

GUGELHUPF TRIFFT BAKLAVA



Inhaltsverzeichnis

| | |
|--|----|
| Allgemeine Hinweise..... | 3 |
| Thematische Hinführung | 4 |
| Einordnung in den Rahmenlehrplan | 6 |
| Stundenverlaufsplanung | 8 |
| Arbeitsmaterialien..... | 10 |
| Weitere Unterrichtsideen und Informationen | 19 |
| Abbildungsverzeichnis..... | 20 |

Ein Projekt der:



gefördert vom:



unterstützt vom: Ministerium für Bildung, Jugend und Sport

Allgemeine Hinweise

Die Zeitangaben der Stundenverlaufsplanung sind als Orientierung anzusehen. Passen Sie die Inhalte je nach Vorwissen Ihrer Lerngruppe an. Wir empfehlen das Material in den Klassenstufen 5 - 9.

Die vorliegenden Materialien sowie die Unterrichtsplanung als solche sind als Anregungen zu verstehen. Sie können gerne abgewandelt und/oder ergänzt werden. Ein generelles Interesse am Thema wird vorausgesetzt. Falls Sie mehr über die Inhalte erfahren möchten, nutzen Sie unbedingt die weiterführenden Informationen (Links und QR-Codes).

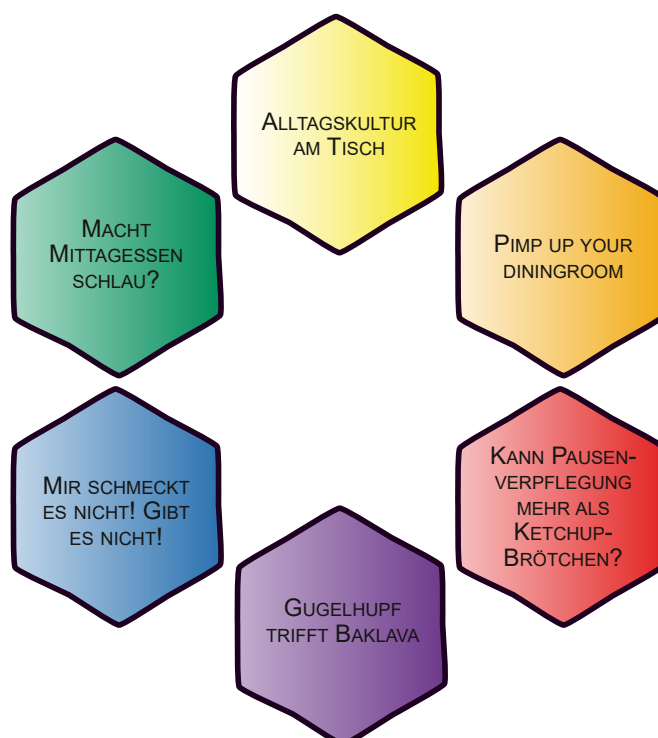
Anmerkung zum geschlechtergerechten Formulieren:

Wir bemühten uns, soweit wie möglich immer alle Geschlechterformen bei Personenbezeichnungen zu benutzen. Sollte wegen der besseren Lesbarkeit nur eine Form benutzt worden sein, sind immer alle Geschlechter (m/w/d) angesprochen.

Im folgenden Dokument werden Ihnen Links mit violetter Schrift sowie QR-Codes angezeigt. Jeder QR-Code führt zum abgebildeten Link. Zum schnellen Abrufen der Inhalte können Sie die QR-Codes mittels des QR-Codescanners Ihres Handys einlesen.



