

Von Koscher bis Frutarismus

Eine Themenwoche in der Mensa am Neuen Palais – Interview mit dem Mensachef

Lukas Struß

Das 2017 gegründete Forum Religionen im Kontext (FRK) an der Universität Potsdam hat es sich zur Aufgabe gemacht, religionsbezogene interdisziplinäre Forschung und Lehre innerhalb der akademischen Gemeinschaft zu fördern und zu stärken. Ein zentrales Element dieses Engagements war die Durchführung der interdisziplinären Ringvorlesung im Jahr 2019 unter dem Titel „Alternative Welten – Strings, Sphären und Sci-Fi“, an der unter anderem Literatur- und Religionswissenschaftler_innen, Medienwissenschaftler_innen, Physiker_innen und Theolog_innen teilnahmen. Im darauffolgenden Jahr, 2021, organisierte das FRK die Tagung „Über.Hören – Die Klänge des Religiösen“. Im Anschluss an die Tagung fanden mehrere Musikabende („Nach.Hören“) in der St. Peter und Paul Kirche in Potsdam statt, bei denen den Teilnehmenden musikalische Darbietungen aus verschiedenen religiösen Traditionen geboten wurden. Ein besonderes Merkmal dieser Veranstaltung war die Kombination von wissenschaftlicher Diskussion im Rahmen der Tagung und musikalischer Praxis auf den Musikabenden.

Vor diesem Hintergrund und mit einem festen Engagement für die Verbindung von Theorie und Praxis plante das FRK auch die Veranstaltung „To Eat or Not to Eat – Interdisziplinäre Zugänge zu religiösen und anderen Essensregeln“. Die Universitätsmensa, die bereits in der Vergangenheit ihre Bereitschaft zur Durchführung innovativer Themenwochen gezeigt hatte, bot sich als ideale Partnerin für die praktische Komponente an. Insbesondere die kurz davor durchgeführte „Future Food“-Woche hatte gezeigt, dass es möglich ist, kulinarische Angebote mit akademischen Themen zu verknüpfen und dabei sowohl die Studierenden als auch die akademische Gemeinschaft als Ganzes einzubeziehen. Großküchen, insbesondere Universitätsmensen, haben einen erheblichen Einfluss auf die Essgewohnheiten. Laut Schätzungen nehmen täglich 16 Millionen Menschen in Deutschland in sogenannten Gemeinschaftsverpflegungen Mahlzeiten ein.¹ Dies eröffnet die Möglichkeit, durch das Angebot von Speisen, welche religiösen Vorschriften entsprechen, das Bewusstsein und das Verständnis für verschiedene Kulturen und Religionen zu fördern und gleichzeitig die kulinarische Vielfalt zu bereichern.

1 Vgl. Pfefferle, Holger/Hagspiel, Stephanie/Clausen, Kerstin, 2021, Gemeinschaftsverpflegung in Deutschland – Stellenwert und Strukturen, in: Ernährungs Umschau, 8, 470–483, 470. (DOI: 10.4455/eu.2021.034; Zugriff 12.10.23)

Die Integration religiöser Essgewohnheiten in den Betrieb einer Großküche ist jedoch ein komplexes Unterfangen, das sorgfältige Überlegungen und Planungen erfordert. Ein primärer Aspekt, der bei der Umsetzung berücksichtigt werden musste, war die gesetzliche Lage.² In Deutschland unterliegen Großküchen, zu denen auch die Universitätsmensen gehören, strengen Hygienevorschriften und Kontrollen durch die Gesundheitsämter. Diese Vorschriften dienen dazu, die Sicherheit und Qualität der zubereiteten Speisen zu gewährleisten. Die Einhaltung religiöser Speisevorschriften muss daher in Einklang mit diesen gesetzlichen Bestimmungen gebracht werden.

Ein weiterer wichtiger Faktor sind die Mitarbeiter_innen einer Großküche. In solchen Einrichtungen arbeiten oft Menschen unterschiedlichster Herkunft und mit verschiedenen religiösen oder areligiösen Sozialisationen zusammen. Dies bedeutet sowohl eine Herausforderung als auch eine Chance. Die Herausforderung besteht darin, sicherzustellen, dass alle über die verschiedenen religiösen Essgewohnheiten und deren Bedeutungen informiert sind und diese respektieren. Die Chance liegt in der Möglichkeit, durch die Vielfalt des Personals ein authentisches und vielfältiges kulinarisches Angebot zu schaffen.

