



Kulturelle Hintergründe des Essens in orientalischen Ländern

Kurz-Workshop am 21. April 2016, 17:00-18:30

Wirtschaftsuniversität Wien, Gebäude AD, Sitzungssaal 1 (AD.0.114)

Der geplante Workshop zum Thema **Erste Hilfe & Krankheitsvorsorge**
findet am 21. April 2016, 18:30-21:00 im selben Raum statt

Aufgrund des enormen Interesses am Thema interkultureller Kommunikation, haben wir uns entschlossen, den für 21. April 2016 geplanten POWER 2 HELP Workshop etwas zu erweitern: Von 17:00 bis 18:30 findet ein Kurz-Workshop zum Thema „Kulturelle Hintergründe des Essens in orientalischen Ländern“ statt, die Auffrischung der wichtigsten Erste-Hilfe-Grundkenntnisse und der professionelle Umgang mit erkrankten Personen in der Flüchtlingsbetreuung durch das Wiener Rote Kreuz findet von 18:30 bis 21:00 statt. Die bisherigen Anmeldungen sind für beide Workshops gültig, neue Anmeldungen können jederzeit erfolgen und gelten ebenfalls für beide Workshops (keine getrennte Anmeldung).

Seit der Antike hatte das Essen eine Vielzahl kultureller Bedeutungen: Speisen können als Symbole dienen oder tabu sein, sie können Vertrauen oder sozialen Status signalisieren, ihre Zubereitung kann gewisse Rituale erfordern oder regionale Besonderheiten aufweisen. Jede Kultur hat ihre eigenen Spezialitäten und damit auch ihre charakteristischen Zutaten und Gewürze. Kochen kann Notwendigkeit oder eine hohe Kunst sein, gemeinsam zu Essen fördert Kommunikation und den Zusammenhalt von Familien, Freunden und Gruppen. In diesem Kurz-Workshop werden folgende Fragen behandelt:

- Was sollte beim **Zubereiten von Speisen für bzw. gemeinsam mit Flüchtlingen** berücksichtigt werden? Welche Essensregeln sind in Zeiten des Fastens zu berücksichtigen?
- Was bedeuten **halal und haram** in Bezug auf Essen und Zubereitung von Speisen? Was ist der geschichtliche und kulturelle Hintergrund?
- Welche **Traditionen des Feierns** gibt es (z.B. Fastenbrechen) und wie könnten diese als Bereicherung für Verständigung und Integration genutzt werden?
- Welche Inspirationen bietet der **typisch orientalische Geschmack**, der durch eine Vielzahl an unterschiedlichen Aromen und Geschmackserlebnissen geprägt ist?

Dieser Kurz-Workshop bietet einen kompakten Überblick zum Thema „Essen in orientalischen Ländern“. Die Vielfalt orientalischer Geschmacksnoten kann bei einer kleinen **Verkostung** erlebt werden.



Zina Maleh ist in Österreich aufgewachsen, hat an der Tourismusschule Modul studiert und bis zum Ausbruch des syrischen Bürgerkriegs in Damaskus, der Stadt ihrer Eltern, ein Restaurant betrieben. Vor drei Jahren eröffnete sie das levantinische Restaurant „Zina's“ in der Praterstraße. Ihre Speisen werden inspiriert durch das breite Spektrum der mediterranen Küchen und Kulturen, wobei der typisch orientalische Geschmack auf eine moderne Weise neu interpretiert wird. Zina Maleh ist seit ihrer Schulzeit österreichische Staatsbürgerin, trägt aber weiterhin zwei Mentalitäten in sich und versteht es, zwischen westlicher und orientalischer Kultur zu vermitteln. www.zinas.at