<https://www.uni-potsdam.de/de/wat/index/forschung-und-entwicklung/mensa-ag.html>



Thematische Hinführung

Essen ist sozialer Kitt, stiftet Identität und ist häufig durch religiöse Einflüsse geprägt. Essen nährt nicht nur unseren Körper, sondern auch unsere Seele. Einerseits brauchen wir Nahrung, um nicht zu verhungern. Das haben wir mit den Tieren gemeinsam. Andererseits sind wir Menschen auch Geist, laut Christentum und Judentum das Abbild Gottes. (Vgl. Baer-Krause u. Wolf-Krause (Hrsg.) 2020)

Wie vereint man nun Materie und Geist? Das religiöse Denken fand den Weg, das Essen durch Nahrungsgebote von der leibhaften auf die spirituelle Seite zu holen. Diese Speisegesetze versöhnen die körperlichen mit den geistigen Bedürfnissen. (Vgl. Demmelhuber 2019) Nahezu alle Religionen kennen Nahrungsgebote, die das Profane mit dem Heiligen verbinden. Das ist jedoch die einzige Gemeinsamkeit. Kein Speisegesetz gilt überall. Weit verbreitet ist das Wissen, dass im Christentum der Verzehr von Schweinefleisch erlaubt ist, im Judentum und Islam hingegen nicht. (Vgl. Spieler 2011, S. 196 f.) Neben den Religionswissenschaften beschäftigen sich die unterschiedlichsten Fachdisziplinen mit der Erklärung religiöser Speisevorschriften. Eine große Breite an symbolischen, ökonomischen, hygienischen und ökologischen Interpretationen ist vorzufinden. Widerspruchsfreie Theorien existieren jedoch nicht. Nahrungsgebote symbolisieren die Ordnung einer Schöpfung, unterscheiden zwischen rein und unrein, heilig und säkular. (Vgl. Demmelhuber 2019) Ernährung ist eng verknüpft mit Zeremonien, Tischmanieren und Selektionsprozessen. Der inkludierte soziale Aspekt fördert besonders das Gemeinwohl. (Vgl. Gottwald 2020)

Um den Schülerinnen und Schülern den sprichwörtlichen Blick über den Tellerrand zu ermöglichen und sie in ihrer food literacy¹ zu stärken, ist es hilfreich und wünschenswert, Lebensmittel und Tischsitten anderer Kulturen kennenzulernen. Dazu gehört auch, seine eigenen Essgewohnheiten zu reflektieren und kulturelle sowie religiöse Vielfalt wertzuschätzen. (Vgl. BLE 2019, S. 3)

Bei der Herstellung von süßem Gebäck können die meisten religiösen Speisevorschriften eingehalten werden. Ein weiterer Vorteil bei Gebäck besteht darin, dass das sensible Thema der religiösen bzw. kulturellen Unterschiede auf schmackhafte Weise vermittelt werden kann und extreme, von manchen auch negativ erlebten, Geschmackserfahrungen umgangen werden können.

Verwendete Literatur:

Baer-Krause, C. u. Wolf-Krause, B. (Hrsg.) (2019): Der Gott im Judentum – der Vater und der Herr der Welt.



<https://www.religionen-entdecken.de/lexikon/g/gott-im-judentum> (23.01.2020)

¹ Kompetenzen, den Ess- und Ernährungsalltag selbstbestimmt und verantwortungsbewusst zu gestalten

Becker, A. (1982): meine Religion. deine Religion. 1. Aufl. Ravensburg: Otto Maier Verlag.

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) (Hrsg) (2019): Kompetenzraster Ernährung für die Grundbildung. Food Literacy. Kompetenzen, den Ess- und Ernährungsalltag selbstbestimmt und verantwortungsbewusst zu gestalten.



https://www.bzfe.de/_data/files/1735_2018_Kompetenzraster.pdf (28.10.2019)

Demmelhuber, S. (2019): Göttlich „gut“?



<https://www.br.de/radio/bayern2/sendungen/radiowissen/ethik-und-philosophie/essen-religion-speisegesetze-100.html> (23.01.2020)

Gottwald, T. (2020): Religion & Ernährung. Deutsches Netzwerk für Ernährungsethik. Schweinsfurth Stiftung (Hrsg.).






<http://dnec.de/index.php/dnec-themen/religion-ernaehrung> (23.01.2020)

Spieler, M. (2011): Die jüdische Küche. Koscher und traditionell kochen. Tosa GmbH: Fränkisch-Crumbach.



