

Toleranz, die schmeckt ...

„Muslimisch kochen“ an der Staatlichen Realschule Bad Tölz



Lernen mit Kopf, Herz und Hand. Gemäß diesem Grundsatz lernten die Klassen 7c/d am 20. / 21.12.2017



im Fach katholische Religionslehre in Kooperation mit dem Fach Haushalt und Ernährung die Weltreligion des Islams von einer anderen Seite kennen. Nachdem im Unterricht die Besonderheiten des Islams ausführlich behandelt wurden, hatten die Schülerinnen und Schüler die Möglichkeit, verschiedene muslimische Speisen in der Schulküche zuzubereiten und anschließend auch zu probieren. So hatten die Jugendlichen unter der Leitung von Frau Margit Kagerer und Frau Sabrina Jehl die Chance, abseits von Schulbüchern und Arbeitsblättern eigene Erfahrungen durch „muslimisch kochen“ zu sammeln.

Da im Islam der Verzehr bestimmter Speisen untersagt ist, wurde beim Kochen zum Beispiel Rinderhackfleisch verwendet. Daraus stellten die SchülerInnen Sigara-Börek, mit Rinderhackfleisch gefüllte und anschließend frittierte Teigrollchen, her. Daneben gab es Tzaziki und einen Tabouleh Salat. Zum Abschluss wurde Baklava, ein süßes Dessert aus Blätterteig, Nüssen und Honig, serviert.



„Muslimisch kochen“ im katholischen Religionsunterricht bietet die Möglichkeit, dass über die Grenzen der eigenen Religion

hinausgeblickt wird.

Im Unterricht sollen andere Religionen und Kulturen kennengelernt werden, denn nur dem Bekannten kann man tolerant und offen gegenüber treten. So wird durch dieses Projekt interreligiöses Lernen gefördert und die Schülerinnen und Schüler werden befähigt, fremde Kulturen und Religionen zu akzeptieren, zu achten und ihnen aufgeschlossen zu begegnen.

