



Handreichung 8

Interkulturelle Öffnung der Langzeitpflege

Leibliches Wohl, kulturelle und soziale Angebote

Good-Practice-Beispiele aus dem Gesamtprojekt



Wir sind München
für ein soziales Miteinander



Interkulturelle
Altenhilfe und
Langzeitpflege

Impressum

Herausgeberin und Bezugsquelle
Landeshauptstadt München
Sozialreferat
Amt für Soziale Sicherung
St. Martin-Str. 53
81669 München
Telefon: 089 233-68358
Internet: www.muenchen.de/ik-altenhilfe-pflege

Verfasst von:
Anke Kayser (M.A.)
Fachstelle Interkulturelle Altenhilfe und Langzeitpflege
Amt für Soziale Sicherung

Gestaltung:
Valentum Kommunikation GmbH

Druck:
Stadtkanzlei
Gedruckt auf Papiersorte aus 100 Prozent Recyclingpapier

Stand: Januar 2023

Inhalt

Einleitung	4
1. Das städtische Gesamtprojekt	6
2. Speisen und Getränke	7
2.1 Horst-Salzman-Zentrum, Arbeiterwohlfahrt Kreisverband München-Stadt e. V.	8
2.2 Evangelisches Pflegezentrum Westend (Leonhard-Henninger-Haus), Hilfe im Alter gGmbH, Diakonie München und Oberbayern	8
2.3 MÜNCHENSTIFT GmbH	8
2.4 SeniorenWohnen Kieferngarten, Sozial-Servicegesellschaft des Bayerischen Roten Kreuzes	9
3. Interkulturelle Kochbücher – Spiegel der Vielfalt in den Einrichtungen	10
3.1 Kochbuch: Vielfalt in Kunst und Kochen, Evangelisches Pflegezentrum Westend (Leonhard-Henninger-Haus), Hilfe im Alter gGmbH, Diakonie München und Oberbayern	10
3.2 Yes we cook! – Kochbuch der Vielfalt, MÜNCHENSTIFT GmbH	10
3.3 Kochbuch „So isst Kieferngarten“, SeniorenWohnen Kieferngarten, Sozial-Servicegesellschaft des Bayerischen Rotes Kreuzes	11
4. Vielfalt von sozialen und kulturellen Angeboten	11
4.1 Fotoausstellungen	12
4.2 Filme, Musik, Vorträge und mehr	12
Horst-Salzman-Zentrum, Arbeiterwohlfahrt Kreisverband München-Stadt e. V.	13
Haus Alt-Lehel, Bayerisches Rotes Kreuz, Kreisverband München	13
Evangelisches Pflegezentrum Westend (Leonhard-Henninger-Haus), Hilfe im Alter gGmbH, Diakonie München und Oberbayern	13
MÜNCHENSTIFT GmbH	13
SeniorenWohnen Kieferngarten, Sozial-Servicegesellschaft des Bayerischen Roten Kreuzes	14
Anlage 1: Transkulturelle Speiseplangestaltung und individuelles Essen, Evangelisches Pflegezentrum Westend (Leonhard-Henninger-Haus), Hilfe im Alter gGmbH, Diakonie München und Oberbayern	17
Anlage 2: Gestaltung eines Wohnbereiches mit Angeboten für muslimische Menschen, Hans-Sieber-Haus, MÜNCHENSTIFT GmbH	21

Einleitung

Die Landeshauptstadt München hat in Zusammenarbeit mit Kooperationspartner*innen von 2014 bis 2020 das Gesamtprojekt „Interkulturelle Öffnung der Langzeitpflege“ erfolgreich umgesetzt. Ein umfassender Projektabschlussbericht¹ wurde bereits im Jahr 2020 dem Stadtrat vorgelegt und veröffentlicht. Aus diesem umfassenden Projektabschlussbericht sind Teilhandreichungen entstanden, die jeweils bestimmte inhaltliche Schwerpunkte der Interkulturellen Öffnung behandeln. Mit dieser Reihe der Teilhandreichungen möchten wir es Ihnen erleichtern, Ergebnisse aus dem städtischen Gesamtprojekt in ihrer Pflegeeinrichtung – wo möglich und sinnvoll – zu übertragen. Diese Handreichungen beschreiben konkret, wie Maßnahmen zur interkulturellen Öffnung in den Modelleinrichtungen umgesetzt wurden. Damit möchten wir Ihnen ermöglichen, von den Erfahrungen in den Modelleinrichtungen zu profitieren und in Ihrer Pflegeeinrichtung weitere Schritte zur interkulturellen und diversitätsorientierten Öffnung zu gehen.

Diese **Handreichung 8** beschreibt Good-Practice- Beispiele zu den Themenfeldern leibliches Wohl, kulturelle und soziale Angebote. Anlagen und sowie Hinweise auf kostenlose Downloadmöglichkeiten ergänzen diese.

¹ www.muenchen.de/ik-pflege

Übersicht über die Teilhandreichungen

Die Handreichung 1 bietet eine Einführung in das Thema und einen Überblick über das Gesamtprojekt „Interkulturelle Öffnung der Langzeitpflege“. Die weiteren Teilhandreichungen mit unterschiedlichen Schwerpunkten beschreiben Good-Practice-Beispiele aus dem Gesamtprojekt. Die Handreichungen enthalten zusätzlich weitere Hinweise auf Hilfsmittel und nützliche Literatur.