Die Idee, religiöse Essgewohnheiten in der Mensa der Universität Potsdam zu integrieren, wurde durch eine Zusammenarbeit zwischen dem FRK und der Mensa am Neuen Palais konkretisiert. Prof. Johann Hafner, Direktor des FRK, nahm die Initiative auf und stellte das Vorhaben Thomas Bringezu, dem Leiter der Mensa am Neuen Palais, vor. Dessen Reaktion war von Anfang an positiv und unterstützend. Er brachte nicht nur seine Expertise in die Planung ein, sondern auch Rezeptvorschläge, um das kulinarische Angebot während der Themenwoche zu verbreitern und den Besuchern der Mensa sowohl authentische, wie auch schmackhafte Gerichte zu bieten.

In zwei ausführlichen Treffen wurden sowohl die Potenziale als auch die Grenzen des Projekts abgesteckt. Welche religiösen Praktiken und Essgewohnheiten können in der Großküche der Mensa umgesetzt werden und welche nicht. Dies betraf beispielsweise das Kaschern, ein Prozess im orthodoxen Judentum, bei dem Küchengeräte und Speisen in einer bestimmten Weise mit Hitze behandelt werden, um sie koscher zu machen. Aufgrund von Vorschriften, die den Zutritt Dritter in die Küche untersagen, konnte weder das Kaschern in der Mensa durchgeführt werden noch die Kaschrut durch einen Rabbiner zertifiziert werden.

Letztlich haben wir uns für das folgende Menü entschieden. Es wurde durch einen Flyer begleitet, der in aller Kürze über die angewandten Grundsätze (koscher, halal, christliches Fasten, frutarisch und regional-saisonal) informiert.

2 Das Handbuch des HKI Industrieverband Haus-, Heiz- und Küchentechnik e. V. mit dem Titel „Gesetzgebung und Normungswesen in der Gemeinschaftsverpflegung“ zählt ganze 63 Gesetze, Verordnungen und Normen. (<https://vgg-online.de/wp-content/uploads/2021/04/Gesetzgebung-und-Normungswesen-in-der-Gemeinschaftsverpflegung.pdf>; Zugriff 26.07.23).

Bagel-Sandwich mit Pastrami/Brisket: Das Gericht kombiniert Bagel, Pastrami, Senf, Essiggurken und Sauerkraut. Als Beilage wird Tzimmes gereicht. Dieses Gericht entspricht den Grundsätzen der Kaschrut. Das hebräische Adjektiv „koscher“ bedeutet „tauglich“ oder „angemessen“.

Es bezieht sich auf Lebensmittel, die den jüdischen Speisegesetzen entsprechen. Zu den kosheren Tieren gehören Rinder, Ziegen, Schafe, Hühner, Gänse und Enten. Zahlreiche Vorschriften regeln die Trennung von Fleisch- und Milchspeisen und die Schächtung der Tiere. In orthodoxen Haushalten gibt es oft getrennte Geschirrsätze für milchige und fleischige Speisen.



Süßer Couscous mit Früchten und Nüssen: Dieses süße Gericht besteht aus Couscous und einer Mischung aus getrockneten Früchten. Es folgt den Prinzipien des Frutarismus, einer Ernährungsweise, bei der ausschließlich Früchte, Nüsse oder Samen verzehrt werden. Diese Ernährung soll die Pflanzen schützen, da weder Knollen, Blätter noch Wurzeln gegessen werden. Konsequente Frutarier essen nur Früchte, die natürlich von der Pflanze fallen. Dieser Verzicht kann sowohl religiöse als auch ethische Gründe haben. Beispielsweise glauben Jains, dass Pflanzen beseelt sind.



