



An der Peter-Behrens-Schule in Darmstadt können Köche die Zusatzqualifikation „Vegetarische und vegane Küche“ erwerben. Fotos: Emmerich

VEGGIE-KOCHAUSBILDUNG

Trendthema in der Ausbildung

Die Darmstädter Peter-Behrens-Schule bietet seit Sommer 2015 die Zusatzqualifikation „Vegetarische und vegane Küche“ mit IHK-Abschluss an. (Von Martina Emmerich)

Vegetarische und vegane Ernährung liegt voll im Trend. Entsprechende Angebote auf den Speisekarten von Großküchen und Cateringbetrieben sind gefragt und erfordern neue Wege in der Aus- und Weiterbildung. Die Darmstädter Peter-Behrens-Schule bietet nun die Zusatzqualifikation „Vegetarische und vegane Küche“ an. Für diesen Wahlunterricht mussten ihre Lehrer die Lerninhalte erst erarbeiten. Unterstützt wurden sie dabei von Angelika Koerbler und Norbert Walter, Inhaber des vegetarischen Restaurants Radieschen in Darmstadt, die auch einen Rahmenlehrplan vorlegten.

Nach gut einem halben Jahr lässt sich eine positive Bilanz ziehen: 80 Prozent der Auszubildenden im zweiten und dritten Lehrjahr der Peter-Behrens-Schule haben sich im Rahmen des Wahlpflichtunterrichts mit vier Theorie- und sechs Praxisstunden wöchentlich für den Bildungsgang entschieden und sind durchweg von den Lerninhalten begeistert. Die mehr

als 80 Schülerinnen und Schüler werden nicht nur hinsichtlich der Zubereitung von vegetarischen und veganen Gerichten geschult, sondern lernen es, für Gäste mit Nahrungsmittelunverträglichkeiten vielseitig zu kochen.

„Ich weiß, welchen Stellenwert heute vegetarische Gerichte haben, und bin selbst von einer Laktose- und Fruktoseunverträglichkeit betroffen. Deshalb wollte ich gerne die Zusatzqualifikation für meinen weiteren Berufsweg mitnehmen und habe mich für den Wahlpflichtunterricht entschieden“, sagt Nick Pisano, der seine Kochausbildung im dritten Lehrjahr in der Krone in Hetschbach absolviert und danach zur Lufthansa wechseln wird. „Vegetarisch-vegane Gerichte für den Gast zuzubereiten bedeutet weitaus mehr, als nur fleischlos zu kochen oder Fleisch durch Tofu ersetzen zu wollen“, sagt Fachlehrer Thomas Rettig. Seine Schüler lernen anhand von Alternativprodukten wie Amarant, Bulgur, Kichererbsen, Quinoa oder Soja neue Gerichte – von Vorspeisen über Suppen bis hin zu Desserts – zu kreieren. Für die Planung und Zubereitung der jeweiligen Gänge gibt Thomas Rettig stets einen Warenkorb vor und lässt den Auszubildenden Raum zum Experimentieren. Darüber hinaus stehen ihnen sämtliche Rezepte des vegetarischen Restaurants „Radieschen“ von Angelika Koerbler und Norbert Walter zur Verfügung.

Kreativ neue Wege gehen

„Für mich sind viele Zutaten und Gerichte neu, ich lerne viel und

kann auch meine Ideen einbringen“, beschreibt Dennis Lomio, Auszubildender im zweiten Lehrjahr beim Lufthansa Training & Conference Center Seeheim, seine Erfahrungen. Er weiß aus seinem Lehrbetrieb, wie angesagt es ist, vegetarisch und vegan kochen zu können. Schon jetzt kann er Gelerntes im Arbeitsalltag einfließen lassen. Auch Michele Albano, im dritten Lehrjahr bei Merck Darmstadt, ist es wichtig, für seine Gäste mehr als nur Standardgerichte zubereiten zu können: „Ich habe hier die Erfahrung gemacht, dass Gerichte, bei denen man Sojamilch oder alternative Mehlprodukte aus alten Getreidesorten verwendet, besser schmecken.“ Schließlich werden die vegetarischen, veganen und allergiefreien Gerichte im Unterricht nicht nur zubereitet, sondern gegenseitig auch verkostet. Das erweitert den Horizont der Kursteilnehmer und fördert den Austausch und die kreative Rezeptgestaltung untereinander. Mit großer Neugierde und Eifer ist auch Anja Arsovska am Herd aktiv. Die Quereinsteigerin im ersten Lehrjahr kommt aus Mazedonien und hat zuvor Ingenieurwesen studiert. Sie arbeitet bei Creativ Catering in Kelkheim und weiß den Wert der Zusatzausbildung zu schätzen: „Dadurch erhalten wir die Möglichkeit, neue Gerichte zu kreieren, die die Gesundheit fördern und uns und unsere Gäste fit halten.“

Zeitgemäße Anforderungen erfüllen

Karlheinz Reeg, Schulleiter der Peter-Behrens-Schule, und Bruno Geffert, zuständiger Abteilungsleiter, freuen sich, den angehenden Köchinnen und Köchen mit der Zusatzqualifikation noch weitere Fachkompetenz in Theorie und Praxis vermitteln zu können. Diese er-



