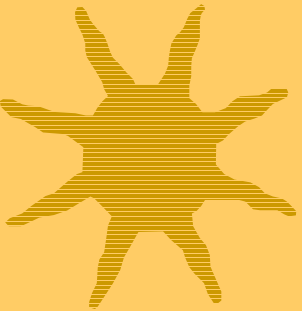
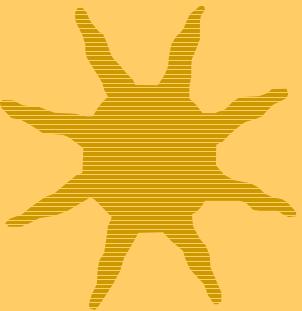


*Auswirkungen kultureller
Ernährungsgewohnheiten auf
die Gemeinschaftsverpflegung !*

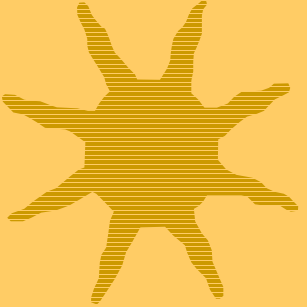


- *Guten Appetit !*
- *Smacznego !*
- *Afiyet Olsun !*



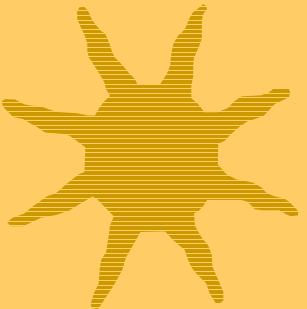


kulturen und Einflüsse



★ Muslime

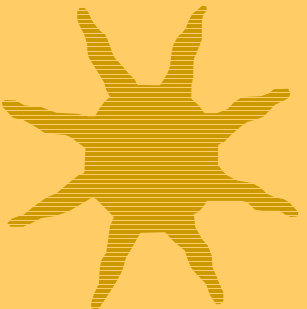
★ Juden



★ Buddhisten

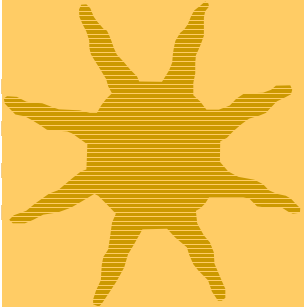
★ Hinduisten

★ Mormonen





Speisevorschriften der Muslime!



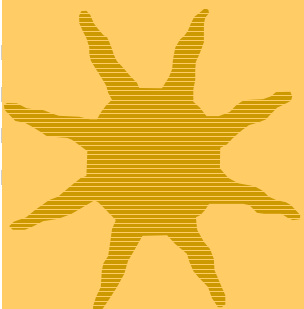
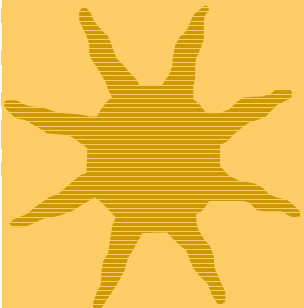
Verboten sind:

★ Blut

★ Schweinefleisch

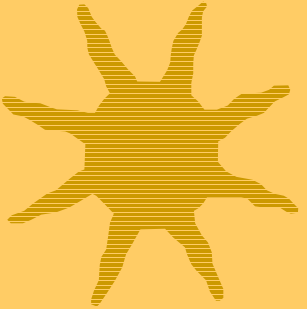
★ Fleisch von verendeten oder nicht ordnungsgemäß geschlachteten Tieren

★ Berauschende Getränke



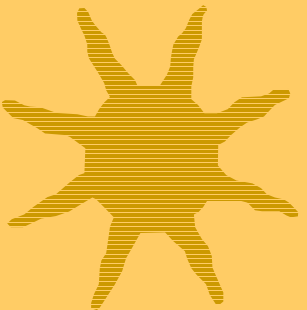


In der Praxis bedeutet das:



★ Kein Blut

★ Kein Schweinefleisch

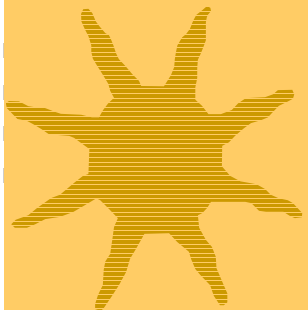
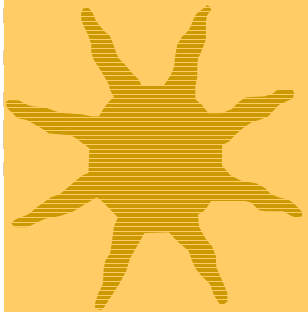
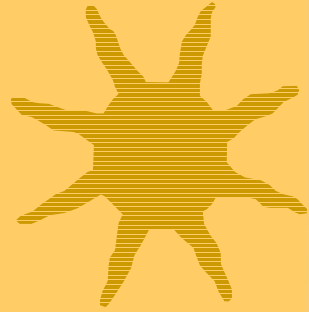


★ Keinen Alkohol

★ geschächtete Tiere

★ „Halal“ oder „Haram“





Die Kashruth – die jüdische Speisevorschrift

Sie erziehen uns dazu:

Unsere Lust zu meistern.

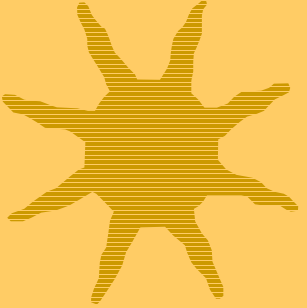
Das Wachsen der Begierde einzudämmen.

Die Vergnügungssucht zu mildern.

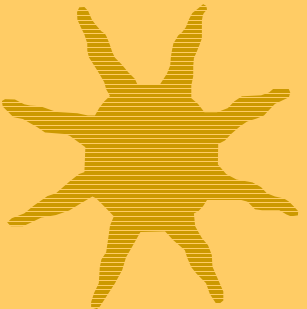
Die Neigung zu bezwingen, Essen und
Trinken als Lebenszweck anzusehen



Ursprünglich jedoch waren die Speisevorschriften:

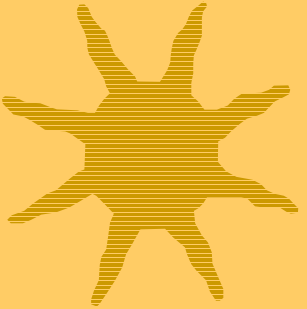


- ★ Hygienevorschriften
- ★ Schutz des Menschen vor verdorbenen Lebensmitteln und Krankheiten
- ★ Sie waren nicht immer von religiösem Charakter

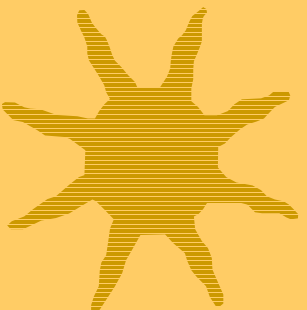




Gebot für Frucht und Pflanzen



★ Man darf nicht zwei Arten Samen auf einen Acker oder in einem Weinberg säen



★ Früchte während der ersten 3 Jahre nach der Pflanzung dürfen nicht gegessen werden



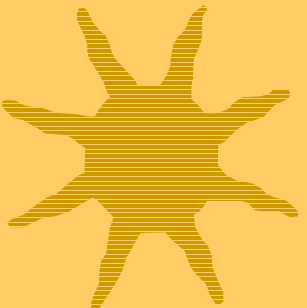
★ Es darf kein neues Korn gegessen werden oder Brot davon gebacken werden



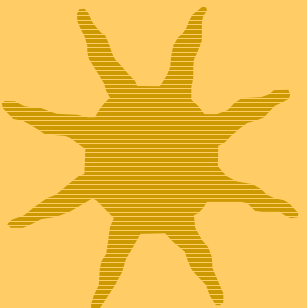
milchig und fleischig



★ Du darst das Böcklein nicht in der Milch seiner Mutter kochen.



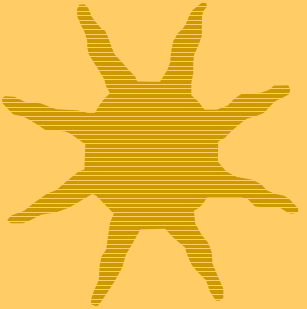
★ Zwischen dem Genuss von milchigen und fleischigen Speisen müssen zwischen 2 – 8 Stunden liegen.