Handreichung 1: Gesamtprojekt „Interkulturelle Öffnung der Langzeitpflege in München“ 2014 bis 2020. Einführung und Überblick

Handreichung 2: Interkulturelle Öffnung der Langzeitpflege – ein Organisationsentwicklungsprozess. Empfehlungen für den Aufbau von Projektstrukturen und für mögliche Interventionsfelder

Handreichung 3: Good-Practice-Beispiele – Organisationskultur, Öffentlichkeitsarbeit, Vernetzung

Handreichung 4: Good-Practice-Beispiele – Personalentwicklung

Handreichung 5: Good-Practice-Beispiele – Transkulturelle Pflegeanamnese, migrationssensible Biografiearbeit und Schmerzerfassung

Handreichung 6: Good-Practice-Beispiele – Überwindung von Sprachbarrieren

Handreichung 7: Good-Practice-Beispiele – Gestaltungs- und Umbaumaßnahmen

Handreichung 8: Good-Practice-Beispiele – Leibliches Wohl, kulturelle und soziale Angebote

Handreichung 9: Good-Practice-Beispiele – Spiritualität und Religion

Alle Handreichungen stehen kostenlos zum Herunterladen zur Verfügung:
www.muenchen.de/ik-altenhilfe-pflege

1. Das städtische Gesamtprojekt

Unsere Münchner Stadtgesellschaft wird immer vielfältiger und älter. Senior*innen mit Migrationsgeschichte gehören – auch in unserer Stadt – zu den am schnellsten wachsenden Bevölkerungsgruppen. Mit zunehmendem Alter steigt generell der Unterstützungs- und Pflegebedarf. Dies gilt auch für ältere Migrant*innen. Die Kommune sowie die Träger von Einrichtungen der Offenen Altenhilfe und Langzeitpflege sind gefordert, ihre Dienstleistungen und Angebote vielfaltsorientiert weiterzuentwickeln und so zu gestalten, dass diese auch die Bedürfnisse der älteren Migrationsbevölkerung berücksichtigen. Zugangsbarrieren müssen weiter abgebaut und die Bedingungen für eine chancengleiche Versorgung müssen gefördert werden.

Vor diesem Hintergrund setzte – wie bereits in der Einleitung skizziert – die Landeshauptstadt München in Zusammenarbeit mit Kooperationspartner*innen von 2014 bis 2020 das Gesamtprojekt Interkulturelle Öffnung der Langzeitpflege erfolgreich um.

Abbildung 1: Kooperationspartner*innen im Gesamtprojekt

Baustein 1 – Kooperationspartner*innen	Modelleinrichtungen
	Horst-Salzmann-Zentrum
 Bayerisches Rotes Kreuz BRK-Kreisverband München	Haus Alt-Lehel
Diakonie  München und Oberbayern Hilfe im Alter	Evangelisches Pflegezentrum Westend (Leonhard-Henninger-Haus)
	Haus Heilig Geist Hans-Sieber-Haus Haus an der Rümmanstraße
SeniorenWohnen  BRK <i>Ihr Plus im Alter</i>	SeniorenWohnen Kieferngarten
Baustein 2 – Kooperationspartner	Fortbildungen und Workshops
	Institut aufschwungalt
Baustein 3 – Kooperationspartner	Informationskampagne Brücken bauen
	Paritätischer Wohlfahrtsverband Bayern, Bezirksverband Oberbayern

2. Speisen und Getränke

„Was gibt es zu essen?“ Wenn es um die Wahl einer Pflegeeinrichtung geht, wird diese Frage nahezu immer gestellt. Dies gilt auch für Senior*innen mit Migrationsgeschichte und ihre An- und Zugehörigen. Die Anpassung des Speisenangebotes ist ein fester Bestandteil von interkulturellen und diversitätsorientierten Öffnungsprozessen. Dabei geht es nicht nur darum, religiöse Speiseregeln unterschiedlicher Religionen zu berücksichtigen. Die Lebensstile und Lebensweisen in unserer Gesellschaft werden immer verschiedener und damit verändern sich auch die Speisegewohnheiten und -wünsche. So gilt es generell, regional typische Gerichte wie zum Beispiel in Bayern „Schweinsbraten mit Knödeln und Kraut“ mit einer internationalen Küche sowie hinsichtlich aktueller Trends wie transkulturelle Küche und vegane Kost zu ergänzen. Auch Getränke sowie die Zubereitung von Getränken sind mit einzubeziehen, beispielsweise die Teezubereitung in einem Samowar.

Die Erweiterung des Speisenangebotes sollte ebenso die unterschiedlichen Bedürfnisse der Mitarbeitenden mit in den Blick nehmen. Denn, die Vielfalt in der Mitarbeiterschaft ist groß. Das gilt sowohl in Bezug auf nationale und soziokulturelle Herkunft, Religion und Sprache sowie hinsichtlich weiterer Diversitätsmerkmale.

Folgende Aspekte sollten idealerweise bei der Anpassung der Speisen- und Getränkeangebote bedarfsorientiert berücksichtigt werden:

- Das Speisenangebot berücksichtigt unterschiedliche Ernährungsgewohnheiten, die aus einer zunehmenden Vielfalt an Lebensweisen und Lebensstilen resultieren.
- Das Speisenangebot berücksichtigt soziokulturelle Wünsche und integriert regional-typische Gerichte aus unterschiedlichen Ländern.
- Das Speisenangebot berücksichtigt religiöse Vorschriften wie koschere und Halāl-Kost und vegetarische oder vegane Kost werden ermöglicht.
- Im Speisenangebot werden Feiertage verschiedener Religionen, Feiertage der unterschiedlichen Konfessionen des Christentums (zum Beispiel orthodoxes Ostern) gewürdigt und weitere interkulturelle Feste und Bräuche berücksichtigt.
- Die Angebote von Getränken integrieren unterschiedliche Zubereitungsformen wie beispielsweise bei Tee und Kaffee.

