, aber kein Durchdringen von Kulturen z.B. New York: Chinatown, Italian and German districts... ), haben in der Auseinandersetzung mit Interkulturalität eine Bedeutung.

Der Begriff der „**Interkulturalität**“ basiert auf einer spezifischen Form des Handelns. Interkulturalität entsteht durch die Kommunikation und Interaktion zwischen Angehörigen verschiedener Kulturen.

Die folgende Graphik kann den Begriff der „Interkulturalität“ gut veranschaulichen.



### **Unsere Wahrnehmung ist kulturgeprägt**

Unterschiedliche Umwelt- und Lebensbedingungen haben große Auswirkungen auf unsere Wahrnehmung. Was wir sehen, wie wir sehen, wie wir es deuten und benennen, ist abhängig davon, was in unserer Kultur als Bedeutsam angesehen wird. Daher kann es immer zu Täuschungen der Wahrnehmung führen.

Um welche Wahrnehmungen handelt es sich?

**Farbwahrnehmung:** Farben werden je nach kultureller Bedeutung und Wichtigkeit sehr nuanciert wahrgenommen. Sie symbolisieren zentrale Begriffe, Himmelsrichtungen und Kräfte, aber auch Hierarchien und Machtpositionen.

Welche Bedeutung hat die Farbe rot und grün z.B. in China. **Rot** wurde zum Symbol für Macht, Kraft Mut... und ist allgegenwärtig in China und in anderen kommunistischen Ländern. Rote Kuverts zu Geschenken sind sehr beliebt. Viele Frauen tragen zur Hochzeit ein rotes Kleid.

Die Farbe **Weiß** wird in China bei Traueranlässen benützt. Die Farbe **Gelb** hat in China eine sehr große Bedeutung (Kleidung von Kaisern).

Die Farbe **Grün** ist im Islam eine heilige Farbe. In China bedeutet Grün immerwährender Reichtum. Grün ist die Farbe der Natur, für Wasser und Oase. Die Zulus in Afrika haben für Grün 39 verschiedene Bezeichnungen, weil diese Farbe in ihrem Lebensraum eine große Bedeutung hat und eine differenzierte Wahrnehmung erfordert.

Es gibt noch viele Farben mit interkultureller Beschreibung.

Auch **Zahlen** haben im interkulturellen Kontext eine unterschiedliche Bedeutung. So haben in China die Zahlen 8 und 9 (Autonummern, Nummern von Wohnhäusern, Telefonnummern) einen hohen Stellenwert. Um die gewünschten Nummern zu bekommen, zahlen die Chinesen viel Geld. Die Zahl von 13 wird nicht verwendet, bringt Unglück. Daher haben Hochhäuser (Hotels) kein 13. Stockwerk bzw. Etage.

**Raumwahrnehmung:** Uns allen bekannt ist in der Raumgestaltung Feng Shui. Hier spielt die Raumanordnung, das Stellen von Möbeln eine wichtige Rolle. In asiatischen Kulturen werden Möbeln in Raummitte angeordnet. In den westlichen Ländern werden Möbeln eher an Wänden angeordnet. In der Gartengestaltung wird in asiatischen Kulturen Wert darauf gelegt, dass Wege nie geradlinig geführt werden.

**Nonverbale Kommunikation** kann auf Grund kultureller Unterschiede oft zu Missverständnissen führen. Die Art der Begrüßung: Hände geben, Blickkontakt, Körperdistanz, Gestik.....Tonfall, Lautstärke, Redepausen, Sprechintensität...charakterisieren die Art der Beziehung und diese sind in allen Kulturen kennzeichnend für die jeweilige allgemein akzeptierte Umgangsform.

Diese und andere kulturspezifischen Unterschiede bieten Orientierung.

**Zusammenfassend zum Kulturbegriff sollen folgende Aussagen gemacht werden:**

- Kultur ist von Menschen geschaffen.
- Kultur unterliegt ständigem Wandel.
- Kultur beeinflusst stark, wer wir sind und wie wir uns sehen.
- Kultur muss im Laufe der primären Sozialisation erworben werden.
- Kulturelle Muster werden über Kommunikation (verbal und nonverbal) weitergegeben.
- Kultur stellt ein Wert- und Orientierungsmuster für Denken, Fühlen und Handeln dar.
- Kultur ist maßgebend für unser Verhalten und unsere Wahrnehmung der Welt.
- Unsere kulturelle Prägung beeinflusst uns zum größten Teil unbewusst und wird selbstverständlich angenommen.
- Kultur unterscheidet Gruppen von einander.
- Kultur ist nur interdisziplinär erfassbar.
- Kultur wird häufig mit geographischen und politischen Grenzen gleichgesetzt.

- Sprachliche Grenzen bieten eine wichtige Abgrenzung und sind eine bedeutende Komponente von Kultur. Aber Sprache ist nicht das alleinige Merkmal, um Kultur zu unterscheiden. Manche Menschen sprechen mehr Sprachen.

Der vielfältige und vieldimensionale Kulturbegriff muss jedoch erst im Alltag umgesetzt werden, dazu bedarf es der interkulturellen Kompetenz.

