
Kebab – Der türkische Imbiss ist eigentlich ein deutscher

Esskulturen sind nicht in Stein gemeisselt

Anhand eines beliebten Schnellimbisses können die Schülerinnen und Schüler forschend und sinnlich erleben, welchen Einfluss Migration auf die Schweizer Esskultur und auf die eigene hat. Der Döner Kebab steht als Beispiel dafür, wie sich Esskulturen gegenseitig beeinflussen. In dieser Unterrichtseinheit wird erfahrbar, dass Esskulturen keine unveränderbaren Grössen sind. Dadurch, dass man den Döner Kebab lieber mit der vertrauten Mayonnaise oder mit Ketchup statt mit der ursprünglichen Joghurt-Knoblauch-Sauce will, prägt auch jede und jeder die Esskultur mit.

Döner Kebab – Geschichtlicher Abriss

Döner Kebab ist zum beliebtesten Schnellimbiss in der Schweiz geworden. 130'000 Stück werden pro Tag in 1300 Filialen verkauft. Dafür braucht es 8000 Tonnen Fleisch pro Jahr. (Im Vergleich gibt es 150 McDonalds Filialen, die 7500 Tonnen Fleisch verkaufen). (Quelle: SF DRS «10vor10» vom 30.01.2012).

Was wir mit türkischer Esskultur gleichsetzen, ist in der Tat eine Erfindung aus Deutschland. Anfangs der 1970er Jahre herrschte eine Weltwirtschaftskrise. Türkische Gastarbeitende verloren ihre Arbeiten in Deutschland, die Türkei war in der Dauerkrise. So flüchteten viele in die Selbstständigkeit, um in Deutschland bleiben zu können. Mit grossem zeitlichen und finanziellen Einsatz versuchten sie zu überleben. Am Berliner Bahnhof packte Kadir Nurman, ein anatolischer Imbissbudenbesitzer die Kebabschnitze 1972 zum ersten Mal in eine Fladenbrothülle – der Start zur Weltmarke «Döner Kebab».

Die Schweizer kamen erst ab 1993 auf den Geschmack des Döner Kebabs. Zeynel Demir, Kurde und studierter Chemiker, kam 1987 als Asylsuchender in die Schweiz. Heute produziert er in seiner Firma in Winterthur 15 Tonnen Fleisch pro Tag. Damit beliefert er 800 Döner Kebab-Buden in der ganzen Schweiz.

Erfolgsfaktoren von Döner Kebab

Ein traditionelles Gericht wurde von türkischstämmigen Gastarbeitenden nach dem deutschen Geschmack und westlichen Essregeln (Fast food) umgeformt und für Deutsche neue Geschmacksnoten in Vertrautes integriert.

Das alte türkische Gericht des Drehspiesses ist aufwendig in der Zubereitung. Es wurde nur für eine grosse Anzahl Menschen hergestellt (v.a für Restaurant). Entsprechend war es kein Alltagsgericht.

- Fleisch gehört in Deutschland zu einer vollständigen Mahlzeit. Das Fleisch wurde zum
- Mittelpunkt des Imbisses, im Gegensatz zur Essgewohnheit in der Türkei, wo in ländlichen Gegenden nur an Festtagen Fleisch auf den Tisch kam.