Einige Bedarfe und Wünsche hinsichtlich von Speisen und Getränken sind einfach umzusetzen. Dazu zählt beispielsweise international regional-typisches Gebäck oder mediterrane Gerichte, die mit Olivenöl zubereitet werden, anzubieten. Auch die Ausstattung eines Wohnzimmers mit einem Samowar, Teegläsern und Mokka-Tassen ist ohne großen Aufwand machbar. Andere, wie halāl oder koschere Kost, erfordern nicht nur eine Erweiterung der Bezugsquellen von Nahrungsmitteln, Wissen über die korrekte Zubereitung, sondern auch erweiterte Ausstattungen in der Küche. Letzteres ist nicht für jede Pflegeeinrichtung umsetzbar. Wichtig ist, sorgfältig zu prüfen, welche Speisenangebote integriert werden sollten und können.

Im Gesamtprojekt Interkulturelle Öffnung der Langzeitpflege haben sich die Träger und die Modelleinrichtungen mit Ergänzungen oder Anpassungen des Speisenangebotes befasst. Die Angebote wurden teilweise partizipativ erarbeitet und mit religiösen Expert*innen abgestimmt. In einigen Einrichtungen fanden Fortbildungen für die Mitarbeitenden statt und im Rahmen von Transferveranstaltungen des Gesamtprojektes wurde eine halbtägige Fachveranstaltung zum Thema angeboten. In mehreren Modelleinrichtungen entstanden „Kochbücher der Vielfalt“, in denen Rezepte von Bewohner*innen und Mitarbeitenden zusammengetragen wurden. Generell sind die Erweiterungen der Menülinien bei den Bewohner*innen und Mitarbeitenden auf positive Resonanz gestoßen.

Im Folgenden werden Beispiele aus dem Gesamtprojekt zu Anpassungen und Erweiterungen der Angebote von Speisen und Getränken beschrieben.

2.1 Horst-Salzmann-Zentrum, Arbeiterwohlfahrt Kreisverband München-Stadt e.V.

Für die Bewohner*innen des Horst-Salzmann-Zentrums bestand unabhängig von kulturellen Vorlieben bereits vor Projektbeginn die Wahlmöglichkeit zwischen einem fleischhaltigen und vegetarischen Speisenangebot. Im Rahmen der Projektumsetzung wurde zusätzlich internationale Gerichte in den Speisenplan aufgenommen. Im Rahmen der Umbaumaßnahmen wurde im Dialog-Café eine Kochinsel installiert. An dieser stationären Kocheinrichtung können für Bewohner*innen vertraute Gerichte mit ihren typischen Farben und Gerüchen erfahrbar gemacht werden. Das kann beim selbst Kochen geschehen, oder einfach durch das Begleiten des Kochprozesses.

2.2 Evangelisches Pflegezentrum Westend (Leonhard-Henninger-Haus), Hilfe im Alter gGmbH, Diakonie München und Oberbayern

Biografie-orientiertes Essen wird als wichtiges und zentrales Element im Evangelischen Pflegezentrum Westend (Leonhard-Henninger-Haus) verstanden. Auch wenn aufgrund der Heterogenität der Bewohner*innen keine Essensversorgung möglich ist, die jederzeit jede Person zufriedenstellt, so werden unterschiedliche Wünsche und Bedürfnisse in der Gestaltung des Speisengebotes so weit wie möglich berücksichtigt. Die Feste des Jahreskreises berücksichtigen sowohl die bayerische, die christliche inklusive christlich-orthodoxe und islamische Tradition. Darüber hinaus wurden Themenwochen eingeführt, in denen „exotischere“ Speisen angeboten werden. In der Gestaltung des Speisenplans werden die Gerichte in der Herkunftssprache sowie auf Deutsch benannt und Symbole kennzeichnen Gerichte mit Schweinefleisch und vegetarische Gerichte (siehe Anlage 1).

2.3 MÜNCHENSTIFT GmbH

Die MÜNCHENSTIFT GmbH, die mit drei Modelleinrichtungen am Gesamtprojekt Interkulturelle Öffnung der Langzeitpflege teilnahm, hat sich intensiv mit dem Thema „transkulturelle Küche“ befasst.

Im Hans-Sieber-Haus entstand ein Wohnbereich mit spezifischen Angeboten für Bewohner*innen muslimischen Glaubens. Zu den Angeboten zählt auch Halāl-Kost. In enger Zusammenarbeit mit dem Muslimrat wurde dieses Angebot entwickelt. In der Küche wurde ein Halāl-Bereich inklusive separatem Hartgeschirr eingerichtet und die Logistik wurde angepasst. Das Wohnzimmer in diesem Wohnbereich wurde transkulturell ausgestattet. Einzelne Gestaltungselemente wie beispielsweise ein Samowar, türkische Mokkatassen und weitere Dekorationsartikel vermitteln auch den türkischen Bewohner*innen ein Gefühl von Heimat. Darüber hinaus entstand auf diesem Wohnbereich durch Umbau- und Gestaltungsmaßnahmen ein muslimischer Gebetsraum, der ebenfalls in enger Kooperation mit dem Muslimrat entwickelt wurde (siehe Anlage 2).