Thomas, A. beschreibt den Begriff „**Interkulturelle Kompetenz**“ folgend;

***„Interkulturelle Kompetenz zeigt sich in der Fähigkeit, kulturelle Bedingungen und Einflussfaktoren im Wahrnehmen, Urteilen, Empfinden und Handeln bei sich und bei anderen Personen zu erfassen, zu respektieren, zu würdigen und produktiv zu nutzen im Sinne einer wechselseitigen Anpassung von Toleranz gegenüber den Anderen, um ein friedvolles Miteinander zu ermöglichen“.***

Um erfolgreich mit interkulturellen Kompetenzen in Alltag umzugehen, bedarf es einer Ausgewogenheit zwischen

- Kenntnis und Erfahrungen betreffend anderer Kulturen, Religionen, Personen, Nationen, Verhaltensweisen.
- Neugierde, Offenheit, Interesse, sich auf andere Kulturen, Religionen, Personen, Nationen einzulassen.
- Einfühlungsvermögen, Empathie, d.h. die Fähigkeit, sich in das Gegenüber hinein zu versetzen und dem Erfassen der Gefühle und Bedürfnisse anderer.
- Selbstsicherheit, Selbstbewusstsein, Kenntnis der eigenen Stärken, Schwächen und Bedürfnisse, emotionale Stabilität und Vertrauen.
- Kritischer Umgang mit Reflexion von eigenen Vorurteilen/Stereotypen gegenüber anderen Kulturen, Religionen, Personen, Nationen, Verhaltensweisen.

„**Interkulturelle Kompetenz**“ ist die Fähigkeit, kulturelle Bedingungen und Einflussfaktoren bei sich selbst zu erfassen. Dies verlangt eine **Reflexion** der eigenen kulturellen Prägung und die Aneignung von Wissen über kulturelle Merkmale, die das eigene Denken, Handeln und Fühlen bestimmen. Es bedarf auch beim Gegenüber die anderskulturellen Merkmale bewusst wahrzunehmen. Ebenso ist die Würdigung und Wertschätzung kultureller Unterschiede erforderlich und es verlangt ein hohes Maß an Toleranz im Umgang mit dem „**Anderen**“. Begegnung in „**Augenhöhe**“. Im Wesentlichen geht es nicht nur darum, nicht nur kulturelle Unterschiede zu erkennen und mit ihnen in der Begegnung mit Menschen unterschiedlicher Herkunft zu reflektieren, sich auf andere Verhaltensweisen einzustellen.

## **2. Kultur und Religion**

Die Offenheit menschlicher Kulturen füreinander zeigt sich kaum irgendwo besser als in den Religionen, besonders den Weltreligionen. Religion ist immer auch ein Kulturphänomen. Es

gibt keine ernsthaften Religionen, die nicht eng mit den konkreten Kulturen der Menschen verbunden sind, die ihr angehören.

Im ehrfürchtigen Umgang mit Gott bzw. dem Göttlichen, in den grundlegenden ethnischen Forderungen (Gerechtigkeit, Liebe, Friede), im Anspruch, das Leben an diese auszurichten, zeigen Religionen bei allen Unterschiedenen in der konkreten Ausprägung durchaus verblüffende Gemeinsamkeiten.

Ich möchte, wenn ich Kultur und Religion anspreche, mich auf das Projekt „**Weltethos**“ berufen, dass bereits 1993 im Rahmen einer Weltkonferenz in Chicago von 6500 prominenten Religionsvertreter, Theologen und Religionswissenschaftler verschiedener Religionsgemeinschaften begründet wurde, um eine gemeinsame Erklärung zum Weltethos abzugeben. **Diese Erklärung baut auf vier Weisungen auf:**

- Verpflichtung für eine Kultur der Gewaltlosigkeit und Ehrfurcht vor allem Leben,
- Verpflichtung für eine Kultur der Solidarität und eine gerechte Wirtschaftsordnung, Verpflichtung für eine Kultur der Toleranz und ein Leben in Wahrhaftigkeit,
- Verpflichtung für eine Kultur der Gleichberechtigung und die Partnerschaft von Mann und Frau.

In einer einfachen und allgemein verständlichen Sprache greift die Erklärung zum Weltethos die großen Fragen und Probleme der Zeit auf und versucht, sie durch einen Appell an die Menschlichkeit und durch das In-Erinnerung-Rufen der ethnischen Tradition und Religionen zu beantworten.

So heißt es in diesem Dokument weiter:

- Kein Zusammenleben auf unserem Globus ohne ein globales Ethos
- Kein Frieden unter den Nationen ohne Frieden unter den Religionen
- Kein Frieden unter den Religionen ohne Dialog zwischen den Religionen
- Kein Dialog zwischen Religionen und Kulturen ohne Grundlagenforschung
- Kein globales Ethos ohne Bewusstseinswandel von Religiösen und Nicht Religiösen.

Ich kann dies noch mit den Gedanken von Hans Küng unterstreichen:

***„Diese Welt braucht ein Ethos; diese eine Welt braucht keine Einheitsreligion und Einheitsideologie, wohl aber verbindende und verbindliche Normen, Werte, Ideale und Ziele“.*** (Küng, H.: *Spurensuche. Die Weltreligionen auf dem Weg.* Zürich 1999:9).