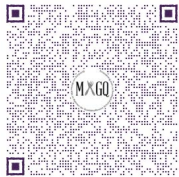
Einordnung in den Rahmenlehrplan

Die Schülerinnen und Schüler ...

-  üben und thematisieren die Perspektivübernahme und Auseinandersetzung mit anderen Kulturen. (Interkulturelle Bildung)
-  setzen sich mit den globalen Veränderungen der gesellschaftlichen Kommunikation und des kulturellen und politischen Lebens in der modernen digitalen Welt des 21. Jahrhunderts auseinander. (Politische Bildung)
-  untersuchen die Lebensmittelverarbeitung in einer globalisierten Welt. (WAT)

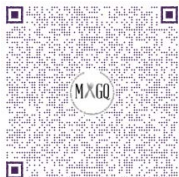
Literatur:

Berliner Senatsverwaltung für Bildung, Jugend. und Familie [SenBJF] und Ministerium für Bildung, Jugend und Sport des Landes Brandenburg [MBJS] (Hrsg.) (2015): Rahmenlehrplan Teil B. Fächerübergreifende Kompetenzentwicklung.v



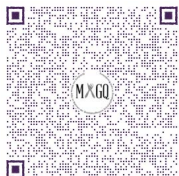
https://bildungsserver.berlin-brandenburg.de/fileadmin/bbb/unterricht/rahmenlehrplaene/Rahmenlehrplanprojekt/amtliche_Fassung/Teil_B_2015_11_10_WEB.pdf (03.09.2019)

Berliner Senatsverwaltung für Bildung, Jugend. und Familie [SenBJF] und Ministerium für Bildung, Jugend und Sport des Landes Brandenburg [MBJS] (Hrsg.) (2015): Rahmenlehrplan Teil C Politische Bildung. Jahrgangsstufen 7-10.