Im Haus Heilig Geist lag der Fokus während der Projektlaufzeit auf Bewohner*innen mediterraner Herkunft, da dies die größte Gruppe von Bewohner*innen mit Migrationsgeschichte war. Entsprechend wurde die Menülinie sukzessiv mit Angeboten von mediterranen Komponenten und Gerichten ergänzt.

Die generelle Erweiterung des Speisenangebotes wird in allen Häusern der MÜNCHENSTIFT GmbH fortgeführt. Zu religiösen und traditionellen Festen werden entsprechende Speisen angeboten. Beispiele dafür sind türkische und arabische Speisen zum Zuckerfest und zum Opferfest, rote Ostereier als Symbole des christlich-orthodoxen Glaubens oder Chanukka-Krapfen während des jüdischen Chanukka-Festes. Das Zuckerfest und das Opferfest werden auch zur Vernetzung mit Migrant*innen und religiösen Gemeinden genutzt. In einem festlichen Rahmen lädt die MÜNCHENSTIFT GmbH zum gemeinsamen Fastenbrechen ein. Zusätzlich werden in internen Magazinen der MÜNCHENSTIFT GmbH die verschiedenen Traditionen und religiösen Feste und damit verbundenen Speisen erläutert. Darüber hinaus werden Gerichte aus diversen Ländern angeboten. Ein „interkulturelles“ Essensangebot ist ein fester Bestandteil der interkulturellen Pflege in der MÜNCHENSTIFT GmbH².

2.4 SeniorenWohnen Kieferngarten, Sozial-Servicegesellschaft des Bayerischen Roten Kreuzes

Im SeniorenWohnen Kieferngarten wurde im Rahmen der Fortbildungsmaßnahmen die Reihe Halal, Koscher und Co geplant. Angedacht war, theoretische Inputs mit sinnlichen Kocherlebnissen zu verschiedenen Schwerpunkten zu vertiefen. Durchgeführt wurden die Fortbildungen mit Schwerpunkt Vegetarismus und vegane Küche aus interkultureller Perspektive sowie Judentum und Speiseregeln. Die weiteren Fortbildungen konnten aufgrund von knappen Personalressourcen nicht wie geplant umgesetzt werden.

² siehe Handreichung der MÜNCHENSTIFT GmbH: Interkulturelle Öffnung der Langzeitpflege 2014-2018. Was hat das Projekt in der MÜNCHENSTIFT GmbH bewirkt? Seite 23-24. Download unter www.muenchenstift.de/de/pflege/wie-wir-pflegen/diversitaetssensible-pflege.html

3. Interkulturelle Kochbücher – Spiegel der Vielfalt in den Einrichtungen

Bei drei Trägern wurden als Teilprojekte in der Projektumsetzung „Interkulturelle Kochbücher“ entwickelt. Die Idee war, durch die Vielfalt der Rezepte die kulturelle und kulinarische Vielfalt in den Einrichtungen aufzuzeigen, auf Seiten der Mitarbeitenden und auf Seiten der Bewohner*innen. Entstanden sind kreative Kochbücher, die zum Ausprobieren einladen und die Anerkennung der Vielfalt widerspiegeln.

3.1 Kochbuch: Vielfalt in Kunst und Kochen, Evangelisches Pflegezentrum Westend (Leonhard-Henninger-Haus), Hilfe im Alter gGmbH, Diakonie München und Oberbayern



Im Evangelischen Pflegezentrum Westend (Leonhard-Henninger-Haus) arbeiten und leben Menschen aus etwa 30 Ländern, von Auszubildenden bis zur*em hochaltrigen Bewohner*in mit über 100 Jahren. In der evangelischen Pflegeeinrichtung wurde eine Projektidee umgesetzt, die sich mit Vielfalt in Kunst und Kochen befasst. Einerseits wurden Rezepte von Bewohner*innen und Mitarbeitenden gesammelt. Andererseits malten Bewohner*innen Bilder in den wöchentlichen Malgruppen unter kunsttherapeutischer Leitung. So entstand ein lebendig illustriertes Kochbuch mit vielen verschiedenen Rezepten.

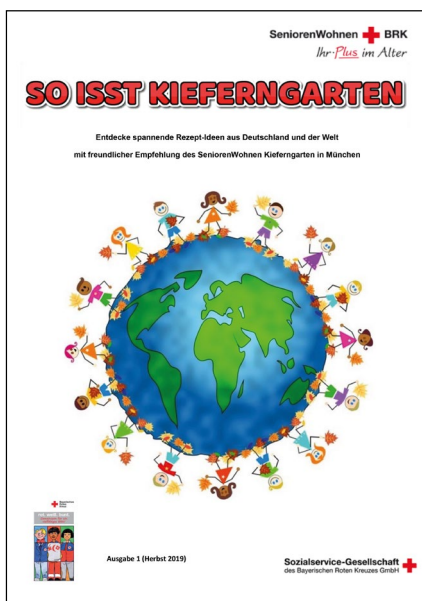
3.2 Yes we cook! – Kochbuch der Vielfalt, MÜNCHENSTIFT GmbH



Interkulturelle Öffnung und kultursensible Pflege in all ihren Facetten sind Bestandteile des Lebensweltkonzeptes der MÜNCHENSTIFT GmbH geworden. Dazu zählt auch eine Erweiterung der Menülinien. 2018 haben Mitarbeiter*innen und Bewohner*innen ein Kochbuch mit Lieblingsrezepten gestaltet. Es ist eine Vielfalt an internationalen Rezepten entstanden und das Kochbuch war ein großer Erfolg.

