DER GRÜNE QUERDENKER

Norbert Walter vom vegetarischen Restaurant „Radieschen“ in Darmstadt kämpft für eine „grüne“ Bildung der Köche und hat den Weg bereitet für den bundeseinheitlichen Zertifikatslehrgang „Vegetarische und vegane Küche (IHK)“

Norbert Walter war seiner Zeit immer ein paar Schritte voraus. Als er 1983 das erste vegetarische Restaurant auf Wangerooge eröffnete, belächelte man ihn als Sonderling. Noch dazu an der Nordseeküste, wo Fisch auf den Tellern nicht wegzudenken ist. Er selbst aß damals auch noch Fleisch. Nichtsdestotrotz: Das *Radieschen* kam in Fahrt und machte neugierig, denn es war anders als die anderen Restaurants. Der grüne Querdenker Norbert Walter hatte schnell seinen Spitznamen weg. „Man nannte mich den freundlichen Gemüseliebhaber, aber auch den Küchenrebell“, sagt der ehemalige Umweltaktivist, der im Zuge dessen, was er sah und erlebte, bald zum Vegetarier wurde. 34 Jahre lebt der Koch-Autodidakt nun ohne Fleisch zu essen, er fühlt sich gesünder und wacher als zuvor und versteht sich als Botschafter der vegetarischen Küche.

1996 eröffnete er im hessischen Darmstadt das zweite *Radieschen*, das bis heute erfolgreich besteht. Das Restaurant auf Wangerooge gibt es seit 1998 nicht mehr. Norbert Walter ist Gastronom und entwickelt mit seiner Frau Angelika Koerbler zukunftsorientierte Ernährungskonzepte, er berät bundesweit Unternehmen und soziale Einrichtungen. Darüber hinaus beliefert das *Radieschen*-Team Kindergärten und Firmen mit vegetarischem Essen und ist Catering-Partner von Alnatura und Demeter. Norbert Walter ist Mitglied im IHK-Prüfungsausschuss und setzt sich seit Jahren dafür ein, dass die vegetarische und vegane Küche in der Kochausbildung einen würdigen Platz findet. Jüngster Meilenstein seiner unermüdlichen Mission: der bundeseinheitliche

FOTOS: RADIESCHEN

Norbert Walter versteht sich als Botschafter der vegetarischen Küche. Er betreibt das Restaurant „Radieschen“ und entwickelt mit seiner Frau Angelika Koerbler zukunftsorientierte Ernährungskonzepte; zudem berät er bundesweit Unternehmen und soziale Einrichtungen.

„Es ist höchste Zeit für ein grundsätzliches Umdenken und eine flächendeckende Professionalisierung der vegetarischen und veganen Küche.“

Nobert Walter

Das Restaurant „Radieschen" ist in Darmstadt seit eine gastronomische Institution. Das Team beliefert auch Kindergärten und Firmen mit vegetarischem Essen und ist Catering-Partner verschiedener Unternehmen

FOTOS: RADIESCHEN

Zertifkatslehrgang „Vegetarische und vegane Küche (IHK)"

Das Bewusstsein für nachhaltigen Genuss steigt. Damit wächst das Gästeinteresse an einer kreativen vegetarischen und veganen Küche. Um auf den Trend reagieren zu können, müssen Köchinnen und Köche mehr über diese Ernährungsalternativen wissen. Eine zukunftsorientierte vegetarische Küche ist viel mehr als das Weglassen von Fleisch, sondern rückt Gemüse & Co. gezielt in den Mittelpunkt. Im berufsbegleitenden Zertifikats-Lehrgang „Vegetarische und vegane Küche (IHK)" werden die Teilnehmer für die Thematik in Theorie und Praxis sensibilisiert. Sie kochen pflanzliche Rezepte, erfahren, wie man tierisches Eiweiß und Bindemittel ersetzen kann und erhalten neue Inspirationen für die eigene Speisekarte. Darüber hinaus lernen sie, wie durch eine gezielte Lebensmittelauswahl Ernährungsfehler vermieden werden.

Lehrgangsinhalte sind unter anderem:

- **Ernährung und Gesundheit im Wandel der Zeit**
- **Ernährungslehre und Lebensmittelkunde**
- **Qualitätsmanagement und Allergien**
- **Geräteauswahl und Zubereitungstechniken**
- **Organisation, Einkauf, Warenwirtschaft und Umweltschutz**
- **Gästebetreuung und Marketing**
- **Zubereitung von pflanzlichen Speisen, Desserts und Smoothies**

Lehrgangsdauer: 120 Lehrstunden
Prüfung: schriftlicher Text und praktische Kochprobe
Zielgruppe: Auszubildende, Köchinnen & Köche sowie Quereinsteiger aus dem Bereich Ernährung und Verpflegung
Weitere Informationen: Industrie- und Handelskammer, Florian Pröbsting, Tel. 0228/6205-150, E-Mail: proebsting.florian@wb.dihk.de

IHK-Zertifikatslehrgang „Vegetarische und vegane Küche", der maßgeblich auf einem Rahmenlehrplan basiert, den er gemeinsam mit Angelika Koerbler für Köche-Berufsschulen entwickelt hat.

Ein Erfolg, der seiner Hartnäckigkeit zu verdanken ist. „2002 schrieb ich den ersten Rahmenlehrplan und reichte ihn im IHK-Berufsbildungsausschuss ein, doch die Kollegen hielten die Etablierung eines Wahlpflichtfachs Vegetarische/vegane Küche damals für nicht notwendig." Sechs Jahre später unternahm das Ehepaar einen zweiten Anlauf. Es überarbeitete den Rahmenlehrplan und adaptierte die erste Version in die aktuelle Zeit. „Wir putzten nochmals etliche Klinken und nahmen weitere Hürden", erinnert sich Norbert Walter, „dann endlich hatten wir mit unserer Idee überzeugt!"