-
- Traditionell wird Döner Kebab nur aus Rind, Kalb und Schaf/Lammfleisch produziert. Fleischsorten also, die vom Islam erlaubt sind und durch die regionalen, klimatischen Bedingungen in der Türkei verfügbar sind.
 - Deutsche essen Lamm und Kalb hingegen mehr bei festlichen Gelegenheiten. Durch die starke Würzung schmeckt das Kebabfleisch nicht ausschliesslich nach diesen Fleischarten. So passt sich der Drehspieß in die kulinarische Ordnung der Deutschen ein.
 - Die Würzung zeichnet die individuellen, regionalen Besonderheiten aus. Im Kebab sind dies der Knoblauch in der Joghurtsauce und das Fleischgewürz mit Kreuzkümmel und Chili. Dadurch kann ein Teil der türkischen Esskultur wahrgenommen werden.
 - In der Türkei isst man zur Sättigung Reis, Bulgur (vorgekochter und mit einem Grützeschneider geschnittener Weizen), oder auch ein flaches Fladenbrot. Da Deutschland eine Brotkultur kennt, wählten die Erfinder Pide, ihr Fladenbrot aus Weizenmehl für den Fastenmonat Ramadan. So trugen sie den Gewohnheiten der Deutschen Rechnung und gleichzeitig erinnert die Form an ein türkisches Fladenbrot.
 - Die weiteren Beilagen, wie Gemüse, Saucen, Pommes frites, ... werden den laufend veränderten Wünschen der Kundschaft angepasst. Dies hat nichts mehr zu tun mit der türkischen Esskultur.

Die Folgen von Döner Kebab hier und in der Türkei

Durch die Würzung, das Erscheinungsbild des Döners, die Verkäufer und die Verkaufsstände setzen wir den Döner Kebab mit der türkischen Esskultur gleich. Wir glauben, damit Merkmale der türkischen Küche zu kennen, die es aber so nicht gibt. Das weckt auch falsche Erwartungen von Touristen, die in die Türkei reisen.

Mit den Feriengästen kam auch der Döner Kebab in die Türkei, in seine vermeintliche Heimat, wo er inzwischen ebenfalls viel gegessen wird.

→ **Literatur, Quellen**

www.videoportal.sf.tv/video?id=376a34db-a3c7-42ce-be2d-5f328c5d5b5d

Der Beitrag des Schweizer Fernsehens aus «10vor10» vom 30.01.2012 zeigt in 5 Minuten die Entstehung eines Drehspiesses und stellt die Geschichte des beliebtesten Schnellimbisses vor.

Der Spiessgeselle

Bericht aus der Saisonküche 1/2012 stellt die geschichtliche Entwicklung kurz dar. Der Artikel enthält ein Rezept, wie man selber einen Kebab machen kann. Saisonküche, Limmatstrasse 152, Postfach 1766, 8031 Zürich. Herausgeberin: Migros-Genossenschafts-Bund

Der Döner Kebab – eine deutsch-türkische Erfolgsstory

Artikel von Anne Becker und Patricia Huckele in «Haushalt und Bildung», Nr. 4, Dezember 2006. Verlag Schneider, Hohengehren GmbH. Wilhelmstrasse 13, D-73666 Baltmannsweiler

Essen unterwegs

Diese Einheit widmet sich der schnellen Verpflegung ausser Haus; fokussiert auf das Essen am Mittag. Durch Befragungen lernen die Schülerinnen und Schüler die Gewohnheiten von verschiedensten Leuten unterschiedlicher Altersstufen kennen. Beim Bestimmen der ursprünglichen Heimat der gewählten Mahlzeiten, entdecken die Schülerinnen und Schüler Spuren aus der ganzen Welt auf den Esstellern oder in den Händen der Menschen hier.

Klassenspiegel

Die Schülerinnen und Schüler stellen sich gegenseitig vor, was sie zu Mittag essen, wenn sie nicht zu Hause sind und selber bestimmen können, was sie essen (z. B. wenn sie mit anderen Kindern, mit Gotte/Götti, Grosseltern,... unterwegs sind). Sie begründen ihre Wahl. Falls jemand in der Klasse das Gericht nicht kennt, wird es mit Worten vorgestellt. Das Klassenresultat wird auf einem Plakat festgehalten; das meist gewählte zuoberst.

Kurze Gruppenarbeit zu den einzelnen Gerichten:

- passendes Bild im Internet oder in Küchenzeitschriften suchen und Plakat ergänzen
- nach der Herkunft der Speise im Internet, in Kochbüchern recherchieren und Plakat ergänzen. Weltkarte miteinbeziehen, damit die Herkunft der Gerichte, resp. die Lage der Herkunftsregion visualisiert werden kann.