Lammstew mit Aroniabeeren: Dieser herzhafter Eintopf aus Lammschulter, Gemüse und Gewürzen folgt den Prinzipien von halal. Das arabische Wort steht für „erlaubt“ oder „zulässig“ und bezieht sich auf Handlungen oder Lebensmittel, die den islamischen Rechtsvorschriften entsprechen. Haram ist das Gegenteil und bezeichnet alles Verbotene. Zum Beispiel sind Schweinefleisch, Blut und Alkohol haram. Eine Besonderheit des Halal ist die rituelle Schlachtung, bei der das Tier unter Anrufung Gottes durch das Aufschneiden der Halsschlagader vollständig ausblutet.



Chili con Kürbis: Dieses herzhaftere Gericht aus geraspeltetem Kürbis und Gemüse verbindet die Prinzipien von regional-saisonal mit christlichen Fastenregeln. Bei einer regional-saisonalen Ernährung werden Lebensmittel bevorzugt, die gerade Saison haben und aus der Region stammen. Dies verringert den CO₂-Fußabdruck und fördert die lokale Wirtschaft. Christliche Abstinenz hingegen bezieht sich auf den Verzicht auf bestimmte Lebensmittel oder Fleisch zu festgelegten Zeiten, wie zum Beispiel der Fastenzeit vor Ostern oder an bestimmten Wochentagen wie dem Freitag.



Nach dem Abschluss der Themenwoche und der Tagung zogen wir gemeinsam Bilanz. Lukas Struß sprach mit Thomas Bringezu über die Rahmenbedingungen der Mensa für eine solche Themenwoche. Wie können Anforderungen und Vorschriften verschiedener Ernährungsgewohnheiten in einem solchen Betrieb gehandhabt werden? Können die Bedürfnisse unterschiedlicher religiöser Gemeinschaften auch auf Dauer berücksichtigt werden? Der Mensa-Chef gibt Einblicke in die Synergien und mögliche Konfliktpunkte bei der Interaktion mit dem FRK. Ein Abschnitt widmet sich dem Feedback nach der Themenwoche. Abschließend wird erörtert, ob es Pläne für ähnliche Veranstaltungen in Zukunft gibt.

Das Interview verspricht, ein tiefgreifendes Verständnis für die Logistik und Planung hinter einer solchen Themenwoche zu vermitteln und zeigt, wie kulturelle und religiöse Veranstaltungen die Gemeinschaft einer Universität bereichern können.

Interview mit Mensachef Thomas Bringezu

Lukas Struß (LS): Herr Bringezu, Sie leiten die Mensa am Neuen Palais. Im vergangenen Herbst wurde eine religiöse Themenwoche in der Mensa durchgeführt. Könnten Sie uns erzählen, wie die Idee dazu entstanden ist? Wer ist das erste Mal auf Sie zugegangen?

Thomas Bringezu (TB): Es war Professor Hafner, der mir diese Idee mit seinem unverwechselbaren bayrischen Akzent nahegelegt hat. Er sprach mich Ende Sommer, Anfang Herbst darauf an und fragte, ob wir an einer solchen Initiative grundsätzlich interessiert wären. Wir waren sofort offen für die Idee, natürlich mit der Einschränkung, dass manche Dinge, gerade im religiösen Kontext und in einer Großküche, eventuell nicht umsetzbar sein könnten.

LS: Sie haben sich dann Gedanken darüber gemacht, wie religiös sensibles Kochen in einer Großküche realisiert werden könnte. Ist dies ein Thema, das Sie häufig beruflich diskutieren oder entspringt es eher Ihrem persönlichen Interesse?

TB: Tatsächlich wurde das Thema bisher im Studentenwerk kaum diskutiert. Ich kann nicht für andere Universitäten oder Hochschulen sprechen. Aber es ist bemerkenswert, dass etwa zwei Drittel der Weltbevölkerung ihre Ernährung auf irgendeine Weise mit ihrer Religion verbinden und dabei bestimmte Regeln beachten.³ Die Frage an uns ist, wie wir diese Aspekte mit unserer Arbeit verbinden. Wir haben uns über die Jahre hinweg langsam in diese Richtung bewegt,