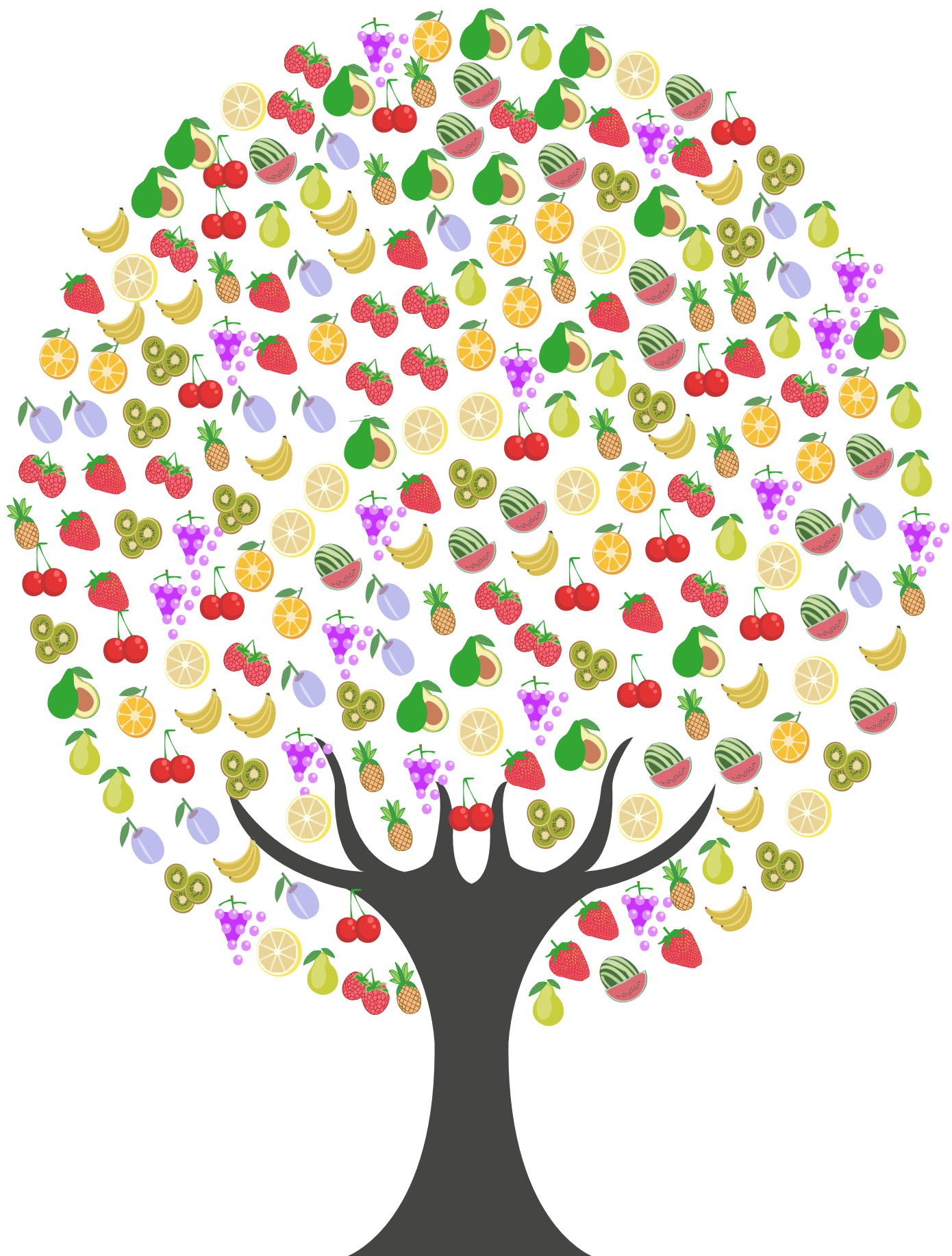


https://bildungsserver.berlin-brandenburg.de/fileadmin/bbb/unterricht/rahmenlehrplaene/Rahmenlehrplanprojekt/amtliche_Fassung/Teil_C_Politische_Bildung_2015_11_16_web.pdf (11.11.2019)

Berliner Senatsverwaltung für Bildung, Jugend. und Familie [SenBJF] und Ministerium für Bildung, Jugend und Sport des Landes Brandenburg [MBJS] (Hrsg.) (2015): Rahmenlehrplan Teil C Wirtschaft-Arbeit-Technik. Jahrgangsstufen 7-10 (Berlin) Integrierte Sekundarschule, Jahrgangsstufen 5-10 (Brandenburg).



https://bildungsserver.berlin-brandenburg.de/fileadmin/bbb/unterricht/rahmenlehrplaene/Rahmenlehrplanprojekt/amtliche_Fassung/Teil_C_WAT_2015_11_10_WEB.pdf (11.11.2019)



Stundenverlaufsplanung

5 min

Lehrkraft stellt UE „Gugelhupf trifft Baklava“ vor und sensibilisiert für religiöse und kulturelle Unterschiede.

5 min

Lehrkraft teilt SuS in Gruppen ein.

Quizfragen werden gestellt. Die Gruppe, welche am schnellsten richtig antwortet, darf sich als erste ein Rezept aussuchen usw.

• Quizfragen

5 min

Materialien zum Backen werden von den SuS bereitgestellt.

60 min

SuS bereiten ihre Backwaren zu.

Lehrkraft vertieft in Gruppengesprächen die religiösen und kulturellen Hintergründe der Backwaren.

SuS reflektieren ihre individuellen Zeremonien und Nahrungsgewohnheiten bezgl. religiöser und kultureller Einflüsse.

Während die Backwaren im Ofen sind, wird parallel aufgeräumt.

• Rezepte
• Reflexions-
impulsfragen

15 min

Verkostung der Backwaren

Vertiefung der Chancen und Herausforderungen der
kulinarischen religiösen und kulturellen Vielfalt

• Reflexions-
impulsfragen



Arbeitsmaterialien

Quizfragen

Viele Juden und Muslime essen kein

- ☐ Rindfleisch.
- ☐ Hühnerfleisch.
- ☐ Schweinefleisch.

Viele Hindus essen kein Rindfleisch, denn

- ☐ Fleisch vom Rind vertragen die meisten Inder nicht.
- ☐ Rinder sind Hindus heilig.
- ☐ Rinder werden in Indien als Zugtiere für die Felder gebraucht.