Schon im ersten Lehrjahr hat sich Anja Arsovska für die Zusatzausbildung entschieden.

gänzt die traditionelle Ausbildung und geht direkt auf die heutigen Anforderungen hinsichtlich der Ernährungsphysiologie in der Gästeverpflegung ein. „Bislang haben vor allem Großbetriebe erkannt, wie wichtig gut ausgebildete Köche sind, die ansprechende vegetarische oder vegane Speisen bieten können“, zieht Fachlehrer Thomas Rettig Bilanz, der von diesen auch hinsichtlich des Warenkorbeinkaufs unterstützt wird. Weitestgehend müssen die hochwertigen Lebensmittel für die vegetarische und vegane Küche jedoch von der Schule und den Kursteilnehmern selbst finanziert werden. Unterstützung wäre hier sehr willkommen.

Die Zusatzqualifikation wird ab Sommer 2016 auch für erfahrene Köche an der Peter-Behrens-Schule angeboten. Für sie wird die bedarfsorientierte Weiterbildung „Vegetarische und vegane Küche“ in Teilzeitform 140 Stunden umfassen. Am Ende absolvieren die Teilnehmer eine IHK-Prüfung und eine staatliche Prüfung und sind damit bestens gerüstet, um für den Gast abwechslungsreiche, kreative und belebende vegetarische und vegane Gerichte zuzubereiten.

ANGELIKA KORBLER UND NORBERT WALTER IM INTERVIEW

„Essen soll beleben, nicht schädigen!“



Angelika Koerbler und Norbert Walter bei der Kick-Off-Veranstaltung in der IHK Darmstadt zum Thema „Zusatzqualifikation“. Foto: IHK Darmstadt

Die Initialzündung und der Rahmenlehrplan für die Zusatzqualifikation „Vegetarische und vegane Küche“, welche bislang einmalig in Deutschland mit einem IHK-Abschluss zertifiziert ist, kamen von Angelika Koerbler und Norbert Walter. Sie führen seit 1983 das vegetarische Restaurant „Radieschen“ bzw. seit 1996 in Darmstadt neben dem vegetarischen Restaurant auch einen Cateringservice. Für dieses Geschäft sind Qualität und kreative Rezepte das A und O. Catering Management sprach mit ihnen über ihre Beweggründe und die weitere Entwicklung des Kochberufes. (Von Martina Emmerich)

Frau Koerbler, Herr Walter, was hat Sie bewegt, Ihr Wissen und Ihre Rezepturen für die Zusatzausbildung an der Peter-Behrens-Schule weiterzugeben?

Wir wollen den Beruf des Kochs verändern und die vegetarisch-vegane Speisenzubereitung im Berufsbild verankern.

Es geht heute um das bewusste Kochen und das wird gerade in

Hinblick auf die Allergien immer wichtiger. Aus diesem Grund haben wir neben den Gesprächen mit der IHK einen Rahmenlehrplan erarbeitet und die Lehrer der Peter-Behrens-Schule geschult, diese mit unseren Rezepten unterstützt und auch gemeinsame Kochtage geplant.

Welches Ziel verfolgen Sie mit dem Bildungsangebot?

Die Zusatzqualifikation und die Weiterbildung laufen in Darmstadt als Pilotprojekt und sollen von hier aus in alle Welt getragen werden. In diesem Jahr werden weitere Schulen in Hessen und anderen Bundesländern wie beispielsweise Baden-Württemberg folgen.

Zudem gibt es schon Gespräche mit Schulen und Akademien in der Schweiz und in Luxemburg.

Die Zusatzausbildung an der Peter-Behrens-Schule ist gut gestartet. Wie ist die Resonanz darauf gerade bei Großbetrieben und Caterern?

Ende November 2015 haben sich die größten eigenständigen Betriebs-Caterer des Rhein-Main-Gebietes im Lufthansa Training & Conference Center Seeheim

mit uns getroffen und über die vegetarisch-vegane Küche ausgetauscht. Das Thema ist präsent, die Schwierigkeit besteht oftmals in der Umsetzung und darin, wie es den Entscheidern nahegebracht werden soll.

Was meinen Sie damit konkret?

Gerade in der Gemeinschaftsverpflegung und im Catering sind die Budgets für die Verpflegung gering. Das angebotene Essen entspricht oft nicht einer dem Menschen gerecht werdenden Ernährung.

Ernährung – und nichts kommt uns näher als unsere Nahrung – sollte doch Gesundheit und die Leistungsfähigkeit der Mitarbeitenden und Gäste fördern und sie beleben. Hier muss ein Umdenken stattfinden, Caterer und Auftraggeber müssen aufeinander zugehen und gemeinsam einen Weg finden, wie sie ihre Mitarbeitenden und Gäste zeitgemäß verpflegen.

Küchenleiter und Produktionsmanager müssen zudem Antworten für ihre wissbegierigen Auszubildenden und Jungköche haben, die die Zusatzausbildung absolviert haben, und ihnen Raum geben, sich einzubringen.



Ambach Verbindungssystem: maximale Flexibilität, perfekte Hygiene.

www.ambach.com

ambach
You, your kitchen.