### **3. Kultur und Ernährung**

Ernährung und Essen ist durch Natur geboten und durch Kultur und Religion gestaltet. Es ist eine wiederkehrende Handlung, die bohrende Hunger beseitigen, Wohlgefühl schaffen und Sicherheit geben kann. Es ist ein höchst individueller Akt, denn was der eine isst, bleibt den anderen verwehrt. Gleichzeitig ist Essen ein höchst sozialer Akt, denn die Beschaffung von



Lebensmitteln, die Zubereitung, Verteilung und Verzehr waren immer durch Gemeinschaft organisiert und geregelt.

Jedoch müssen und können Menschen auswählen und bearbeiten, was sie essen. Das bringt ihnen Freiheit der Wahl und Verantwortung für eine sinnvolle Wahl. Menschen wählen aus dem breiten Feld des Essbaren und begrenzen sich dabei nur auf einen kleinen Teil des Möglichen, denn nur relativ wenige Pflanzen und Tiere sind nicht essbar. Bezogen auf Religionen kommen nochmals Einschränkungen in der Lebensmittelauswahl und ihrer Zubereitung. Ableitend davon entwickelte sich der „**Ess- und Ernährungskulturbegriff**“. Über das Essen wurden und werden Urteile und Charakterzuschreibungen vorgenommen, über das Essen stellen sich Menschen dar. Mahlzeiten waren und sind es heute noch die Grundlage der menschlichen Gemeinschaft. Dies ist auch in allen wichtigen religiösen Büchern zu finden wie im **Talmud, in der Bibel, im Koran**.

Die soziale Organisation (Zugehörigkeit zur Kultur, Religion, Familie...) und die Bedeutung strukturieren und verändern Gesellschaften.

Barlösius, eine sehr bekannte Ernährungssoziologin, strukturiert Menschen nach ihrem Verhältnis zu Nahrungsmitteln, Zubereitung und deren Verzehr in drei Zuordnungen:

### **1. Die kulturelle Bestimmung von ‚essbar‘ und ‚nicht essbar‘:**

Nahrung ist kulturelles und soziales Zeichen; Tabus verraten Herkunftsmythen und Weltansicht; Geruch und Geschmack dienen sozialen Distinktionen. Was ‚essbar‘ und ‚nicht essbar‘ ist, unterliegt unterschiedlichen Reglement (von Tabu bis zu Moden in Religionen und in spezifischen Sub-Kulturen).

### **2. Die Küche ist kulturelles und religiöses Regelwerk:**

Küchen sind sowohl Räume mit spezifischer technologischer Ausstattung als auch Arten und Weisen der Zubereitung, die jeweils typisch sind und auch Botschaften beinhalten. (Sprache der Küche, Gastronomie). In beider Hinsicht sind sie soziokulturelle Phänomene mit entsprechenden Charakteristika und dienen der kulturellen, religiösen und sozialen Identität.

### **3. Die Mahlzeit als soziale Institution:**

Mahlzeiten dienen der Herstellung und dem Bewahren von Gemeinschaft und Zugehörigkeit. In ihren unterschiedlichen Elementen (Tischgemeinschaften, Tischsitten, Tischgespräche), ihren Ausprägungen in Alltag und Festtag, ihren häuslich/familiär und äußerlichen Erscheinungsformen, unterstrichen durch ihre Riten und Traditionen, haben sie soziokulturell strukturierende Bedeutung.

Im Alltag vermischen sich solche Institutionalisierungen mit weiteren Prozessen und bilden ein gemeinsames kulturelles System: Religiöse Feiern z.B. mit spezifischen Nahrungsmitteln in besonderer Zubereitung, Kommunikation mit bevorzugten Getränken, verbunden mit Beziehungen und Gesprächen und Rituale.

Esskulturen haben meist eine **regionale Prägung**. Diese Erfahrungen machen wir, wenn wir in verschiedene Länder reisen, wenn Länder spezifische Restaurants aufsuchen, bzw. wenn wir Migranten einladen, Speisen aus ihrer Heimat zu kochen und diese gemeinsam essen.

Religionen geben vorrangig ‚rituelle Gebote und Verbote‘ vor. Wobei auch religionsspezifische Speisen immer sehr stark von der Kultur des jeweiligen Landes mitbestimmt werden.

Schlegel-Matthies, Universität Paderborn, hat sich mit Fragen kultureller Heterogenität in der Esskultur, aber im Umgang mit Menschen anderer Kulturen und anderer Religionen auseinandergesetzt und sie hat folgende Aspekte herausgearbeitet:

- **Unkenntnis** über Länder und deren Kulturen
- **Unreflektierte Verabsolutierung**: Phänomene (z.B. Gerichte) werden nicht exemplarisch nach ihrer Gültigkeit für das Ganze (eine türkische Esskultur), sondern beliebig nach zufälliger Kenntnis (aus dem Urlaub, oder Erzählungen) genutzt. Einzelne Elemente (z.B. das Schächten) werden – ohne Hintergrundanalyse – verallgemeinert und dienen der Bewertung bzw. Stigmatisierung.
- **Tabuisierung**: Unter dem Vorwand, alle gleich behandeln zu wollen, werden bestehende Unterschiede ignoriert und ausgeklammert.
- **Hierarchisierung**: Unhinterfragt werden Kulturen unterschiedlich gewertet, dies beruht häufig auf eigenen Erfahrungen (Reisen, Internationale Küche, Erlebnisse), dies erfolgt oft bewusst oder unbewusst.
- **Kulturrelativismus**: Differenzen werden wahrgenommen, jedoch unreflektiert nebeneinandergestellt oder stehen gelassen. Dies geschieht oft aus Angst vor Diskriminierung oder als andere Variante der Tabuisierung. Dies trifft auch im persönlichen Umgang mit anderen Religionen zu.