Manche Christen verzichten am Freitag auf

- ☐ Eier.
- ☐ Fleisch.
- ☐ Milch.

Juden dürfen manche Speisen nur getrennt zubereiten und essen, nämlich

- ☐ Fleisch und Milch.
- ☐ Milch und Reis.
- ☐ Fisch und Milch.

Viele Buddhisten und Hindus sind Vegetarier, weil

- ☐ Wurst und Fleischgerichte in ihren Religionen verboten sind.
- ☐ nach ihrem Glauben die Seele eines Menschen auch in jedem Tier wiedergeboren werden kann.
- ☐ sie kein Vieh halten dürfen, das sie schlachten könnten.

Die Speiseregeln im Judentum heißen

- ☐ Korbüt.
- ☐ Kaschrut.
- ☐ Kaddisch.

Buddhistische Mönche

- ☐ essen und trinken niemals alleine.
- ☐ essen nur Speisen aus Gemüse, Obst und Getreide.
- ☐ müssen ihr Essen erbetteln.

Viele Juden und Muslime essen aus religiösen Gründen keine Gummibärchen mit

- ☐ Farbstoff.
- ☐ Gelatine.
- ☐ Konservierungsstoffen.

Quizfragen LÖSUNG

Viele Juden und Muslime essen kein

- ☐ Rindfleisch.
- ☐ Hühnerfleisch.
- ☒ Schweinefleisch.

Viele Hindus essen kein Rindfleisch, denn

- ☐ Fleisch vom Rind vertragen die meisten Inder nicht.
- ☒ Rinder sind Hindus heilig.
- ☐ Rinder werden in Indien als Zugtiere für die Felder gebraucht.

Manche Christen verzichten am Freitag auf

- ☐ Eier.
- ☒ Fleisch.
- ☐ Milch.

Juden dürfen manche Speisen nur getrennt zubereiten und essen, nämlich

- ☒ Fleisch und Milch.
- ☐ Milch und Reis.
- ☐ Fisch und Milch.

Viele Buddhisten und Hindus sind Vegetarier, weil

- ☐ Wurst und Fleischgerichte in ihren Religionen verboten sind.
- ☒ nach ihrem Glauben die Seele eines Menschen auch in jedem Tier wiedergeboren werden kann.
- ☐ sie kein Vieh halten dürfen, das sie schlachten könnten.

Die Speiseregeln im Judentum heißen

- ☐ Korbüt.
- ☒ Kaschrut.
- ☐ Kaddisch.

Buddhistische Mönche

- ☐ essen und trinken niemals alleine.
- ☐ essen nur Speisen aus Gemüse, Obst und Getreide.
- ☒ müssen ihr Essen erbetteln.

Viele Juden und Muslime essen aus religiösen Gründen keine Gummibärchen mit

- ☐ Farbstoff.
- ☒ Gelatine.
- ☐ Konservierungsstoffen.

Rezepte

Die nun folgenden Backwaren schmecken auch noch nach dem Tag der Zubereitung vorzüglich und eignen sich bestens, um in einem interkulturellen Mensa-Probier-Café verkostet zu werden.

JUDENTUM

Rugelach

Zutaten:

(für 48 - 60 Stück)

| | | |
|----------|--------|---------------------|
| Teig: | 115g | ungesalzene Butter |
| | 115g | fetter Quark |
| | 1 EL | Zucker |
| | 1 | Ei |
| | 1/2 TL | Salz |
| | 250g | Mehl |
| Füllung: | 250g | geschmolzene Butter |
| | 150g | Rosinen |
| | 200g | gehackte Walnüsse |
| | 150g | Zucker |
| | 2 TL | Zimt |

Zubereitung:

1. Butter und Quark cremig schlagen, Zucker, Ei und Salz einrühren.
2. Nach und nach das Mehl unterheben, bis der Teig so fest ist, dass er mit den Händen bearbeitet werden kann und bis die Konsistenz fürs Ausrollen erreicht ist.
3. Aus dem Teig eine Kugel formen und mindestens für zwei Stunden kaltstellen.
4. Rosinen, Walnüsse, 120 g Zucker und Zimt mischen.
5. Den Ofen auf 180°C vorheizen. Den Teig in sechs gleich große Portionen teilen. Jede Portion zu einer 3 mm dicken Scheibe ausrollen. Mit etwas geschmolzener Butter bestreichen und mit der Rosinen-Walnuss-Zucker-Zimt-Mischung bestreuen.
6. Die Teigscheiben in acht bis zehn kuchenförmige Stücke schneiden. Die Stücke jeweils zur Spitze hin aufrollen, mit Butter bestreichen und mit dem restlichen Zucker bestreuen.
7. 15 – 30 Minuten hellbraun backen. Vor dem Servieren etwas auskühlen lassen.

JUDENTUM

Polnischer Apfelkuchen

Zutaten:

(für eine Form 30x38 cm)

375g Mehl
 10g Backpulver
 3 - 4 Äpfel
 2 TL Zimt
 350g Zucker
 4 Eier, leicht verquirlt
 250ml Pflanzenöl
 120ml Orangensaft
 2 TL Vanilleextrakt
 (alternativ 1Päckchen Vanillezucker)
 1 TL Salz

Zubereitung:

1. Ofen auf 180°C (Umluft) vorheizen. Backform einfetten und mit etwas Mehl bestäuben. Äpfel waschen, aber nicht schälen. Das Kerngehäuse entfernen und die Früchte in dünne Streifen schneiden.
2. Die dünn geschnittenen Apfelscheiben in eine Schüssel geben und mit 5 EL Zucker und dem Zimt vermischen.
3. In einer weiteren Schüssel den restlichen Zucker und die Eier, Pflanzenöl, Orangensaft und Vanilleextrakt bzw. Vanillezucker gründlich vermischen. Das mit Backpulver und Salz vermengte Mehl durch ein Sieb in die Masse einbringen und alles gut verrühren.
4. Zwei Drittel der Kuchenmasse in der Backform verteilen und mit einem Drittel der Äpfel bedecken. Den Rest der Kuchenmasse darüber verstreichen und mit den restlichen Äpfeln abschließen. Etwa eine Stunde goldbraun backen.
5. Kuchen in der Form auskühlen lassen, sodass alle Säfte gut einziehen können.

CHRISTENTUM

Gugelhupf

Zutaten:

(für zwei Gugelhupfformen)

300g Butter
250g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
5 Eier
300g Mehl
1 Päckchen Backpulver
2 TL Kakao
1 TL Zimt
150g Schokostreusel
(alternativ gehackte Schokolade)
125ml Apfelsaft

Zubereitung:

1. Backofen bei 180°C vorheizen. Gugelhupfformen gut einfetten.
2. Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Nach und nach die Eier dazugeben. Die Schokoladenstreusel, den Kakao und Zimt hinzufügen.
3. Mehl und gesiebttes Backpulver einrühren. Langsam den Apfelsaft dazu geben.
4. Circa 50 Minuten backen. Nach dem Abkühlen stürzen und nach Belieben mit Puderzucker oder Glasur verzieren.

CHRISTENTUM

Osterlamm

Zutaten:

(für zwei Osterlammformen à 1l)

125g Butter
75g Zucker
2 Päckchen Vanillezucker
3 Eier
250g Mehl
2 TL Backpulver
75ml Milch
1 Pries Salz

Zubereitung:

1. Die Backform einfetten und mit etwas Mehl bestäuben. Backofen auf 180°C vorheizen.
2. Butter und Zucker schaumig schlagen. Nach und nach die Eier hinzugeben.
3. In einer weiteren Schüssel das Mehl mit dem Backpulver vermengen. Das Mehl in die Butter-Ei-Masse sieben und mit einem Löffel unterheben.
4. Langsam die Milch hinzufügen und unterrühren. Anschließend die Lamm-Formen etwa bis zur Hälfte mit Teig füllen.
5. Den Teig auf der mittleren Schiene etwa 45 Minuten lang backen.
6. Das fertige Osterlamm abkühlen lassen. Mit Puderzucker bestreuen.