Zitat aus dem Vorwort, Siegfried Benker, Geschäftsführer der MÜNCHENSTIFT GmbH:
„Das MÜNCHENSTIFT-Kochbuch soll weniger einen Beitrag zur kulinarischen Literatur leisten als vielmehr zeigen, wie lebendig die MÜNCHENSTIFT durch die kulturelle Vielfalt ist. Das sollte natürlich niemanden davon abhalten, das eine oder andere Gericht einmal nachzukochen.“

3.3 Kochbuch „So isst Kieferngarten“, SeniorenWohnen Kieferngarten, Sozial-Servicegesellschaft des Bayerischen Rotes Kreuzes



Im Projektprozess entstand im SeniorenWohnen Kieferngarten ebenfalls die Idee, Mitarbeitende nach deren Lieblingsrezepten zu fragen und diese anschließend in einer Rezeptsammlung zusammenzutragen. Das Ergebnis ist ein Kochbuch, das die Vielfalt des Hauses veranschaulichen soll.

Im Grußwort des Kochbuches stellt die Einrichtungsleitung des SeniorenWohnen Kieferngarten fest: *„In der interkulturellen Verständigung haben Essen und Kochen eine zentrale Bedeutung: Essen, wie man es von zuhause kennt, bedeutet meist Geborgenheit, Zugehörigkeit, Verbunden sein mit heimatlichen Regionen. Essen mit der Familie und mit Gästen kann ein Gemeinschaft stiftendes Erlebnis sein.“*

Die drei Kochbücher stehen kostenlos zum Herunterladen zur Verfügung unter:
www.muenchen.de/ik-pflege

4. Vielfalt von sozialen und kulturellen Angeboten

Die Modelleinrichtungen und deren Träger im Münchner Gesamtprojekt Interkulturelle Öffnung der Langzeitpflege befassten sich im Projektprozess auch mit der Anpassung und Erweiterung von sozialen und kulturellen Angeboten und Aktivitäten. Interkulturelle und vielfaltsorientierte Veranstaltungen wurden als Standard in die Programmplanungen integriert. Diese Angebote können auch der Vernetzung im Quartier und darüber hinaus genutzt werden, wenn diese für externe Besucher*innen geöffnet werden. Darüber hinaus wurden in den Modelleinrichtungen auch die Angebote der sozialen Betreuung interkulturell erweitert.

4.1 Fotoausstellungen

In den Modelleinrichtungen wurden im Projektprozess unterschiedlichste Fotoausstellungen gezeigt, die interkulturelle Themen in den Blick nahmen. Beispiele dafür sind:

Horst-Salzmänn-Zentrum, Arbeiterwohlfahrt Kreisverband München-Stadt e. V.

- Interreligiöse Wanderausstellung Dialogtüren
- Ausstellungen von Künstler*innen und Maler*innen unterschiedlicher Herkunft, zum Beispiel aus Mazedonien, Griechenland, Österreich, Polen
- Plakatausstellung „Mein Nachbar aus...“

MÜNCHENSTIFT GmbH

- Ausstellung „Interreligiöser Dialog“ im Hans-Sieber-Haus
- Die Ausstellung „Hoş geldiniz“, die türkische Arbeitsmigrant*innen in München in den Blick nimmt, wurde in mehreren Häusern gezeigt.
- In der Modelleinrichtung „Haus an der Rümmanstraße“ standen die Mitarbeitenden im Fokus des Projektes. 2016 zeigte das Haus etwa die Ausstellung „Ich über mich“ mit Porträtaufnahmen von Mitarbeiter*innen, die von eigenen Fotos ihrer Herkunftsländer umrahmt wurden.
- Im Rahmen der Ausstellung „Interkulturelle Öffnung bei der MÜNCHENSTIFT – Einblicke und Ausblicke im Haus an der Tauernstraße“ wurden 2018 Porträts von Mitarbeitenden und Bewohner*innen gezeigt, um die bestehende Vielfalt des Hauses zu demonstrieren.
- Im Haus Heilig Geist fand im Jahr 2018 die Ausstellung „Kubanische Momente“ statt.

SeniorenWohnen Kieferngarten der Sozial-Servicegesellschaft des Bayerischen Roten Kreuzes

- Ausstellungen im Rahmen der Internationalen Wochen gegen Rassismus, wie „Neofaschismus in Deutschland“ und „Man hat sich hierzulande daran gewöhnt – Antisemitismus in Deutschland heute.“
- Fotoausstellung „Vielfältig engagiert“. Sechs großformatige Bilder porträtieren das Engagement von Menschen mit Migrationsgeschichte aus den unterschiedlichsten Bereichen der Münchener Stadtgesellschaft. Die Fotos wurden vom Seminar für mehrsprachige Helfer*innen, Hilfe im Alter gGmbH, Diakonie München und Oberbayern erstellt.

4.2 Filme, Musik, Vorträge und mehr

Die Kulturangebote wie Filme, Musik, Vorträge und weitere Formate wurden in den Modelleinrichtungen ebenfalls interkulturell und vielfaltsorientiert angepasst und erweitert.

Horst-Salzmann-Zentrum, Arbeiterwohlfahrt Kreisverband München-Stadt e.V.