Methfessel Barbara, Pädagogische Hochschule Heidelberg, hat in einer ihrer Publikation wichtige Aussagen zum Erwerb von kultureller Kompetenz im Umgang mit Ernährung anderer Kulturen und Religionen anschaulich beschrieben:

- Kennen, Verstehen und Akzeptieren von Funktionen, Einflussfaktoren und Zusammenhängen; d.h. die Bereitschaft zu entwickeln, lebenslang Wissen zu erwerben über Kulturen, Ernährungskulturen und Religionen.
- Respektieren der Bedeutung von Ess-/ Ernährungskultur sowie Wahrnehmen der Vielfalt.
- Reflexion und Selbstreflexion, Offenheit für Unterschiedlichkeiten und Gemeinsamkeiten von Esskulturen.

- Verständnis des kulturellen Hintergrundes des wissenschaftlichen Wandels und wissenschaftlicher und subjektiver Theorien entwickeln.

#### 4. Religion und Ernährung

Ernährungsverhalten sind in vielen Kulturen und Gesellschaften religiös bestimmt. Religiös motivierte Ernährung kann als Bekenntnis der Zugehörigkeit zu einer bestimmten religiösen Gruppe mit demselben Heilsziel betrachtet werden. Es geht bei den meisten Religionen darum ‚das Rechte zu tun‘. Um das auch im alltäglichen Leben umzusetzen, haben verschiedene Religionen konkrete Speisevorschriften, d. h. Gebote und Verbote.

In den drei abrahamitischen Religionen – **Judentum, Christentum und Islam**, lassen sich die Speiseregeln (Gebote und Verbote) den jeweiligen Schriften (Altes Testament bzw. Hebräische Bibel für das Judentum, Neues Testament für das Christentum und der Koran für den Islam) bzw. der Auslegung dieser Schriften zuordnen. Hierin findet sich auch der Sinn, der den Speiseregeln zugeschrieben wird – mitunter ist dies auch in jahrhundertlangen fachtheoretischen Auseinandersetzungen diskutiert und festgelegt worden.

Da dieser Abschnitt meines Vortrages allein schon so umfangreich wäre, kann ich nur einige wichtige Aspekte dieser drei Religionen aufzeigen. Bei spezifischem und erweitertem Interesse stelle ich gerne meine Masterthese zur Verfügung, die dann im Internet abgerufen werden kann.

##### Die Jüdische Theologie von Essen und Trinken

Die jüdischen Speisegesetze und Speisegebote gehen auf die Zeit Mose zurück und sind in den ‚*Fünf Büchern des Moses*‘ (Hebräische Bibel, Altes Testament) niedergeschrieben. Diese Fünf Bücher lauten: *Genesis, Exodus, Levitikus, Numeri und Deuteronomium*. Die Speisegesetze sind in der *Tora (geschriebene Gesetze) festgelegt und werden im Talmud (mündliche Gesetze) und in der Mischna* ausgelegt.

Das Judentum ist die Religion mit den genauesten und strengsten Speisevorschriften. Historisch gesehen sind die Speisegesetze zu allen Zeiten ein Hauptmerkmal jüdischer Identität gewesen, unabhängig von ihren jeweiligen praktischen Auswirkungen, die sich im Laufe der Zeit bis zur Gegenwart verändern. Wichtige Begriffe müssen kurz erläutert werden:

**Kaschrut:** Die Richtlinien für eine dem Judentum gemäße Ernährung finden sich in der ‚*Kaschrut*‘. Wörtlich ‚*rituelle Tauglichkeit/Eignung*‘.

**Koscher:** Für Juden zum Verzehr erlaubte Speisen werden als ‚*koscher*‘ bezeichnet, was bedeutet ‚*tauglich, geeignet, erlaubt, rein*‘. Das Wort ‚*koscher*‘ wird für alles verwendet was ‚**Halacha**‘ bzw. dem religiösen Gesetz gemäß hergestellt oder zubereitet wird, verwendet. Alle Kaschrut-Vorschriften, d.h. ‚*Vorschriften über verbotene Speisen*‘, sind

„Hörigkeitsgebote“ trotz vieler Versuche sie rational zu erklären. Speisen, die nicht kosher sind, werden als ‚trefe‘ bezeichnet.

So steht es im Buch Deuteronomium:

*„Du sollst nicht essen, was ein Gräuel ist. Dies sind Großtiere, die ihr essen dürft: Rind, Lamm, Zieglein, Damhirsch, Rehbock, Wildziege, Wiset, Wildschaf und Steinbock. Ihr dürft jedes Großtier essen, das **gespaltene Klauen** hat und das zu den **Wiederkäuern** gehört. Nicht essen dürft ihr Kamel, Hase, Klippdachs. Sie sind zwar Wiederkäuer, haben aber keine gespaltene Klauen. Ebenso nicht das Wildschwein, denn es hat zwar gespaltene Klauen, ist aber keine Wiederkäuer. Es soll euch als unrein gelten. Vom Fleisch dieser Tiere dürft ihr nicht essen und ihr Aas dürft ihr nicht berühren. (Dtn 14, 3-8.)*

Es darf auch kein Fleisch von verendeten oder gerissenen Tieren gegessen werden.