ISLAM

Baklava mit Sirup

Zutaten:

(für ein Blech)

- 450g Filoteig (Teigblätter)
- 150g gehackte Hasel- oder Walmüsse
- 100g gemahlene Mandeln
- 75g gehackte Pistazien
- 200g Zucker
- 250g Butter
- 125ml Honig
- 150ml Wasser
- 1/2 Zitrone
- 1 Pries Zimt
- neutrales Pflanzenöl (Raps- oder Sonnenblumenöl) in Reserve halten

Zubereitung:

1. Nüsse, Mandeln, 50 g Pistazien, 4 EL Zucker und Zimt mischen.
2. Die Butter schmelzen und etwas abkühlen lassen. Backblech mit Backpapier auslegen und Ofen auf 180°C Umluft vorheizen.
3. Backpapier mit Butter einstreichen und erstes Teig- bzw. Filoblatt darauflegen. Sollten die Teigblätter etwas größer als die Form sein, einfach die Teigblätter einfalten. Teigblatt wieder großzügig mit Butter bestreichen. Nächstes Teigblatt darauflegen. Solange den Vorgang wiederholen, bis fünf Teigblätter verarbeitet wurden. Nach fünf Teigblättern 1/3 der Nussmischung gleichmäßig verteilen.
4. Wieder fünf Teigblätter mit reichlich Butter schichten und 1/3 der Nussmischung auf den Teigblättern verteilen. Den Vorgang wiederholen. Die restlichen Teigblätter mit der flüssigen Butter schichten. Sollte die Butter bei den oberen Schichten nicht ausreichen, müssen eventuell die letzten Teigblätter mit Öl eingestrichen bzw. es muss nochmals etwas Butter geschmolzen werden.
5. Mit einem scharfen Messer ein Rautenmuster einschneiden und mit der restlichen Butter bestreichen. Circa 25 Minuten goldbraun backen.
6. Während des Backens den restlichen Zucker, Honig und 150 ml Wasser etwa 10 Minuten zu einem Sirup einkochen lassen, ein Spritzer Zitronensaft zugeben und abkühlen lassen.
7. Baklava nach dem Backen circa 5 Minuten abkühlen lassen, mit dem Sirup beträufeln und den restlichen Pistazien dekorieren.

Tipp:
Nicht mit
der Butter
sparen

ISLAM

Baklava ohne Sirup

Zutaten:

(für ein Blech)

- 450g Filoteig (Teigblätter)
- 150g gehackte Hasel- oder Walmüsse
- 200g gemahlene Mandeln
- 4 EL Zucker
- 250g Butter
- 1 Prise Zimt
- Puderzucker zum Dekorieren
- neutrales Pflanzenöl (Raps- oder Sonnenblumenöl) in Reserve halten

Zubereitung:

1. Nüsse, Mandeln, 4 EL Zucker und eine Prise Zimt mischen.
2. Die Butter schmelzen und etwas abkühlen lassen. Backblech mit Backpapier auslegen und Ofen auf 180° C Umluft vorheizen.
3. Backpapier mit Butter einstreichen und erstes Teig- bzw. Filoblatt darauflegen. Sollten die Teigblätter etwas größer als die Form sein, einfach die Teigblätter einfalten. Teigblatt wieder großzügig mit Butter bestreichen. Nächstes Teigblatt darauflegen. Solange den Vorgang wiederholen, bis fünf Teigblätter verarbeitet wurden. Nach fünf Teigblättern 1/3 der Nussmischung gleichmäßig verteilen.
4. Wieder fünf Teigblätter mit reichlich Butter schichten und 1/3 der Nussmischung auf den Teigblättern verteilen. Den Vorgang wiederholen. Die restlichen Teigblätter mit der flüssigen Butter schichten. Sollte die Butter bei den oberen Schichten nicht ausreichen, müssen eventuell die letzten Teigblätter mit Öl eingestrichen bzw. es muss nochmals etwas Butter geschmolzen werden.
5. Mit einem scharfen Messer ein Rautenmuster einschneiden und mit der restlichen Butter bestreichen. Circa 25 Minuten goldbraun backen.
6. Abkühlen lassen und mit Puderzucker dekorieren.