Strassenumfrage

«Was essen Sie zu Mittag, wenn Sie nicht zu Hause essen können?» Die Klasse befragt andere nach ihrer schnellen Verpflegung ausser Haus. Z. B. im Schulhausareal andere Schüler und Schülerinnen oder Passanten auf der Strasse. Dabei kann die Liste auch nach Alter (Kinder, junge Erwachsene, Erwachsene, Senioren) unterteilt werden.

Spuren aus der ganzen Welt auf unseren Tellern

Die Resultate gruppenweise in der Klasse zusammentragen und mit dem Klassenspiegel verglichen:

- Welche Gerichte sind neu dazu gekommen?
- Wer kennt sie? Wie schmecken sie? Woher kommen sie ursprünglich?
(Hilfestellungen wie beim Klassenspiegel)

Liste des Klassenspiegels, der gut sichtbar für alle im Klassenraum hängt, ergänzen (falls nicht bereits eine andere Gruppe das Gericht ergänzt hat). Auf der Weltkarte die Gerichte mit Hilfe des Atlas den Herkunftsländern zuordnen. Gedanken auf dem Blatt festhalten.

Im Plenum die neuen Gerichte vorstellen. Gedankenaustausch über das Endresultat. Dabei soll auch erkannt werden, dass sich Spuren aus der ganzen Welt auf den Esstellern oder in den Händen der Menschen hier finden.

- Was erstaunt? Was ist neu?
- Was ist bekannt?
- evt.: Gibt es Unterschiede zwischen den Generationen? Vermutungen dafür?

Allenfalls Gedanken, die neu aus dem Plenum entstanden sind, auf dem Arbeitsblatt festhalten.

↳ *Arbeitsblatt zum Download:*

Strassenumfrage «Die schnelle Verpflegung unterwegs»

Weltkarte «Spuren aus der ganzen Welt auf unseren Esstellern»

Alternative Unterrichtsidee

Die Strassenumfrage kann ergänzt oder ersetzt werden mit einer Marktanalyse vor Ort oder in der nächst gelegenen, grösseren Ortschaft:

- Welche Möglichkeiten bestehen, sich ausser Haus zu verpflegen?
- Welche Gerichte werden angeboten?
- ursprüngliche Herkunft der Gerichte?

Döner Kebab

Döner Kebab – Seinen Spuren folgen

Der Döner Kebab ist der meistgeessene Schnellimbiss in der Schweiz. So kann mit hoher Wahrscheinlichkeit davon ausgegangen werden, dass die Kinder dieses Gericht kennen und auch gegessen haben. Sie werden sich aber kaum mit der Geschichte des Döner Kebabs auseinandergesetzt haben. Ihre Erfahrungen und die Beliebtheit helfen, ihnen daran exemplarisch die gegenseitiger Beeinflussung verschiedener Esskulturen aufgrund von Migration aufzuzeigen und sinnlich erlebbar zu machen.

Präkonzepte, Vorwissen sichtbar machen

Angefangene Sätze werden von den Schülerinnen und Schülern ergänzt.

Mögliche Sätze:

- Kebab ess ich gerne, weil...
- Kebab ess ich nicht gerne, weil...
- Kebab ist beliebt, weil...
- In der Türkei isst man...
- Über die Türkei weiss ich, dass...
- Das stell ich mir vor, wenn ich Türkei höre:
- Menschen aus der Türkei sind...

Mögliche Formen:

- Die angefangenen Sätze stehen auf grossen Plakaten, die Schülerinnen und Schüler gehen frei herum im Klassenzimmer und notieren ihre Gedanken, ihr Wissen
- Die angefangenen Sätze stehen je zuoberst auf einem A4-Blatt. Pro Thema (Essen, Türkei, Menschen) wird je eine Farbe gewählt. Die Schüler erhalten je ein Blatt und schreiben ihre Gedanken ganz zuunterst auf das Blatt. Danach falten sie ihre Aussage nach hinten um, sodass der nächste nicht sieht, was der Vorgänger geschrieben hat. Erst auf Zeichen der Lehrperson gibt die ganze Schulklasse ihr Blatt dem Nächsten weiter. Es wird so lange zirkuliert, bis alle jedes Blatt zum Ausfüllen hatten. Ist die Schulklasse gross, können auch mehrere Zirkulationskreise gemacht werden (Bsp: 3×6 SchülerInnen).

