Culture-Crash beim Firmenevent? – Herausforderung Esskultur

Die Organisation von Firmenfesten birgt nicht nur für weltweit agierende Unternehmen große Herausforderungen. Da sitzen Muslime neben Juden, Asiaten neben Europäern und dazwischen noch Veganer und Vegetarier. Dazu kommen die sich immer mehr ausbreitenden Nahrungsmittelunverträglichkeiten. Damit es hier nicht zum kulinarischen Super-GAU kommt und sich wirklich alle Gäste willkommen fühlen, sollte das Catering des Firmenevents sehr gut durchdacht sein. Denn das Ziel ist es, unabhängig vom religiösen, kulturellen und auch gesundheutlichen Hintergrund, alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter unter einen Hut, beziehungsweise an einen Tisch zu bringen.

Religiöse Vorschriften

Außer dem Christentum, bei dem es kaum Ernährungsvorschriften gibt, gestalten die Anhänger der anderen Weltreligionen ihre Ernährung nach oft recht strengen Richtlinien. Natürlich gibt es je nach Strömung innerhalb der Religionen deutliche Unterschiede, wie rigoros auf die Einhaltung bestanden wird. Ein Gespräch vorab kann hier viele Fragen klären und oftmals auch Hürden abbauen. Im Folgenden gehen wir auf die Vorschriften im Islam etwas genauer ein, da dieser neben dem Christentum weltweit die meisten Anhänger hat. Auch in Deutschland leben mehr als vier Millionen Muslime.

Halal oder haram? – Vorschriften im Islam

Im Islam werden Lebensmittel und Zubereitungsformen nach halal (erlaubt) und haram (verboten) unterschieden. Halal sind beispielsweise Rind-, Schaf- und Geflügelfleisch, wenn sie rituell geschlachtet wurden. Auch pflanzliche Lebensmittel sind grundsätzlich erlaubt (vorausgesetzt, sie haben keine berauschende Wirkung). Verboten sind Schweinefleisch und Speisen, die Blut enthalten. Auch Meeresfrüchte und Krustentiere sind haram, also verboten. Bei Milchprodukten muss sehr genau hingesehen werden, da in der Verarbeitung häufig Zusätze Verwendung finden, die nicht halal sind: Alkohol, Gelatine, Lab etc. Hierdurch wird es schon schwieriger, ein Halal-Menü zu kreieren, denn Alkohol und alkoholische Bestandteile finden in wirklich vielen Halbfertig- und Fertigprodukten Verwendung, beispielsweise als Aroma oder als Konservierungsmittel. Und auch Gelatine ist ein häufig eingesetztes Produkt: Light- und Halbfettprodukte, Süßwaren, Backwaren, Desserts, Wurstwaren etc. kommen oft nicht ohne Gelatine aus, was sicherlich auch für viele Veganer eine Neuigkeit ist. Lebensmittelrechtlich ist der Begriff „Halal“ zwar nicht geschützt, es gibt aber mehr und mehr Produkte, die mit einer Halal-Zertifizierung gekennzeichnet sind.

Vorschriften anderer Religionen

Im Judentum, dem Hinduismus und dem Buddhismus gibt es ebenfalls einige zu beachtende Vorschriften. Welche davon genau für das Catering eines Firmenevents umgesetzt werden können und bei welchem der Aufwand doch zu groß wird, muss individuell entschieden werden. Eine koschere Küchenpraxis, bei der alle Kochutensilien nach milchigen und fleischigen Speisen getrennt gehalten werden müssen und bei der ein Jude oder eine Jüdin mitkochen muss, ist vielleicht nicht immer praktikabel. Ebenso kann die Trennung der „reinen“ und „unreinen“ Lebensmittel für die buddhistische und die hinduistische Küche nicht überall gewährleistet werden.

Bei der Auswahl der Speisen kann jedoch recht einfach auf die Vorschriften der Religionen eingegangen werden:

- Schweinefleisch ist für die meisten Religionen tabu oder wird nur selten akzeptiert.
- Rind- und Geflügelfleisch sind auch nur unter bestimmten Voraussetzungen oder nur für bestimmte Kasten zulässig.

memo media Über 19.000 Eventangebote & Künstler finden Sie auf www.eventbranchenverzeichnis.de

- Milchprodukte hingegen sind erlaubt, wobei alle Religionen mehr oder weniger streng auf das Verbot von Gelatine achten.
- Obst und Gemüse wird von allen akzeptiert (eine Ausnahme bilden Zwiebelgewächse – Hindus und Buddhisten meiden diese).