Weiter heißt es:

*„Von allem was im Wasser lebt dürft ihr folgendes essen: Alles was Flossen und Schuppen hat dürft ihr essen. Alles was keine Flossen und Schuppen hat, dürft ihr nicht essen. Es soll euch als unrein gelten.“ (Dtn 14, 3-8).*

Damit bleiben unter anderem etliche Fischgattungen und alle Schalentiere wie Krabben, Hummer, Austern, Krebse, Muscheln, Schellfisch, Schnecken, Shrimps, Schwertfisch, Stör, Tintenfisch und Wels als verboten (trefe).

Die Liste der verbotenen Tiere lässt sich noch sehr umfangreich fortsetzen. Diese sind vor allem im Buch Levitikus des Alten Testaments aufgelistet.

Was auch noch sehr interessant ist, dass Mehl und Hülsenfrüchte und Getreide welche über längere Zeit gelagert wurde, muss gründlich gereinigt werden, damit keine Maden und sonstiges Kleingetier in die Nahrung kommt. Das bezieht sich auch auf bestimmte Gemüse wie Kohlsprossen, Spargel und Trockenfrüchte.

Ein weiteres Verbot ist der Genuss von **Blut** in jeglicher Form. So heißt es im Buch Deuteronomium:

*„Doch beherrsche dich und genieße kein Blut; Blut ist Lebenskraft und du sollst es nicht zusammen mit dem Fleisch verzehren. Du sollst es nicht genießen, sondern wie Wasser auf die Erde schütten.“ (Deut 12, 23-24).*

**Schächten:** Tiere müssen nach strengen Regeln des Schächtens, von einem anerkannten Schächter, getötet werden. Tiere werden nicht betäubt; mit einem scharfen Schnitt wird die Luftröhre durchtrennt und die Tiere müssen gut ausbluten können. Dazu gibt es klare Vorschriften, wie Schächtmesser auszusehen haben.

**Fleisch in Milch gekocht:** Dieses Gesetz behandelt den gesamten Bereich der Milch und Fleischprodukte. Das Verbot befindet sich an mehreren Stellen in der Tora: „*Das Junge einer Ziege sollst Du nicht in der Milch seiner Mutter kochen*“.

Worauf sich diese Aussage beruft, ist nicht eindeutig geklärt. Eine Erklärung: Solange das Zieklein noch die Muttermilch trinkt, sollte es nicht in Milch gegart werden.

Diese Regel wurde dann auf die gesamte Zubereitung von ‚Milchigem‘ und ‚Fleischigem‘ ausgedehnt. Dieses Verbot bezieht sich nicht nur auf die Zubereitung, sondern auf die Produktion, Lagerung, Verarbeitung und Genuss von milchigen und fleischigen Nahrungsmittel und Speisen. Diese Trennung von Milchigen und Fleischigen wird nicht nur in privaten Haushalten, die vor allem sehr streng orthodox sind durchgeführt, sondern sie bedeutet eine große Erschwernis für Großhaushalte, für verschiedenste Verpflegungseinrichtungen die jüdische Menschen mit Speisen versorgen.

Bei der Planung einer koscheren Küche müssen für milchige und fleischige Zubereitung völlig getrennte Kochstellen, Kochutensilien, Töpfe, Reinigungstücher, Kühlschränke vorhanden sein. Es dürfen niemals milchige und fleischige Lebensmittel oder Speisen gegenseitig in Berührung kommen. Das stellt nicht nur hohe Anforderungen an eine Küchenplanung, sondern bedeutet auch eine finanzielle Herausforderung. In den meisten größeren jüdischen Verpflegungseinrichtungen entscheidet man sich für nur eine Speisenzubereitung, entweder milchige Speisen oder fleischige Speisen. Hier müsste man noch viele Details anführen. Sollten bestimmte Töpfe, Geschirr oder Bestecke auch für eine andere Art verwendet werden müssen sie vor der Nutzung **gekaschert** werden, d.h. ganz gründlich gereinigt, sogar über offenem Feuer erhitzt werden. Für ganz strenge jüdische Festtage z.B. Rosch haSchana (Neujahrsfest) oder Pessach wird ein separates Geschirr und Besteck verwendet.

In jüdischen Restaurants und Großküchen, wird meist ein Rabbi eingesetzt, der den Herstellungsprozess überprüft und meist auch er den elektrischen Herd einschaltet.

Viele Vorschriften gibt es auch für den Schabbat, der wöchentliche Feiertag, der am Freitag nach Sonnenuntergang beginnt und am Samstag nach Sonnenuntergang zu Ende ist. Wohl einer der strengsten Regeln ist, dass weder ein Auto, noch irgendwelche elektrische Geräte in dieser Zeit benützt werden. Es gibt auch eine Vielzahl von Tätigkeiten, die nicht am Schabbat, dem Tag der Ruhe ausgeführt werden dürfen. Speisen werden vor dem Beginn am Schabbat zubereitet und werden warm gehalten, sodass am Schabbat kein E-Herd eingeschalten werden muß.