Am Schluss teilt sich die Klasse in die Themen auf, schaut sich die Resultate auf den Blättern an und berichtet darüber im Plenum. Fakten, Fragen, Vermutungen werden je auf einem Plakat festgehalten. Die Lehrperson kann anschliessend auf Fakten eingehen und korrigiert falsches Wissen. Gedanken, Vermutungen und Fragen können auch bis am Schluss der Lektionseinheit stehen gelassen werden, im Verlaufe der Einheit überprüft und am Schluss ausdiskutiert werden.

Besuch beim Kebabstand

Besuch eines Kebabstandes. Dabei wird vorgängig mit dem Verkäufer abgemacht, was er der Klasse zeigen und erklären kann.

Evt. können vorgängig Gruppen gemacht werden, die Fragen zu einem Themenkreis notieren und während der Exkursion auch besonders beachten und ihre Antworten sammeln. Die Fragen und Vermutungen aus der ersten Teilarbeit sollen dabei berücksichtigt werden.

Mögliche Themenkreise:

- Was ist ein Döner Kebab? Wie wird er hergestellt?
Woher kommen die Zutaten?
- Angebot und Preise
- Wer kauft dort ein?
- Einrichtung des Kebabstandes, Öffnungszeiten,
- Wer betreibt den Stand? Wer arbeitet dort?
Woher kommen die Arbeitenden ursprünglich?

Im Anschluss an die Exkursion werden die Informationen zusammengefasst.

Türkische und deutsche Esskultur im Döner Kebab vereint

Die Bestandteile eines Döner Kebabs benennen. Im Plenum alle Zutaten zusammentragen. Die einzelnen Komponenten sollen die Kinder auch riechen, ertasten, schmecken können. Das charakteristische Gewürz kann als Mischung in Delikatessenzelten gekauft werden. Typisch darin ist der Kreuzkümmel. Die Zutaten werden den zwei Esskulturen CH und Türkei zugeteilt, resp. was kennen die Schüler und Schülerinnen aus Schweizer Gerichten, was nicht. Die Geschichte, wie der Kebab ursprünglich in Berlin entstanden ist, kann hier zum besseren Verständnis angefügt werden.

Hinweis:

- möglichst die ursprüngliche Form des Kebabs wählen (mit Fladenbrot, Joghurtsauce,...)
- Für das Ausfüllen des Arbeitsblattes braucht es je nach Hintergrundwissen der Schülerinnen und Schüler mehr oder weniger Hilfen / Instruktion der Lehrperson, wenn es als Einzelarbeit oder ? was heisst das? gemacht wird

↘ *Arbeitsblatt zum Download:*

Schweizer und türkische Bestandteile im Kebab vereint

Hinweise

Als Vorbereitung oder Vertiefung, resp. Ergänzung des ausserschulischen Lernortes kann die TV-Sendung oder der Zeitschriftenartikel dienen. Beides kann auch als Alternative eingesetzt werden, wenn kein Kebabstand in der Nähe ist oder ein ausserschulischer Lernort nicht gewünscht ist:

- Einführungstext zum Thema Esskultur (Download)
- Sendung «10vor10» von SF DRS
www.videoportal.sf.tv/video?id=376a34db-a3c7-42ce-be2d-5f328c5d5b5d
- Artikel aus Saisonküche 1/2012, *Der Spiessgeselle*

Anschlussmöglichkeit

Werden die Gewürze näher betrachtet, können Teilarbeiten aus «4. Nahrungsmittel auf Wanderschaft» eingebunden werden.