„Achtung“ heißt es auch beim Anbieten von klaren Fruchtsäften: Hier wird zur Entfernung von Trübstoffen häufig Gelatine eingesetzt – nicht nur in den religiösen Speisevorschriften ist dies ein No-Go, auch Vegetarier und Veganer werden hier nicht zugreifen.

Kulturelle Besonderheiten und Unverträglichkeiten

Doch nicht nur die Religionszugehörigkeit kann bei der Essensplanung zu Schwierigkeiten führen. Neben den ganz individuellen Vorlieben sind insbesondere Unverträglichkeiten zu beachten. In der Regel betreffen solche Lebensmittelallergien Einzelpersonen und können in der Gesamtplanung nicht zu hoch gehangen werden. Eine Ausnahme bildet jedoch die Laktoseintoleranz. Weltweit spricht man von etwa zwei Dritteln der Menschen, die Laktose, also Milchzucker, nicht oder nur schlecht verwerten können und dementsprechend mit massivem Unwohlsein reagieren. Im asiatischen Raum ist dies besonderes verbreitet: Etwa 90 Prozent der Bevölkerung Chinas können Laktose nicht abbauen. Laktosefreie Produkte sollten also nach Möglichkeit zur Verfügung stehen. Eine weitere Besonderheit betrifft ebenfalls Veranstaltungen mit asiatischen Teilnehmern: Evolutionsbiologisch hat sich hier eine Alkoholunverträglichkeit entwickelt. Es sollte also – nicht nur aus religiöser Sicht – auf eine alkoholfreie Speisenauswahl geachtet werden. Ein besonderes Augenmerk gilt hier versteckten Alkoholen.

Was heißt das jetzt für den geplanten Firmenevent?

Es lassen sich kaum immer alle Vorgaben mit vertretbarem Aufwand innerhalb einer Firmenfeier umsetzen. Möglichkeiten, um dennoch allen entgegenzukommen, gibt es aber einige. Der erste Schritt ist in jedem Fall, sich die Gästeliste genau anzusehen und nach Möglichkeit mit Teilnehmern aus dem Ausland oder solchen, deren Religionszugehörigkeit bereits bekannt ist, vorab Kontakt aufzunehmen. Gibt es ein Anmeldeverfahren zum Event, kann hier bereits nach Besonderheiten und Wünschen bezüglich der Speiseauswahl gefragt werden. Darüber hinaus gilt:

1. Büffets mit mehreren unterschiedlichen Speisekomponenten bieten eine breite Palette an Möglichkeiten. Hier findet in der Regel jeder etwas, das Vorlieben und Vorschriften entspricht.
2. Die vegetarische Ernährung ist aus kultureller und religiöser Sicht häufig der größte gemeinsame Nenner. Menüs oder Büffetkomponenten ohne Fleisch und tierische Produkte werden von vielen akzeptiert.
3. Eine klare Kennzeichnung des Essens hilft jedem, sich zu orientieren: Welche Fleischart wurde verwendet? Ist das Essen halal, koscher, vegan, ...? Wurde der Nachtisch mit Alkohol zubereitet? Oder enthält die Salatsoße Milchprodukte mit Lab? Die Kennzeichnung am Büffet oder in der Speisekarte ist hier ebenso denkbar wie die Vorbereitung einer umfassenden Liste, die bei Bedarf ausgehändigt werden kann.

Gute Planung und umfassendes Know-how sind bei der Organisation eines multikulturellen oder interreligiösen Caterings entscheidend. Viele Cateringfirmen können hier kompetent beraten. Und wie eingangs erwähnt: Einfach mal nachzufragen und das offene Gespräch zu suchen, ist auch hier der einfachste Weg, um sicherzugehen, dass sich auf dem Event alle willkommen und verstanden fühlen.

Sandre Thiele	memo-media
Sandra Thiele ist verheiratet und hat eine Tochter im Kindergartenalter. Als diplomierte Oecotrophologin hat sie sich darauf spezialisiert, Themen aus Ernährung und Landwirtschaft für jeden verständlich zu machen. So ist sie nicht nur verantwortlich für diverse Veröffentlichungen für Verbraucher, sondern vor allem auch für Bildungsmaterialien für Kinder und Jugendliche. Für memo-media ist Sandra seit diesem Frühling als Bloggerin und Autorin unterwegs. Jedes Mal aufs Neue ist sie dabei über die unglaubliche Vielfalt der Eventbranche und das damit verbundene Aufgabengebiet begeistert.	