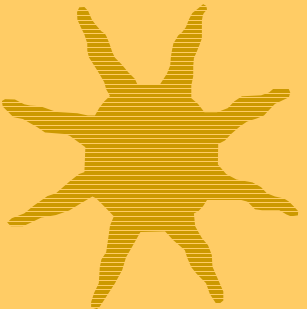
★ Ist eine der strengsten Regel in jedem jüdischen Haushalt.



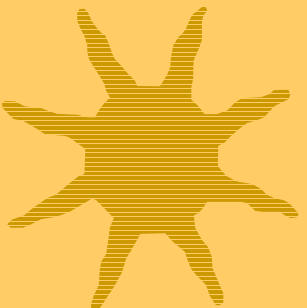
Gebote der Fleischnahrung



★ Vieh und Wild nur, wenn die Klauen gespalten und sie Wiederkäuer sind (Schaf, Ziege, Hirsch, Rind)



★ Fische nur, die Schuppen und Flossen haben (bevorzugt wird Hecht)

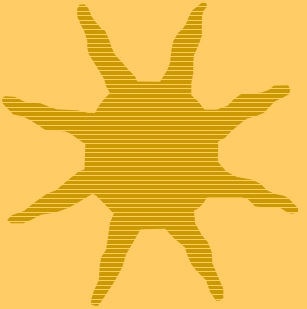


★ Geflügel nur von domestizierenden Tieren (Huhn, Ente, Gans, Taube und Truthahn)

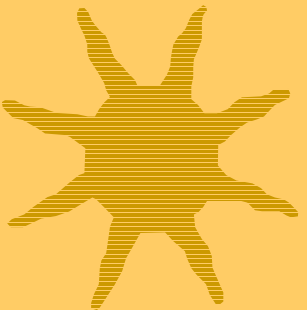
★ Eier mit Blutstropfen sind verboten



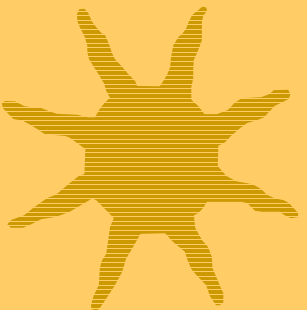
Verbote der Fleischnahrung



★ Kriechendes und Schleichendes Getier ist verboten (Schlangen, Hummer, Krabben, Austern und Insekten bzw. Würmer)



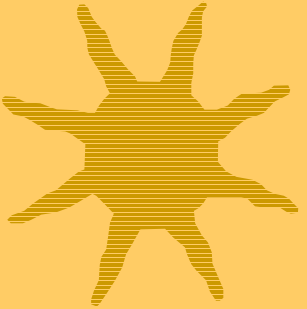
★ Die Milch unreiner Tiere ist verboten (Eselmilch)



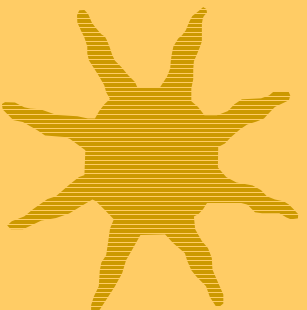
★ Eier von unreinen Vögeln und Fischen sind verboten (Rogen des Stör oder Kaviar)



Das Schächten der Tiere



★ Darf nur vom erfahrenem Schächter durchgeführt werden



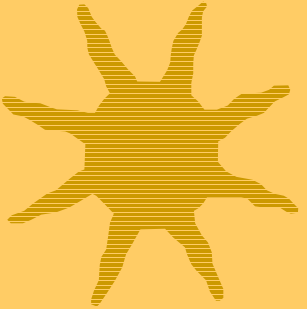
★ Das Tier muss beruhigt und hingelegt werden



★ Das Messer wird vor und nach der Shechita untersucht



Das Schächten der Tiere

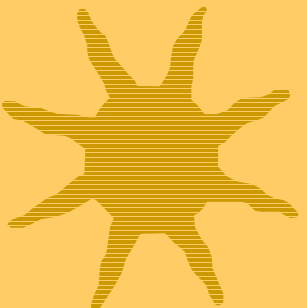


★ Der Schnitt erfolgt blitzschnell und durchtrennt die Halsschlagader. Das Tier wird augenblicklich bewußtlos.



★ Das Tier muss völlig ausbluten.

★ Fleischbeschau



★ Erst nach dem Auswässern, dem Salzen und dem Begießen ist das Fleisch „koscher“.