3 Gemäß den Erhebungen des Pew Research Center repräsentieren im Jahr 2020 Muslime, Hindus, Buddhisten und Juden 45% der Weltbevölkerung, die potenziell aufgrund religiöser Vorschriften diätetische Beschränkungen in ihrer täglichen Ernährung erfahren könnten. Es ist jedoch zu beachten, dass die tatsächliche Anzahl der Personen, die diese religiösen Nahrungsrichtlinien tatsächlich einhalten, unbekannt bleibt. Unter Berücksichtigung der Fastenpraktiken der nicht-protestantischen Christen erhöht sich dieser Prozentsatz auf 64,9% der Weltbevölkerung. S. Wormald, Benjamin, 2015, *The Future of World Religions: Population*

haben uns zum Beispiel Gedanken darüber gemacht, wie wir Menschen, die aus religiösen Gründen kein Schweinefleisch essen, besser integrieren können.

LS: Das ist ein spannender Ansatz. Wie haben Sie diese Überlegungen in die Praxis umgesetzt?

TB: Zunächst einmal mussten wir uns eingehender mit dem Thema auseinandersetzen. Wie wirkt sich beispielsweise der Ramadan auf Hochschulen mit einem hohen muslimischen Anteil aus? Das ist eine Aufgabe, der wir uns stellen mussten. Darüber hinaus stellten wir uns die Frage, wie wir von diesen religiösen Praktiken profitieren könnten, ohne uns dabei verstellen zu müssen. In der Themenwoche konnten wir sehen, dass viele der Gerichte tatsächlich recht einfach anzupassen waren und sich nahtlos in unser Angebot einfügen ließen.

LS: Sie haben bereits angedeutet, wie Sie sich auf diese Herausforderung eingestellt haben. Könnten Sie uns mehr darüber erzählen? Wie haben Sie sich konkret darauf vorbereitet? Haben Sie das Internet durchsucht, Bücher gelesen oder gab es bereits vorab Kenntnisse?

TB: Ich habe mich intensiv in diese Themen eingelesen. Durch meine Besuche in großen Restaurants und durch Bekannte mit jüdischem Glauben hatte ich bereits ein gewisses Grundverständnis. Allerdings habe ich mich dann speziell mit den Themen „koscher kochen“ und „halal kochen“ auseinandergesetzt. Was bedeuten diese Begriffe genau, welche Kriterien müssen erfüllt sein, um entsprechende Siegel zu erhalten? Auch habe ich überlegt, welche Produkte wir bekommen können und welche Gerichte möglicherweise gut ankommen würden.

LS: Sie haben sich also direkt auf die Praxis konzentriert und schon früh nach geeigneten Lebensmitteln und Lieferanten gesucht.

TB: Ja, genau. Wir mussten uns allerdings schnell klar darüber werden, was wir hier nicht umsetzen können, was wir nicht bekommen und was vielleicht weniger Anklang finden würde.

LS: Genau darauf wollte ich hinaus. Welche Schwierigkeiten sind Ihnen dabei begegnet? Gab es Dinge, die sich als unmöglich herausstellten oder unerwartete Probleme, die Sie zuvor nicht berücksichtigt hatten?

TB: Einige unvorhergesehene Hürden kamen besonders bei Gerichten mit jüdischem Hintergrund zum Vorschein. Bereits das richtige Brot zu finden, war nicht einfach. Zudem gibt es strenge Regeln, wann Milchprodukte verzehrt werden dürfen. Darüber hinaus haben wir festgestellt, dass in vielen Gerichten vor allem unverarbeitetes Gemüse oder Rohkost verwendet wird, was bei unserer Klientel möglicherweise weniger gut ankommen könnte. Auch war uns bewusst, dass das

Aussehen der Gerichte eine Rolle spielt. Aber wir haben uns da an erfolgreichen jüdischen Einrichtungen in New York orientiert, die über Generationen hinweg beliebte Gerichte wie Sandwiches und Pastrami anbieten, die auch von Menschen ohne religiösen Hintergrund gerne gegessen werden.

LS: Eine Frage zum Personal: Gab es eine spezielle Einweisung oder Rückfragen? Wie war die Reaktion des Personals auf diese Woche?