Im Rahmen der Projektumsetzung wurden im Horst-Salzmann-Zentrum von Beginn an zahlreiche Kulturveranstaltungen angeboten, die ganz unterschiedliche thematische Schwerpunkte hatten. Einige Beispiele sind:

- Deutsch-Usbekisches Kulturfest
- Russischer Musiknachmittag
- Lesung orientalischer Geschichten
- Musiknachmittage, beispielsweise italienische, russische, ukrainische Lieder
- Filmvorführung Alemany
- Bildervorträge aus verschiedenen Ländern

Haus Alt-Lehel, Bayerisches Rotes Kreuz, Kreisverband München

Im Haus Alt-Lehel wurde das Angebot „Interkulturelles Singen – unsere Lieder, unsere Verse“ erprobt. Dieses Angebot orientierte sich an der Praxissituation der Betreuungskräfte mit dem Ziel, innerhalb weniger Treffen generationsübergreifende bekannte Lieder aus verschiedenen Ländern zu erlernen. Dazu trafen sich zwischen sieben und zwölf Mitarbeiter*innen aus den Bereichen Verwaltung, Pflege, Tagesbetreuung und Küche an vier Terminen für jeweils eine Stunde im Zeitraum von zwei Monaten. Mit Hilfe einer musikalischen Betreuung durch einen professionellen Musiker konnte die Gruppe unterschiedliche Tonlagen und Gesangstile erproben. Die Pflegenden und Betreuer*innen sollten sowohl ihr musikalisches Repertoire in Hinsicht auf die Aktivierung dementer Bewohner*innen ergänzen und vom Austausch mit den Kollegen*innen aus anderen Arbeitsbereichen Anregungen für die persönliche Arbeit erhalten.

Über das niedrighschwellige Medium „Singen“ trafen sich Kollegen*innen aus allen Aufgabenbereichen des Hauses, um sich gemeinsam fortzubilden. Unabhängig von Aufgabe, Funktion und Position im Haus konnte jede*r seine musikalische und sprachliche Kompetenz einbringen, erfahren und erweitern.

Evangelisches Pflegezentrum Westend (Leonhard-Henninger-Haus), Hilfe im Alter gGmbH, Diakonie München und Oberbayern

- Durchführung einer „Interkulturellen Woche“ in Kooperation mit Einrichtungen des Stadtviertels: Die Thematik spiegelt sich im Speisenplan, im Betreuungsangebot und mündet in ein Fest.
- Musiknachmittage mit unterschiedlichen Schwerpunkten
- Internationale Tanzcafés

MÜNCHENSTIFT GmbH

Ein Schwerpunkt im Projekt interkulturelle Öffnung war und ist ein vielfältiges interkulturelles Kulturprogramm für alle Bewohner*innen. Von Beginn an waren diese ein fester Bestandteil der Angebote in den Modelleinrichtungen und wurden sukzessive auf andere Einrichtungen übertragen. Im Rahmen der interkulturellen Herbstwochen und in den Herbstwochen der Vielfalt wurde und wird das vielfältige Angebot besonders sichtbar.

Beispiele dafür sind:

- generelle Ergänzung der herkömmlichen Feste durch mindestens ein mediterranes Element in den Bereichen Musik, Tanz, Essen und Trinken im Haus Heilig Geist
- deutsch-türkische Märchenstunde und Musik mit Gästen der Allacher muslimischen Gemeinde im großen Theatersaal
- griechischer Abend im Haus Heilig Geist
- Filmabend Alemany im Haus Heilig Geist
- Vortrag Orient in München
- afrikanischer Abend
- Konzert Orient trifft Okzident anlässlich des muslimischen Opferfestes
- Diskussionsabend „Gemeinsamkeiten der Religionen“
- russischer Abend
- und vieles mehr

SeniorenWohnen Kieferngarten, Sozial-Servicegesellschaft des Bayerischen Roten Kreuzes

Im SeniorenWohnen Kieferngarten fanden zahlreiche thematisch unterschiedliche, interne sowie an die Öffentlichkeit gerichtete Informations-, Kultur und Bildungsveranstaltungen statt. Für die interkulturellen Aktivitäten wurden ebenfalls verschiedene Ansätze verfolgt. Zum einen wurden sogenannte IKÖ-Jahresaktionen etabliert. Dazu zählen eine „Interkulturelle Woche“, der „Internationale Tag der Religion“, der „Internationale Frauentag“ sowie die Beteiligung an den „Internationalen Wochen gegen Rassismus“. Beispielsweise fand in der „Internationalen Woche gegen Rassismus“ in den Räumen der Sozialen Therapie des SeniorenWohnen Kieferngarten eine Vortragsveranstaltung mit dem Titel „Lass uns über Rassismus reden“ statt. Anlässlich des „Internationalen Frauentags“ am 8. März wurde während der Projektlaufzeit Bewohnerinnen und Mitarbeiterinnen der Einrichtung eine Rose überreicht. Für die Bewohnerinnen der Langzeitpflege wurde zudem am „Internationalen Frauentag“ ein Cocktail-Nachmittag in den Räumen der Sozialen Therapie organisiert und von einer DJane mit bekannten und beliebten Musik-Klassikern umrahmt. Zu den jährlich bundesweit stattfindenden „Interkulturellen Wochen“³ wurden unterschiedliche Fotoausstellungen gezeigt.

Zum anderen wurden einzelne kulturelle Veranstaltungen mit verschiedenen Schwerpunkten organisiert. Beispiele dafür sind:

- Newroz: Zum Frühlingsfest „Newros“ (Nouruz), das unter anderem auch in Afghanistan gefeiert wird, fand ein afghanisches Konzert im Konzert- und Theatersaal des SeniorenWohnen Kieferngarten statt.
- Bosnisches Musik- und Tanzkonzert: Ein bosnischer Kulturverein aus München präsentierte Tanz und Musik aus Bosnien.
- Italienische Gesangsgruppe: Eine Gruppe von vier bis sechs Schüler*innen bot den Bewohner*innen ein Musikprogramm mit italienischen Liedern und Klavierbegleitung an.
- Filmvorführung mit Snack: Wiederholt wurden Kinofilme vorgeführt, wie zum Beispiel ein deutscher Film, der die türkische Zuwanderung zum Thema hatte. Ergänzt wurde das Angebot mit türkischen Snacks, die die Bewohner*innen während des Films naschen konnten.