Seit vier Jahren ist die Peter-Behrens-Schule in Darmstadt nun die erste Berufsschule in Deutschland und Europa, in deren Lehrplan die Zusatzqualifikation „Vegetarisch/vegane Küche" als Wahlpflichtfach verankert ist. „90 Prozent aller Kochauszubildenden haben sich eingeschrieben", freut sich Norbert Walter. In der Heinrich-Metzendorf-Schule in Mannheim steht die vegetarisch-vegane Küche inzwischen ebenfalls auf dem Stundenplan und demnächst auch im Kammerbezirk Mannheim. Norbert Walter: „Wenn die Industrie- und Handelskammern es wollen, könnten bald alle Berufsschulen in ganz Deutschland dem Beispiel folgen. Die Nachwuchsköchinnen und -köche lernen ihr Handwerk so viel umfassender und nachhaltiger."

Mit dem neuen IHK-Zertifikatslehrgang können sich nun auch gestandene Köche sowie Quereinsteiger im Verpflegungsbereich in puncto Veggie-Küche weiterbilden. Der *Radieschen*-Chef sieht sein Lebenswerk zu einem wichtigen Teil erfüllt. Was treibt ihn an? „Der hohe Fleischkonsum mit all seinen Schattenseiten ist nicht zukunftsfähig", argumentiert Norbert Walter. „Immer mehr Menschen suchen aus ökologischen, gesundheitlichen oder tierschutzrechtlichen Gründen nach einer Ernährungsalternative. Es ist höchste Zeit für ein grundsätzliches Umdenken und die flächendeckende Professionalisierung der vegetarischen und veganen Küche!"

Im Vergleich zu anderen Fortbildungsgängen zum Thema „Vegetarisch/vegan" vermittelt der IHK-Zertifikatslehrgang ein sehr umfangsreiches Wissenspaket in 120 Unterrichtsstunden. Um die Teilnehmer für die zukunftsträchtige Ernährung zu sensibilisieren, geht es in dem theoretischen Teil um Themen wie „Problemfelder moderner Ernährung und Lebensmittelproduktion" und damit gesundheitliche und ökologische Aspekte der modernen Zeit. Weitere Schwerpunkte sind Lebensmittelqualität und Warenkunde, sowie Umweltschutz und der wirtschaftliche Einsatz von Geräten und Arbeitstechniken. Darüber hinaus auf dem Lehrplan: Warenwirtschaft, Umgang mit Gästen, Werbung und Verkaufsförderung. Ein breitgefächerter Praxisteil schließt sich an. Erklärtes Ziel: Nach der Absolvierung des Lehrgangs sollen alle Teilnehmer ein attraktives vegetarisch-veganes Menü kochen können, das Fleisch und Fisch nicht vermissen lässt.

Dass es in diesem Punkt gewaltigen Nachholbedarf unter Deutschlands Köchen gibt, ist Norbert Walter sicher. „Das Interesse am Thema ist zwar groß, aber viele Köche beherrschen die Praxis nicht. So präsentiert sich das vegetarisch-vegane Angebot auf vielen Speisekarten noch immer als typische Beilagenküche." Es fehlt oft an Wissen, wie pflanzliche Kost auf den Teller vollwertig zum Hauptdarsteller werden kann. Das Wissen um die Vielfalt an pflanzlichen Produkten und die Kombinationsmöglichkeiten pflanzlicher Zutaten ist für viele Köche noch immer Neuland. Ebenso fehlt das Know-how, um Nährwerte möglichst optimal auszuschöpfen. „Vor allem bei der veganen Küche ist Vorsicht angezeigt, denn es handelt sich im Grunde um eine Mangelernährung", sagt Norbert Walter. „Man muss wissen, was und wie man isst." Im Lehrgang geht es nicht nur um die gesundheitliche Seite, sondern auch den Genuss, der auf keinen Fall Verzicht assoziieren sollte.

Norbert Walter öffnet gern die Küchentüre im Restaurant *Radieschen*. Vor kurzem war die Küchenmannschaft des Konsumgüter-Riesen Procter & Gamble zu Gast, um ihm und seinem Team über die Schulter zu schauen. Vierteljährlich gibt es ein großes Netzwerk-Treffen mit den Verpflegungsprofis von Großunternehmen wie Porsche, BASF, Boehringer Ingelheim, ZDF und LSG Sky Chefs. Es geht darum, gemeinsam die vegetarisch-vegane Küche auf ein neues Level zu heben.

Gerhard Beck, Küchendirektor im Konferenzhotel der Lufthansa in Seeheim-Jugendheim, ist längst überzeugt: „Wir unterstützen die Zusatzausbildung in vegetarisch-veganer Küche, die an der Berufsschule Darmstadt angeboten wird, denn wir wollen unsere Kochauszubildenden bestmöglich fit machen für ihre berufliche Zukunft." Drei Jahre hat Gerhard Beck mit Norbert Walter und Angelika Koerbler am bundeseinheitlichen IHK-Zertifikatlehrgang gearbeitet, der nun auf den Weg gebracht wird. Ist es für Norbert Walter nun an der Zeit, sich endlich dem wohlverdienten Ruhestand zu widmen? „Noch lange nicht", sagt der umtriebige 71-Jährige. „Es gibt noch viel zu viel zu tun für mich!" *Cornelia Liederbach*

Quelle: chefs! 10/2017 / Cornelia Liederbach