Tipp:
Nicht mit
der Butter
sparen

Reflexionsimpulsfragen

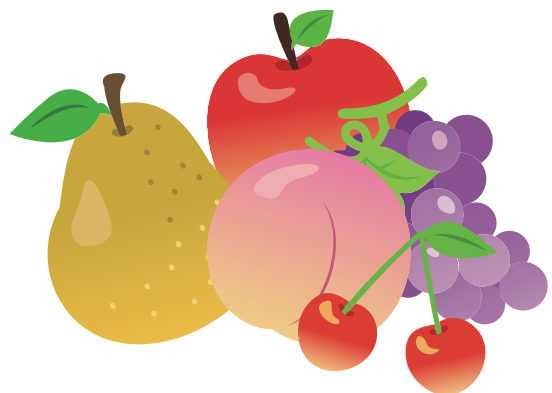
- Ist jemand in eurer Familie religiös? Falls ja, welche Religion wird in eurer Familie gelebt?
- Gibt es bestimmte religiöse Feiern in eurem Jahresrhythmus? Wie werden die Feierlichkeiten begonnen?
- Kocht ihr etwas Spezielles zu diesen Feierlichkeiten? (Ostern, Sabbat, Ramadan ...)
- Warst du schon einmal in einer Kirche/Synagoge/Moschee? Was ist dir dort aufgefallen?
- Was bedeutet koscher und halal?
- Was vermutest du, warum gibt es religiöse Nahrungsgebote?
- Welche sozialen Effekte haben Nahrungsgebote?
- Bist du im Urlaub mutig und probierst auch Dinge, die du nicht kennst?
- Wie tolerant bist du bei deiner Essensauswahl?

Tipp:

Sollten Ihre Schülerinnen und Schüler Fragen zu religiösen Themen haben, die Sie nicht beantworten können, empfiehlt sich die interreligiöse Homepage religionen-entdecken.de



https://religionen-entdecken.de/erwachsene/schule_und_gemeinde/startseite



Weitere Unterrichtsideen und Informationen



Kompetenzraster Ernährung für die Grundbildung. Food Literacy. Kompetenzen, den Ess- und Ernährungsalltag selbstbestimmt und verantwortungsbewusst zu gestalten.



https://www.bzfe.de/_data/files/1735_2018_Kompetenzraster.pdf



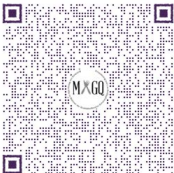
Interreligiöse Seite mit viel interaktivem Unterrichtsmaterial und informativen Videoclips



https://religionen-entdecken.de/erwachsene/schule_und_gemeinde/startseite



Essen in den Religionen zum "Downloaden". Materialien für den Unterricht.



<https://www.br.de/radio/bayern2/sendungen/radiowissen/ethik-und-philosophie/essen-religion-speisegesetze-unterricht-100.html>



Deutsches Netzwerk Ernährungsethik



<http://dnee.de/>



Internationales Forum Gastrosophie



<https://www.gastrosophie.net/>

Abbildungsverzeichnis

Aufzählungszeichen von Jozefm84 auf Pixabay

Gemüsebrett (them. Hinführung) von OpenClipart-Vectors auf Pixabay

Obstbaum, Obsterz, Obst (Arbeitsmaterialien) von GDJ auf Pixabay

Impressum:

Autorinnen:

Eva Maria Leupolz Masovic

Sara Marschall

Layout & Grafik:

Maike Klawonn

Logogestaltung:

Elisabeth Swiridow

Gefördert vom Ministerium für Soziales, Gesundheit, Integration und Verbraucherschutz des Landes Brandenburg

Unterstützt vom Ministerium für Bildung, Jugend und Sport (MBJS) des Landes Brandenburg