³ www.interkulturellewoche.de

Anlage 1

**Transkulturelle Speiseplan-
gestaltung und individuelles Essen,
Evangelisches Pflegezentrum Westend
(Leonhard-Henninger-Haus),
Hilfe im Alter gGmbH,
Diakonie München und Oberbayern**

**Evangelisches Pflegezentrum Westend
Leonhard-Henninger-Haus**



Transkulturelle Speiseplangestaltung und individuelles Essen

Biografiegerechtes Essen wird als wichtiges und zentrales Element des Aufenthalts im Leonhard-Henninger-Haus verstanden. Auch wenn aufgrund der Heterogenität der BewohnerInnen keine Essensversorgung möglich sein wird, die jederzeit jede Person zufriedenstellt, so wird in der Gestaltung des Speiseangebots der unterschiedlichen Wünsche und Bedürfnisse Rechnung getragen.

I. Gestaltung des Speiseplans (inhaltlich)

Wichtig ist: Vielfalt und Auswahl zwischen bayerischer Küche und internationalen Gerichten, zwischen fleischhaltig und fleischlos. Bei der Zusammenstellung von Menü 1 und Menü 2 wird auf „echte“ Alternativen geachtet.

Eine Richtschnur zur Speiseplangestaltung ist dabei die Wochenabfolge: Sonntag – Braten und Alternative, Montag – leichtes Fleisch/Gehacktes, Dienstag – Gemüsegericht, Mittwoch – Süßspeise, Freitag – Fisch und Alternative, Samstag – häufig Eintopf.

Bei besonderen Themenwochen werden die BewohnerInnen zu „exotischeren“ Speisen hingeführt.


Durch die sehr vielfältige Bevölkerungszusammensetzung des Westends und des Hauses wird großen Wert auf die Möglichkeit zu schweinefleisch- und alkoholfreier Kost gelegt (und auf den achtsamen Umgang mit Küchengeräten diesbezüglich).


Die Feste des Jahreskreises sowohl in bayerischer und christlicher als auch christlich-orthodoxer und islamischer Tradition finden Eingang in die Speiseplangestaltung.

II. Gestaltung des Speiseplans (optisch)

Die Gerichte werden im Speiseplan – falls auf Originalsprache – jeweils zusätzlich auf Deutsch benannt (z. B. Lasagne al forno – Italienischer Nudelauflauf), da dies das Interesse aller BewohnerInnen erfahrungsgemäß beträchtlich erhöht.

Im Speiseplan werden standardmäßig zwei Symbole geführt:

 als Kennzeichnung für Schweinefleisch

 als Kennzeichnung für vegetarische Speise

um die Transparenz für BewohnerInnen sowie Pflegepersonal zu erhöhen.

Besondere Festtage verschiedener Traditionen werden im Speiseplan markiert und benannt.

III. Kommunikation im Haus

Bei Aufnahme fragt die Pflegeüberleitung Essenswünsche standardmäßig (ggf. bei Angehörigen) ab, sie werden im Biografiebogen eingetragen und helfen Pflegekräften bei der Essensbestellung, falls die Kommunikation mit der/dem BewohnerIn auf Station schwierig ist.

Individuelle Essenswünsche, z. B. zu Geburtstagen oder als Anregung für den Speiseplan, werden im Rahmen der Biografiearbeit mit der Küchenleitung abgesprochen.

Um Missverständnisse und Unklarheiten zu vermeiden, werden die Essensbehälter, die die Küche zur Station hin verlassen, klar mit dem jeweiligen Inhalt beschriftet, sodass auch ohne Kenntnis des Gerichts die Bestandteile ersichtlich sind.

Anlage 2

**Gestaltung eines Wohnbereiches
mit Angeboten für muslimische
Menschen, Hans-Sieber-Haus,
MÜNCHENSTIFT GmbH**

Umbau- und Gestaltungsmaßnahmen im Hans-Sieber-Haus der MÜNCHENSTIFT GmbH im Rahmen des Projektes „Interkulturelle Öffnung der Langzeitpflege in München“ (Kurzkonzept)

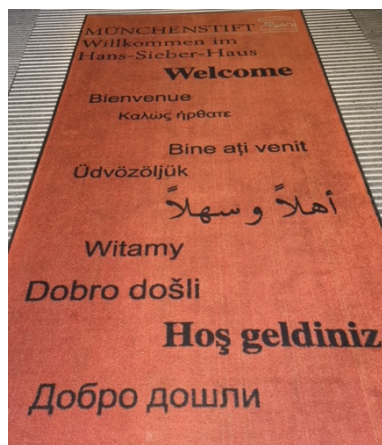
gefördert aus Projektmitteln der Landeshauptstadt München, Sozialreferat

Angebote für Muslimas und Muslime

Das Hans-Sieber-Haus beteiligt sich seit 2014 am Projekt der „Interkulturellen Öffnung in der Langzeitpflege“. Die Projektumsetzung erfolgt auf mehreren Ebenen. Dazu zählen auch Gestaltungs- und Umbaumaßnahmen.