Türkischer Gast

Begegnung mit einem Türkischen Gast

Der Döner Kebab weckt Vorstellungen von der türkischen Esskultur. Da dieser Schnellimbiss aber eine Verschmelzung von türkischen und deutschen Essgewohnheiten ist, werden diese Bilder der Türkischen Esskultur kaum gerecht. Zudem existiert die türkische Küche nicht, genau so wenig wie es die eine einzige Schweizer Küche gibt. Um den Kindern eine möglichst authentische Begegnung mit der Türkischen Kultur zu ermöglichen, ist ein Gast aus diesem Kulturkreis ideal. Mit ihm kann man z. B. eine Teezeremonie, ein Fastenbrechen mit Suppe oder Datteln erleben. Der Gast kann Einblick in seinen Alltag und seine Essgewohnheiten geben, indem er erzählt und auf Fragen der Schulklasse eingeht. Aus der Begegnung und Erfahrung mit einer Person aus einer anderen Kultur können die Kinder Individuelles und Gemeinsamkeiten zu ihrer Lebenswelt erkennen. Sie können vorgefasste Meinungen überprüfen und offener werden für andere Lebensweisen und Kulturen.

Präkonzepte, Vorwissen sichtbar machen

Falls die Teilaufgabe «Döner Kebab» mit der Klasse bearbeitet wurde, sind vielleicht noch Fragen, Vermutungen über die Türkei und zur türkischen Kultur offen. Diese können hier wieder aufgenommen und ergänzt werden durch Ferienerlebnisse, Bekannte aus der Schweiz, die einen türkischen Hintergrund haben oder aus dem Geografieunterricht.

Auf einer Weltkarte, resp. einer Landeskarte der Türkei und der Schweiz kann das gemeinsame Wissen stichwortartig sichtbar gemacht werden. Die Fragen, die sich daraus ergeben, können als Vorbereitung für den Besuch festgehalten werden.

Ein Gast zu Besuch

Damit die Kinder einen Einblick in eine gelebte türkische Kultur erhalten, ist es ideal, wenn der Gast nicht nur erzählt und ihre Fragen beantwortet, sondern sie auch sinnlich erleben lässt, was Türkische (Ess-)Kultur heissen kann:

- ein typisches Getränk oder typische Speisen miteinander teilen (Tee, Fastensuppe, Süssgebäck,...)
- Typisches Geschirr, Besteck, Tischgedeck,... benutzen
- mit den Benimmregeln des Landes trinken, essen

Die Türkische (Ess-)Kultur, die Schweizer (Ess-)Kultur!?

Nach der Begegnung können die Eindrücke der Kinder thematisiert werden.
In selbst gewählten, kleineren Gruppen kann folgende Frage diskutiert werden:

- Was ist mir bekannt von meinem Zuhause?
- Was erinnert mich an ähnliches?
- Was war mir fremd?
- Was ist mir fremd geblieben? Unklar?

Bezüge zu Präkonzepten, Fragen, Erfahrungen und Erkenntnissen aus der Lektion «Essen unterwegs» können im Plenum, in Gruppen gemacht und diskutiert werden.

Resultat- und Erkenntnissicherung am Schluss der Lektion.

Hinweis

Falls keine Person aus dem türkischen Kulturkreis eingeladen werden kann, weil keine kommen möchte, zu wenig Deutschkenntnisse hat oder andere Gründe dies verhindern, kann auch jemand aus einer anderen Gegend der Welt eingeladen werden.

Möchte man den Bezug zum Schnellimbiss beibehalten, eignet sich der Asiatische Kulturraum. Frühlingsrollen kamen ursprünglich aus China. In Varianten kennt man sie u. a. auch in Thailand und Vietnam. Lädt man einen Gast aus Thailand ein, wäre eine Verbindung mit dem kunstvollen Schnitzen von Gemüse und Früchten möglich. Vielleicht kann der Gast es vordemonstrieren, den Kontext erklären und die Schülerinnen und Schüler selbst zu kleinen Schnitzereien anleiten.