In der jüdischen Küche gibt es zwei besondere Richtungen: die **aschkenasische** Küche und die **sephardische** Küche. Diese beiden Küchen sind jeweils sehr geprägt von den Ländern, in denen sich Juden niedergelassen haben. Die aschkenasische Küche ist geprägt von den mitteleuropäischen und nordischen Ländern hin bis nach Polen und Russland. Die sephardische Küche ist geprägt von den südeuropäischen und arabischen Ländern. Daher bezeichnet man die Küche der Juden auch die Küche des „**Wandernden Volkes**“.

Der jüdische Glaube praktiziert viele Festtage im Jahreskreis und auch dabei spielen kulinarische Riten und Bräuche eine wichtige Rolle. Ein sehr interessantes Buch ist das von Roden, C.: Das Buch der jüdischen Küche. Eine Odyssee von Samarkand nach New York, Wien 2012).

Streng Orthodoxe Juden essen nur Speisen, deren Zusammensetzung sie genau kennen, oder deren koscherer Inhalt von einem Rabbiner bestätigt wird. Es gibt eigene Koscha Restaurants und Lebensmittelgeschäfte. Alle Produktionsbereiche in der Landwirtschaft, im Wein- und Obstbau, in der industriellen Verarbeitung müssen den Anforderungen für Koscher entsprechen.

### **Christliche Theologie von Essen und Trinken**

In meiner Arbeit habe ich mich nur auf die katholische Kirche bezogen. Im Vergleich zum Judentum und auch Islam gibt es nur wenige Speisegebote und Verbote, die sich aber auch über die Jahrhunderte verändert haben.

So lässt sich eine Erläuterung auf die Apostelgeschichte zurückführen:

*„ Darum halte ich es für richtig, den Heiden, die sich zu Gott bekehren, keine Lasten aufzubürden; man weise sie nur an, Verunreinigungen durch Götzen(opferfleisch) und Unzucht zu meiden, weder Ersticktes noch Blut zu essen.“ (Apg 15, 19-20).*

Für das Christentum gibt es vielen Textstellen im neuen Testament die mit Speis und Trank zu tun haben, z.B.

*„Lasst euch nicht durch mancherlei fremde Lehre irreführen; denn es ist gut, das Herz durch Gnade zu stärken und nicht dadurch, dass man nach Speisevorschriften lebt, die noch keinen genützt haben.“(Hebr 13,9).*

Für das Christentum hat das ‚**Mahl**‘ eine große Bedeutung, sei es das Abendmahl, das Fasten essen, Karitative Ausspeisungen, Erntedank, Totenmahl u.a.

Im Vergleich zum Judentum gibt es nicht wirkliche Speisevorschriften, eher kulturelle Ereignisse und diese sind sehr national und regional bestimmt. Das Einhalten der Fasttage hat in der katholischen Kirche eine wichtige Rolle gespielt. Im Mittelalter konnte man sich von der Auflage der Fastentag freikaufen.

### **Die islamische Theologie von Essen und Trinken**

Der Islam ist wie das Judentum und das Christentum eine monotheistische Religion, die im frühen siebenten Jahrhundert nach Christi in Arabien durch den Propheten Mohammed verkündet wurde.

Der Koran bedeutet für die Muslime als die Urkunde der göttlichen Offenbarung, die in der Zeit zwischen 610 und 632 dem Propheten Mohammed mitgeteilt und dann schriftlich über seine Berater veröffentlicht wurde. 90 % der Koranverse befassen sich mit ethischen

Werten, nur ca. 6 % enthalten Vorschriften, Gebote und Verbote, die sich mit anderen Fragen wie auch Essen und Fasten befassen.

Uns allen sind die 5 Säulen bekannt: Das Islamische Glaubensbekenntnis („Schahada“), das Ritualgebet („Salat“), 5 x am Tag in der Moschee oder privat mit den entsprechenden Gebetshaltungen), das Geben von Almosen, das Fasten im Fastenmonat Ramadan, und die Pilgerfahrt nach Mekka (Haddsch).

**Speisegebote und Verbote im Islam:** diese sind im Koran vorhanden. Es finden sich Ähnlichkeiten wie im Alten Testament. Besondere Regeln sind vor allem im Fastenmonat Ramadan einzuhalten. Von Sonnenaufgang bis Sonnenuntergang darf keine Mahlzeit und keine Flüssigkeit aufgenommen werden.

Im Koran gibt es viele Stellen, die auf die Ernährungskultur, auf Gebote und Verbote verweisen.

Im Bezug auf Verbotenen findet man Ähnlichkeiten in Sure 2, 173, Sure 5.5 und Sure 5.4 und Sure 5,5. Nur um eine Stelle zu erwähnen:

*„Verboten sind euch Verendetes, Blut, Fleisch vom Schwein und das, worüber ein anderer als Gott gepriesen wurde. Doch wer dazu genötigt, ohne es zu wollen und ohne eine Übertreibung zu begehen – der macht sich nicht schuldig. Siehe, Gott ist bereit zu vergeben, barmherzig.“*

Die muslimischen Speisegesetze beziehen sich auf göttliche Erlaubnisse und Verbote. Daher werden Personen, die die Regeln einhalten, im Jenseits belohnt, andere werden bestraft.

