

## Kultursensitiv beraten

**Termin:** 19. / 20. Oktober 2018  
**Zeit:** Fr. 10.00 - 17.30 Uhr, Sa. 9.00 - 15.00 (14 UE)  
**Ort:** Gut Karlshöhe, Karlshöhe 60d, 22175 Hamburg  
**Kosten:** 340 € / 310 € (inkl. Seminarverpflegung).



Ein Rabatt wird gewährt, wenn der Rechnungsempfänger Mitglied in einem dieser Verbände ist: VDOE, QUETHEB, VDD, VFED und FET

### **Referentin:** Onat Temme

Geboren und aufgewachsen in der Türkei, Diätassistentin (VFED) und Heilpraktikerin (BDH), selbständig in eigener Praxis für Ernährung und Naturheilkunde, Leitung eines Pensionsbetriebes, Dozenten- und Referentinentätigkeit, Autorin eines Kochbuchs, [www.ernaehrungstreff-temme@osnanet.de](mailto:www.ernaehrungstreff-temme@osnanet.de)

### **Ziel:**

Rund 20% der deutschen Bevölkerung hat einen Migrationshintergrund. Dennoch haben sich bisher die wenigsten Beratungs- und Informationsangebote auf die kulturelle Vielfalt eingestellt. Patienten mit Migrationshintergrund stellen eine sehr heterogene Gruppe dar, mit unterschiedlichen Bedürfnissen, Erwartungen und Verhaltensweisen.

Ziel des Seminars ist es, die interkulturellen Kompetenzen zu stärken, Wissen und Verständnis aufzubauen, um erfolgreich mit muslimischen Patienten umzugehen. Dazu gehört das Wissen um soziokulturelle Unterschiede, aber auch das Beschäftigen mit den eigenen Vorurteilen sowie dem persönlichen Umgang mit "fremdem" Verhaltensweisen. Am Beispiel der türkischen Küche bzw. einer muslimisch geprägten Kultur werden wir uns mit neuen Ritualen Ernährungsvorschriften und -gewohnheiten beschäftigen und ihre Umsetzung in der Praxis diskutieren.

**Zielgruppe:** Alle Fachkräfte und Multiplikatoren, die im Bereich Ernährungs- und Gesundheitsberatung, Gemeinschaftsverpflegung und Pflege von muslimischen Patienten tätig sind.

### **Inhalte:**

- Überblick Islam (religiöse Rituale, Feste, Sitten, ... )
- Typisch deutsch / Typisch Islamisch
- Tabus (Kleiderordnung, Distanzzonen, Schamgefühl, ... )
- Ernährungs- und Gesundheitsverständnis
- Essen und Trinken (Helal und Haram)
- Besonderheiten (Gesundheitssystem, Berater- und Patientenverhältnis)
- Vorstellung der traditionellen mediterranen Ernährung (Lebensmittel, Rezepturen, Speisenfolgen) und wie sie in Deutschland gelebt wird
- mediterrane Ernährung als Türöffner und Vermittler
- Feste und Traditionen - inwieweit kann der Klient sein Essverhalten überhaupt ändern?

VDOE: Anerkannt für Baustein Gesundheitsförderung im Rahmen des Zertifikats : 2 Tage  
QUETHEB: 3 Punkte Modul M/P · VDD: 14 Punkte · VFED: 14 Punkte