TB: Leider war ich während dieser Woche im Urlaub, aber ich hatte den Plan und die Einkaufsliste hinterlassen. Ich denke, meine Kollegen haben die Gerichte so gut wie jedes andere Gericht vorbereitet und gekocht, ohne viel über den religiösen Aspekt nachzudenken. Vielleicht war das sogar gut so, um diese Themenwoche unvoreingenommen anzugehen und Menschen dafür zu begeistern, die noch nie darüber nachgedacht haben, wie sehr Essen von Religion beeinflusst wird. Vielleicht hätte man aber auch mehr erreichen können, das ist schwer zu sagen. Im Großen und Ganzen haben die Mitarbeiter das gut umgesetzt und wir könnten einige dieser Gerichte dauerhaft in unser Angebot aufnehmen oder eine weitere Themenwoche planen, um uns intensiver mit diesen Themen auseinanderzusetzen.

LS: Gab es nach Ihrem Urlaub ein Feedback von Ihren Kolleg_innen? Gab es Verwirrung oder Widerstand oder Bestätigung?

TB: Interessanterweise haben wir festgestellt, dass wir viele Dinge, die wir in dieser Woche ausprobiert haben, bereits täglich in unserer Mensa anbieten, ohne den religiösen Hintergrund zu bedenken. Daher war das Feedback der Mitarbeiter eher unauffällig, was man durchaus positiv interpretieren kann. Als ich nachgefragt habe, stellte sich heraus, dass einige Gerichte, wie das Pastrami, nicht so gut ankamen, wie erhofft. Allerdings war das Pastrami, das wir bekommen haben, auch nicht ganz so, wie ich es kenne. Es gibt gewisse Feinheiten und Unterschiede, insbesondere im Vergleich zu den Produkten, die in New Yorker Restaurants serviert werden. Aber die vegetarischen Gerichte und die regionalen Gerichte kamen gut an, und wir haben ein sehr vielfältiges Publikum, das diese Art von Essen gut aufnimmt.

LS: Wie haben die Studierenden auf diese besondere Woche reagiert? Haben Sie davon etwas mitbekommen?

TB: Wie bei vielen anderen Themenwochen und Projekten besteht bei den Studierenden grundsätzlich Interesse, aber nur wenige nutzen die Möglichkeit, sich darüber hinaus zu informieren. Die meisten kommen einfach, um gut zu essen. Sobald der Teller leer ist, bleibt nicht viel von dem ursprünglichen Hintergrund der Themenwoche im Kopf. Das ist nicht nur bei religiösen Themen der Fall, sondern auch bei Themen wie CO₂-Fußabdruck, Nachhaltigkeit oder regionalen Produkten. Die Menschen sehen die Mensa eher als einen Ort zur Versorgung und nicht unbedingt als einen Ort, wo man hingeh, um etwas zu erleben. Trotzdem

gibt es immer wieder Vorschläge für neue Themen und Aktivitäten. Wir müssen jedoch aufpassen, nicht zu viele Dinge gleichzeitig zu tun, da das Feedback in der Regel nicht so groß ist, wie man es sich erhoffen könnte. Es ist effektiver, die Themenwoche in den Alltag zu integrieren und einfach zu gestaltende, aussagekräftige Informationen bereitzustellen, ohne zu aufdringlich zu wirken.

LS: Wenn Sie so eine Aktion noch einmal durchführen würden, was würden Sie anders machen?

TB: Es ist gut, solche Aktionen durchzuführen, wenn viele Menschen anwesend sind, zum Beispiel während der Vorlesungszeit. Auf der anderen Seite wäre es während ruhigerer Zeiten einfacher, persönliche Gespräche zu führen und mehr auf die Inhalte einzugehen. Das ist immer ein Balanceakt zwischen der Menge an Menschen, die man erreichen will, und der Tiefe der Informationen, die man weitergeben will. Vielleicht wäre es gut, solche Aktionen auch mal in einer vorlesungsfreien Zeit durchzuführen, um mehr Aufmerksamkeit zu erzeugen. Man muss entscheiden, wie viel Überzeugungsarbeit man leisten will, ob man den Menschen nur die Möglichkeit geben will, sich zu informieren und zu essen, oder ob man mehr erreichen will. In einer Zeit, in der wir von Informationen überflutet werden, könnte weniger manchmal mehr sein.