Neben dem **Schweinefleischverbot**, so wie in der jüdischen Religion, besteht das Verbot von **Alkohol und aller Alkoholderivate**.

Auch für den Islam gibt es Vorschriften was verboten und erlaubt ist und dieses wird als ‚**halal**‘ bzw. als ‚**haram**‘ bezeichnet.

Auch für den Islam gilt die **„Schächtung“**, ähnlich den jüdischen Vorschriften, als eine wichtige Voraussetzung.

Neben dem Schweinefleischverbot müssen eine Reihe von Zusatzstoffen und Enzyme beachtet werden, die bei der Herstellung von Lebensmitteln nicht eingesetzt werden dürfen. Diese sind alle im Rahmen der **Halal Zertifikate** nachzulesen.

Auch der Islam hat eine Reihe von Festtagen, die ähnlich wie in der jüdischen Religion mit Speisegeboten und Verboten zu tun haben. Auch hier ist es notwendig sich mit diesen Vorschriften zu befassen.

Viele der muslimischen Speisen finden wir heute sowohl in jüdischen und christlich geprägten Ländern, da sie auch kulturell und nicht nur religiös bestimmt werden.

## 5. Systematischer Vergleich von Gemeinsamkeiten an religiösen Speisevorschriften im Judentum, Christentum und Islam.

Alle drei Religionen beziehen sich auf ihre heilige Schriften: Hebräische Bibel, Neues Testament und Koran.

Im Rahmen der Speisevorschriften haben die Jüdische Religion und der Islam Gemeinsamkeiten wie z.B. das **Schächten**.

Der Begriff **‚Tabu‘ bzw. was ‚rein‘ und ‚unrein‘** ist findet sich in der jüdischen Religion wie im Islam. Dieses Thema wurde von der Anthropologin Mary Douglas intensiv erforscht und dokumentiert. Spezielle Anliegen bestanden darin, die Begründungen für die jüdischen Speisevorschriften zu analysieren und Erklärungen zu finden.

Das **Fasten** und die **Fastenbräuche** finden sich in allen drei Religionen mit unterschiedlicher Bedeutung und Intensivität. Die abgeschwächte Form findet sich beim Christentum.

Die **Zeitrechnungen** (Kalender), die sehr wohl den Jahresablauf und ihre Feste bestimmen, unterscheiden sich. Der jüdische, wie auch der islamische Kalender werden vom Mondjahr bestimmt. Die Schalttage werden über einen Zeitraum von 19 Jahren eingeschoben, damit ist es möglich, dass die Festtage jedes Jahr zum gleichen Zeitpunkt stattfinden. Anders ist dies beim Islam, Die Schalttage bewirken, dass sich die Tage (gemäß des Gregorianischen Kalenders) jedes Jahr um 11 Tage verschieben, und dadurch die Festtage, speziell der Fastenmonat Ramadan jedes Jahr zu einem anderen Zeitpunkt stattfindet.

Unterschiede in der **Speisekultur**: Jede der drei abrahamitischen Religionen hat ihre spezifische Speisekultur, Lebensmittelauswahl, Zubereitung und Darreichung. Wobei das Judentum die strengsten Vorschriften auf die Auswahl, Gewinnung und Zubereitung der Lebensmittel und Speisen aufweist, kennt der Islam weitaus geringere Vorschriften, und das Christentum lässt kaum mehr Speisevorschriften erkennen.

## 6. Der Beitrag der Hauswirtschaft - Anregungen für den interkulturellen und interreligiösen Dialog

Hauswirtschaft bedeutet heute die professionelle, verantwortungsvolle Wirtschaftsführung im städtischen und ländlichen Klein-, Mittel- und Großbetrieben. Dazu gehören Einrichtungen für Kinder, Jugendliche, Senioren und Menschen mit Beeinträchtigungen, Sozialstationen, Kranken-, Erholungs- und Rehabilitationseinrichtungen, Tagesstätten, Jugendherbergen, Hotels, Restaurants und Dienstleistungszentren, Cateringunternehmen und Servicegesellschaften.

Um für die vielfältigen Aufgaben in den so aufgelisteten Berufsbereichen qualifiziertes Personal bereitstellen zu können, bedarf es einer qualifizierten Berufsausbildung mit



jeweiligen Berufsabschlüssen auf verschiedenen Ebenen mit entsprechenden Fachführungs- und Sozialkompetenzen.

Hier geht es mir nicht darum die Fachkompetenzen näher zu erläutern, die im Rahmen hauswirtschaftlicher Berufsausbildungen vermittelt werden, sondern ich möchte den Zusammenhang zwischen der Hauswirtschaft, interkultureller und interreligiöser Kompetenz herstellen.

In Zeiten von Migration und Globalisierung wächst die Bedeutung von interkulturellen und interreligiösen Kompetenzen. Die wachsende Anzahl von Flüchtlingen, aber auch Migranten, die auf dem normalen Weg in unser Land kommen, wollen und hoffen berufliche Chancen zu ergreifen, um ihren Lebensunterhalt zu sichern. Wie ich schon zu Beginn meines Vortrages erwähnt habe, ist Integration keine Einbahnstraße. Menschen, die in einem neuen Land eine neue Heimat suchen, müssen sich an die Kultur sowie an die Gegebenheiten ihres neuen Landes anpassen. Ebenso bedarf es, dass sich die Menschen des Gastgeberlandes mit der Kultur, mit der Religion, der Lebensweise der Ankömmlinge auseinandersetzen.

