

Deutsche Küche

Eigenes und Fremdes in unserer Kultur
- ein spielerischer Zugang zum Gespräch in Gemeindegruppen –

Hinweise zur Nutzung in Gruppen	S. 1
Kopiervorlage	S. 2
Hintergrundinformationen	S. 3 -4

Hinweise zur Nutzung in Gruppen

Liebe Nutzerin, lieber Nutzer,

angesichts der Zuwanderung von Flüchtlingen aus weit entfernten Ländern fragen sich viele Menschen, was die eigene, deutsche Kultur ausmacht. Manchmal wird Zuwanderung auch als Bedrohung für unsere Traditionen wahrgenommen.

Am Beispiel der deutschen Küche kann deutlich werden, dass „Eigenes“ und „Fremdes“ keine starren Kategorien sind und in einer Wechselwirkung stehen. Zudem kann am Thema „Essen“ ein komplexes Thema auf anschauliche und vielleicht auch vergnügliche Weise behandelt werden.

Die Arbeit mit dem Arbeitsblatt ermöglicht es

- Gespräche über fremde Kulturen zu strukturieren und zu versachlichen
- die Teilnehmenden mit ihrem Wissen und Überlegungen mit einzubeziehen.

Dieses Quiz wurde in Gemeindegruppen, insbesondere in Seniorenguppen, schon mehrfach erprobt. Aus meiner Erfahrung ist es wichtig, jede Art von Leistungsdruck zu vermeiden. Es ist normal, dass beim Ankreuzen manchmal nur geraten wird. Nach dem Austeiln des Arbeitsblattes und einer kurzen Lesezeit wird die Zutatenliste gemeinsam durchgegangen. Zuerst sollten die Teilnehmenden sagen, welche Zuordnung sie getroffen haben. In das dabei entstehende Gespräch können bei Bedarf die zusätzlichen Informationen eingeflochten werden.

Die zusammengetragenen Hintergrundinformationen sollen Ihnen lange Vorbereitungszeiten ersparen, aber Sie können sie auch gern durch zusätzliche Informationen bereichern.

Als Einstieg in die Veranstaltung empfiehlt sich ein Austausch über Lieblingsessen und/oder über Erfahrungen beim Verzehren von fremden Gerichten.

Es bietet sich eine Besinnung zu einem Bibeltext an. In der Bibel lässt sich – vom Aufbruch Abrahams bis zur Flucht der Familie von Jesus nach Ägypten – eine erstaunliche Fülle von Geschichten über Wanderung, Gastfreundschaft, Flucht und Vertreibung finden.

Über Rückmeldungen zu Ihren Erfahrungen mit dem Quiz würde ich mich freuen.

Maria Pulkenat
Erwachsenenbildung im Zentrum Kirchlicher Dienste
(dr.maria.pulkenat@elkm.de)

Rostock, Mai 2016

Ein gutes deutsches Sonntagsessen

Hühnersuppe

*Schweinebraten mit grünen Bohnen und
Kartoffeln*

Zitronencreme mit Schlagsahne

Welche der Zutaten wurden wohl aus anderen Ländern/Kulturen übernommen?
Bitte ankreuzen!

Hühnerbrühe

- Huhn
- Möhren
- Sellerie
- Porree
- Buchstabennudeln

Schweinebraten

- Schweinefleisch
- Zwiebeln
- Lorbeerblatt
- Pfeffer
- Bohnen
- Butter
- Bohnenkraut
- Kartoffeln

Zitronencreme

- Hühnereier
- Zitronen
- Zucker
- Gelatine
- Sahne

Hintergrundinformationen zu der Herkunft der Zutaten

Hühnerbrühe

Huhn

Haushühner gab es wahrscheinlich schon im 6. Jahrtausend v. Chr. in China, gesicherte Nachweise gibt es um 2500 – 2000 v. Chr. in Indien. Die Römer betreiben Hühnerhaltung schon im großen Umfang. In Mitteleuropa ist es seit der frühen Eisenzeit (Hallstatt-Kultur, ca. 600 v. Chr.) bekannt.

Möhren

Als eine Kulturform der Wilden Möhre wurde sie vermutlich mit der südeuropäischen Riesenmöhre und der orientalischen Schwarzmöhre gekreuzt, ist also ein südlicheres Produkt.

Sellerie

Bei uns ist der Sellerie erst seit dem frühen Mittelalter bekannt, bis ins 18. Jh. hinein wurde er nur in Kloster- und Hofgärten angebaut. Bei den alten Römern und Griechen wurde Sellerie bei Totenmählern gereicht. Grabhügel wurden mit Sellerie bepflanzt.

Porree

Er wurde schon 2100 v. Chr. in den Gärten der Stadt Ur im heutigen Irak angebaut, im Mittelalter kam er über Italien auch nach Deutschland.

Buchstabennudeln

Die Nudelherstellung haben wir von den Italienern gelernt, die sie wiederum von den Griechen abgeschaut haben. Der dafür verwendete gemahlene Weizen ging aus der Kreuzung mehrerer Getreide- und Wildgrasarten hervor.