LS: Denken Sie, dass interreligiöse Veranstaltungen, insbesondere mit Bezug auf Essen, langfristig auf dem Campus und in der Mensa integriert werden könnten?

TB: Ja, ich denke schon. Als die jüdische Theologie eröffnet wurde, hatten wir das Privileg, die kulinarische Begleitung der Eröffnung mit dem Bundespräsidenten und vielen Ministern zu übernehmen. Dabei haben wir auch mit Mitarbeitern gesprochen und eruiert, welche Lehrstühle auf uns zukommen könnten. Leider wurden die Hoffnungen etwas gedämpft, dass an der Universität nicht viel in dieser Richtung passieren wird. Aber grundsätzlich wäre es interessant, die religiöse Landschaft genauer kennen: Wo liegen die Schwerpunkte? Wie hoch ist zum Beispiel der muslimische Anteil? Dann könnte man das Essensangebot anpassen und den Studierenden entgegenkommen.

LS: Also wenn ich Sie richtig verstehe, müssten wir uns erst einmal bewusstwerden, wie die religiöse Landschaft an der Universität aussieht. Dann könnten wir entsprechende Angebote im Speiseplan integrieren.

TB: Ja, genau. Ein gutes Beispiel ist der asiatische Anteil unter den Studierenden. Diese Studierenden würden am liebsten jeden Tag Kartoffeln essen, weil es in ihrer Esskultur kaum vorkommt. Es ist interessant zu sehen, wie unterschiedlich die Präferenzen sind. Zum Beispiel essen Studierende mit südeuropäischem Hintergrund sehr gerne traditionelle deutsche Küche. Es wäre sicherlich interessant und relativ einfach, solche Zahlen zu erheben und die Angebote danach auszurichten.

LS: Ja, ich verstehe. Ohne solche Erhebungen wissen wir nicht, wer auf was achtet. Kadir Sancı, Imam des House of One und Dozent an der Universität Potsdam, hat ja im Vorfeld darauf hingewiesen, dass zum Beispiel ein typisches brandenburgisches Gericht, nämlich Kartoffeln mit Quark und Leinöl, auch halal ist. Aber ohne genaue Kenntnis darüber, wer aus welchen Gründen bestimmte Speisen bevorzugt, können Sie das Essensangebot nicht entsprechend ausrichten?

TB: Ja, genau. Es ist wichtig, diese Unterschiede zu verstehen und zu berücksichtigen. Nur weil jemand religiös ist, heißt das nicht, dass er die religiösen Essensvorschriften streng befolgt.

LS: Gibt es bereits konkrete Pläne für eine engere Zusammenarbeit oder eine andere Veranstaltung?

TB: Leider gibt es noch keine konkreten Pläne, aber es wäre zum Beispiel möglich, bestimmte Bereiche, die wir bereits unbewusst abdecken, stärker in den Fokus zu rücken. Zudem werden wir vom Studentenwerk nächstes Jahr eine App einführen, über die die Studierenden täglich Feedback zum Essen geben können. Vielleicht könnten wir dort auch eine religiöse Dimension einfließen lassen und daraus eine Statistik erstellen. Wenn wir sehen würden, dass viele Studierende aus bestimmten religiösen Hintergründen sich darüber freuen, würden wir unser Angebot anpassen. Ein weiteres Beispiel ist eine Themenwoche, die wir in Brandenburg an der Havel organisiert haben. Der Leiter der Mensa hat sich von Studierenden mit arabischer Herkunft Gerichte für den Speiseplan vorschlagen lassen, die dann auch gekocht wurden. So etwas könnten wir auch für andere Nationen oder Religionen tun. Es wäre auch für uns eine Bereicherung, da wir lernen würden, authentische Gerichte aus verschiedenen Herkunftsländern zu kochen. Besonders der Umgang mit Gewürzen und Ölen, die in der levantinischen und orientalischen Küche eine große Rolle spielen, wäre für uns sehr lehrreich. Es besteht also durchaus noch viel Spielraum für Verbesserungen und Erweiterungen unseres Angebots.

LS: Herr Bringezu, ich bedanke mich für dieses Interview und die Kooperation bei der Durchführung der religiösen Themenwoche in der Mensa.