Der interkulturelle und interreligiöse Dialog, den es zu führen gibt, lehrt dass jede Religion und jede Kultur eines Landes das ist, was die Welt im Innersten zusammenhält. Um jeweils die „Anderen“ zu verstehen, muss man sich auf deren Sichtweise einlassen, ohne sie zu übernehmen, aber zu testen, ob es zwischen der eigenen und fremden Sichtweise Gemeinsamkeiten gibt. Somit fördern wir die gegenseitige Akzeptanz und Toleranz. Dies bestärkt das *Miteinander*, vermindert das *Nebeneinander* und verhindert das *Gegeneinander*.

Der zweite Gesichtspunkt ist, dass unsere Gesellschaft einen zunehmenden Bedarf an hauswirtschaftlichen Dienstleistungen hat, dass wir mehr Fachkräfte in den verschiedenen Dienstleistungsberufen benötigen. Dieser Bedarf wird heute, so in Deutschland und auch in Österreich schon vielfach von Menschen mit Migrationshintergrund abgedeckt, d.h. mit Menschen anderer kultureller und anderer religiöser Zugehörigkeit.

Daher sehe ich es als dringend notwendig, dass in die hauswirtschaftliche Berufsausbildung unbedingt Inhalte aufgenommen werden, die sich mit interkultureller Kompetenz, wie Kultur, Identität, Wertvorstellungen, Vermeidung von Stereotypen und interkultureller Kommunikation befassen.

Ebenso ist es wichtig, dass man sich mit anderen Religionen, neben dem Christentum vor allem mit dem Islam und auch Judentum befassen muss. Dieses Wissen lässt sich am besten über die jeweiligen Feste und ihre Ernährungskultur vermitteln. Damit können wichtige Glaubensinhalte und Verständnisfragen behandelt werden.

Interkulturelle und interreligiöse Kompetenzen können im Rahmen von Projekten leichter erworben werden. Schüler, wie auch Lehrpersonen sind für interkulturelle und interreligiöse Begegnungen sensibilisiert und haben ihre Interaktions-, Kommunikations- und Konfliktkompetenz für die Arbeit in interkulturellen und interreligiösen Settings erweitert.

Der praktische Kochunterricht sowie fachübergreifende theoretische Gegenstände bilden eine sehr gute und einfache Grundlage, diese Kompetenzen zu erwerben.

Kochen ist eine ‚Alltagskompetenz‘ an die jeder, gleich welcher Nationalität und Religionszugehörigkeit, anknüpfen kann. Hier lassen sich die Herkunft der Nahrungsmittel, aber auch Speisevorschriften – was ist erlaubt, was ist verboten, was wird abgelehnt, behandeln. Gemeinsam Kochen und am Ende ein ‚sichtbares ‚ Ergebnis in Form einer Mahlzeit zu haben, ist ein guter Weg zum Dialog.

In Deutschland muss an allen Schulen, die als Ganztagschule geführt werden, eine warme Mahlzeit angeboten werden. Mit der schon erwähnten Zunahme an Zuwanderern, Migranten und Asylanten mit unterschiedlich kulturellen und religiösen Hintergrund, sind diese Schulen aufgefordert, ein Schulverpflegungskonzept zu entwickeln, die dieser Herausforderung Rechnung trägt. Das Projekt „**Alle an einem Tisch**“ wurde von der Fachhochschule Osnabrück entwickelt und wird in vielen bundesdeutschen Ländern angewendet. Ich selbst habe zweimal an einer Großveranstaltung teilgenommen.

In allen hauswirtschaftlichen Dienstleistungsberufen muss darauf geachtet werden, dass man mit Menschen unterschiedlich kulturellen und religiösen Bedürfnissen zu tun hat. Die hauswirtschaftliche Berufsausbildung bietet viele Möglichkeiten interkulturelle und interreligiöse Kompetenzen einzuplanen.

Als Abschluss möchte ich noch einige Gedanken zu meiner Vision anbieten:

- **Vielfalt erleben**, d.h. die kulturelle und religiöse Vielfalt bewusst wahrnehmen!
- **Begegnung auf Augenhöhe**, d.h. ein friedvolles Zusammenleben ist nur dann möglich, wenn wir trotz Unterschiedlichkeit uns auf Augenhöhe begegnen können.
- Die **Rolle als Brückenbauer** übernehmen. Durch unsere Berufstätigkeit für Hauswirtschaft in den verschiedenen Institutionen, Verbände, Vereine, und Einrichtungen, können wir einen Beitrag leisten, das Verständnis für den ‚Anderen‘ zu stärken.
- **Begegnungsraum schaffen**, d.h. dass wir nicht nur im theoretischen und praktischen Unterricht Raum und Zeit einplanen, sondern wir an Fest- und Feierngestaltung mitwirken und Mitverantwortung übernehmen.

**Ein funktionierender interkultureller und interreligiöser Dialog kann nur durch ein gemeinsames Tun gelingen.**