Die ersten von Menschen angebauten Weizenarten waren Einkorn und Emmer. Ihr Herkunftsgebiet ist der sogenannte „fruchtbare Halbmond“. Dieses fruchtbare Winterregengebiet zieht sich in einem Bogen vom heutigen Israel und Jordanien über Syrien, Irak und Iran bis zum Roten Meer. Heute ist diese fruchtbare Region vom Klimawandel bedroht. Wissenschaftler sehen heute als eine der Ursachen für den Bürgerkrieg in Syrien eine massenhafte Landflucht aufgrund langer Dürreperioden. Die ältesten Nacktweizenfunde stammen aus der Zeit zwischen 7800–5200 v. Chr. Damit ist Weizen nach Gerste die zweitälteste Getreideart. Doch lange Zeit blieb der Anbau hinter dem der Hauptgetreidearten Einkorn, Emmer und Gerste weit zurück. Erst durch das Weißbrot, das ab dem 11. Jahrhundert in Mode kam, etablierte sich der Weizen.

Schweinebraten

Schweinefleisch

Die ersten domestizierten Wildschweine in Europa kamen um 5500 v. Chr. aus der Region zwischen den Flüssen Euphrat und Tigris (heute Irak und Syrien), wurden aber später von Zuchtlinien aus dem einheimischen Wildschwein verdrängt. Das Schwein kann also als einheimisches Haustier gelten, während die Schweinezucht aber von südlichen Nachbarn übernommen wurde.

Hinweis: Es gibt ein religiöses Speiseverbot für Schweinefleisch im Islam wie auch im Judentum. Entsprechende Weisungen finden sich im Alten Testament wie im Koran.

Zwiebeln

Die Heimat liegt in den Steppen Innerasiens, vermutlich in Afghanistan. Als eines der ersten kultivierten Gemüse wurde es schon von den alten Ägyptern, Assyern und Babylonien angebaut. Römische Legionäre brachten die Knolle nach Mitteleuropa.

Lorbeerblatt

Der Lorbeerstrauch oder –baum hat sich von Vorderasien her im ganzen Mittelmeerraum verbreitet.

Pfeffer

Er stammt aus den Tropenwäldern Indiens und wurde früher mit Karawanen nach Europa gebracht.

Bohnen

Die Heimat unserer Gartenbohne liegt in Südamerika. Vor ihrer Einführung aß man in Mitteleuropa die Ackerbohne (Saubohne), die im Mittelmeerraum kultiviert wurde.

Butter

Wann und wo Butter zum ersten Mal hergestellt wurde, ist unbekannt. Man ist sich z.B. unsicher, ob es sich bei der im Alten Testament erwähnten Butter nicht um dicke Milch handelt. In der Antike gab es schon Butter, die wohl für Heilzwecke, aber nicht als Nahrungsmittel eingesetzt wurde. Im Mittelalter wurde Butter in Mitteleuropa ein wichtiges Handelsgut.

Bohnenkraut

Es stammt aus Südeuropa und dem Nahen Osten.

Kartoffeln

Sie wurden im 16. Jahrhundert von spanischen Eroberern aus Südamerika (Anden) nach Europa gebracht und anfangs als Zierpflanze angebaut. In Deutschland setzte sich der Anbau nur zögerlich durch, der Alte Fritz half in Preußen mit Befehlen nach.

Zitronencreme

Hühnereier: s. Huhn

Zitrone

Sie ist aus einer Kreuzung zwischen Bitterorange und Zitronatzitrone entstanden, wahrscheinlich im Norden Indiens. Um das Jahr 1000 sind erste sichere Nachweise sowohl in China als auch im Mittelmeerraum zu finden.

Zucker

Die Kristallisation des Zuckers aus dem Saft des Zuckerrohrs wurde im 4. Jahrhundert n. Chr. in Indien entwickelt. Die Gewinnung von Zucker aus der einheimischen Rübe wurde erst 1747 entdeckt.

Gelatine

Sie entsteht als geschmacksneutrales Eiweiß aus tierischem Bindegewebe (vor allem aus Knochen und Haut). Die Gelierwirkung ist schon beim Kochen von Fleischgerichten mit hohem Knochen- und/oder Hautanteil zu beobachten. Extrahierte Gelatine ist ein Produkt der Lebensmittelindustrie. Hinweis: Strenggläubige Muslime werden Lebensmittel, die Gelatine enthalten, nach Möglichkeit vermeiden. Gelatine ist ein tierisches Produkt und es ist unklar, ob die Tiere nach den religiösen Vorschriften geschlachtet wurden und ob es nicht auch Bestandteile vom Schwein enthält.

Sahne

Hinweise auf die Haltung von Milchkühen gibt es schon vor 3000 v. Chr. im Land zwischen Euphrat und Tigris und etwa 2000 v. Chr. in Indien.

Quelle: Wikipedia-Artikel