Denn damit interkulturelle Öffnung sichtbar wird, sind Veränderungen im Erscheinungsbild eines Hauses notwendig. Gestaltungsmaßnahmen können eine starke Wirkung nach innen und nach außen entfalten. Das Hans-Sieber-Haus begrüßt beispielsweise alle BewohnerInnen, Mitarbeitenden und BesucherInnen im Eingangsfoyer durch ein „Herzlich willkommen“ in 20 Sprachen. Im Eingangsfoyer rechts weisen kleine orientalische Accessoires und links ein Zeitungsträger mit internationaler Presse darauf hin, dass alle BesucherInnen, egal welcher Herkunft, willkommen sind.

Im Rahmen des Gesamtkonzeptes der MÜNCHENSTIFT legte das Haus in Bezug auf die Entwicklung von spezifischen Angeboten einen Schwerpunkt auf MigrantInnen muslimischen Glaubens. Diese spezifischen Angebote ermöglichen es, den Bedürfnissen aller SeniorInnen in München gerecht zu werden. Mit der Öffnung eines Wohnbereiches, der speziell die Bedürfnisse von muslimischen Seniorinnen und Senioren berücksichtigt, entstand ein neues, zusätzliches Angebot. Konzeptionell ist die Integration dieser spezifischen Angebote in diesen Wohnbereich vorgesehen. Das bedeutet, von Beginn an war geplant, dass in diesem Wohnbereich nicht nur Bewohnerinnen und Bewohner muslimischen Glaubens leben. Die kultursensible Pflege, die sich in der Tagesstruktur, im Ambiente, beim Essensangebot und in der Berücksichtigung von religiösen Gewohnheiten widerspiegelt, sollte speziell auf die Bedürfnisse von Muslimen eingehen. Demnach orientierten sich die Umbau- und Gestaltungsmaßnahmen im Hans-Sieber-Haus an der Zielgruppe der Bewohnerinnen und Bewohner muslimischen Glaubens.



Eine Fußmatte im Eingangsbereich begrüßt in verschiedenen Sprachen, 2015



Muslimischer Gebetsraum zur Eröffnung, 2015



Muslimischer Gebetsraum, 2017

Partizipative Planung und Umsetzung

Muslimischer Gebetsraum



Samowar und Shisha in der Teestube, 2015

Das Kernstück im neu gestalteten Wohnbereich ist der Gebetsraum. Das Architekturbüro Jaserevic, das auch die Moschee in Penzberg entwarf, plante den Umbau eines Bewohnerzimmers zum Gebetsraum. Zur Beratung der Entwürfe wurden der Moscheeverein Allach und Mitarbeitende miteinbezogen. Während des Umbaus lud das Hans-Sieber-Haus den Muslimrat der Landeshauptstadt München und den benachbarten Imam zu einer Besichtigung und Beratung vor Ort ein. Gemeinsam wurden Farben und Lampen für den Raum ausgesucht. Auch die Gebetsrichtung nach Mekka wurde professionell mit einem speziellen Kompass ausgelotet. Ein behindertengerechter Waschraum, der auch für RollstuhlfahrerInnen geeignet ist, wurde installiert. Eine „orientalische Teestube“ ist der nächste Blickfang im Wohnbereich. In dieser Teestube befinden sich gut sichtbar ein Samowar und eine Shisha. Die Polstermöbel sowie das türkische Teegeschirr in der Glasvitrine erinnern an ein „türkisches“ Wohnzimmer.

Die Angebote des Wohnbereichs wurden zudem mit einer erhöhten Zahl von empfangbaren TV-Programmen in Landessprache ergänzt. Hier gelang es, aus einer Mischung von Kabelfernsehen und einer Satellitenschüssel das Programm um 200 Kanäle aus verschiedensten Ländern zu erweitern. Der Schwerpunkt liegt derzeit auf arabischen, türkischen sowie bosnischen Sendern.

Halal-Küche

Ein weiteres von muslimischen SeniorInnen benanntes Bedürfnis war die Ernährung nach Halalregeln. Im Zusammenarbeit mit dem Muslimrat der Landeshauptstadt München konnten in gemeinsamen Gesprächen einfache und umsetzbare Lösungen zur Einhaltung einer Halalküche verwirklicht werden. In der Küche wurde folgend ein spezieller Bereich geschaffen, um Halalkost anbieten zu können.

Die Lagerhaltung konnte mit Boxen, die mit Halal gekennzeichnet sind, gelöst werden. Für die Produktion wurde ein separater Heißluftofen angeschafft. Produziert wird in einer farblich markierten Halalecke. Die Lieferung der fertigen Speisen in den Wohnbereich erfolgt über einen eigenen mobilen Küchenwagen nur für Halalkost, von dem aus die Speisen verteilt werden.



Küchenleiter Erwin Kraus vor der farblich markierten Halal-Ecke in der Küche des Hans-Sieber-Hauses, 2016

Nach einer gemeinsamen Begehung der Küche mit einem Vertreter des Muslimrates wurde hinsichtlich der Abläufe eine Reihe weiterer Informationen festgehalten. Zum Beispiel an welchen Orten in München entsprechend zertifizierte Lebensmittel zu bekommen sind oder dass Halalgerichte im Wohnbereich mit einem eigenen Vorlegebesteck ausgegeben werden.

Die Umbau- und Gestaltungsmaßnahmen wurden der Öffentlichkeit im Rahmen einer großen Eröffnungsfeier am 9. Juni 2015 präsentiert. Anwesend waren u. a. auch die an der Planung beteiligten Akteure muslimischer Gemeinschaften.

