DER KOCH – EIN BERUFSBILD IM WANDEL DER ZEIT

ZUSATZQUALIFIKATION „VEGETARISCHE UND VEGANE KÜCHE“ FÜR KÖCHE

Es ist mittlerweile schon fast ein Gemeinplatz, dass die Ernährung eines der ganz großen Themen unserer Zeit ist. Nicht bloß, dass die Bevölkerungen der Industrieländer immer mehr mit den Auswirkungen ihrer Ernährung zu kämpfen haben – vom massenhaften Übergewicht über Allergien und Unverträglichkeiten bis hin zu schweren Krankheiten, die durch falsche Ernährung ausgelöst werden können. Unstrittig sind auch die zum Teil schweren Konsequenzen der Nahrungsmittelproduktion auf das ökologische Gleichgewicht unseres Planeten.

Besonders problematisch ist die Massentierhaltung, vor allem die der Rinder, die durch ihre natürlichen Ausgasungen mitverantwortlich für die Klimaerwärmung sind. Umso erfreulicher ist da die Tendenz zur vegetarischen Ernährung, die in den vergangenen Jahrzehnten stetig an Bedeutung gewonnen hat. Ob aus Protest gegen Massentierhaltung oder aus gesundheitlichen Gründen, mehr und mehr Menschen verzichten inzwischen auf tierische Produkte und ernähren sich vegetarisch oder sogar vegan.

Die Idee zu einer Zusatzqualifikation „Vegetarische und vegane Küche“ ist schon einige Jahre alt. Denn bereits 2002 hatte Norbert Walter vom vegetarischen Restaurant „Radieschen“ in Eberstadt einen ersten Rahmenlehrplan zu diesem Thema entworfen und eingereicht. Dieser war jedoch noch vom Berufsbildungsausschuss abgelehnt worden. 2013 unternahm Norbert Walter, inzwischen verstärkt durch seine Frau Angelika Koerbler, einen zweiten Anlauf mit einem geänderten Plan und unter Berücksichtigung aller ernährungsmedizinischen Aspekte, was schließlich zum Erfolg führte. Diese Zusatzqualifikation soll den angehenden Köchen eine zeitgemäße und gleichermaßen zukunftsorientierte Ausrichtung ihrer Berufsausbildung bieten.

Bereits Anfang der 80er Jahre hatte Norbert Walter auf der Insel Wangerooge das erste „Radieschen“ eröffnet, was damals echte Pionierarbeit gewesen ist. Seit 1996 führt er sein Restaurant erfolgreich in Eberstadt, wo auch die

Idee zur Zusatzqualifikation entstanden ist. „Es geht uns darum, die Erfahrungen der letzten Jahrzehnte an junge Menschen weiterzugeben", erklärt Norbert Walter im Gespräch. Deshalb hat man die Lehrer für die Zusatzqualifikation im Vorfeld gleich selbst in Ernährungsgeschichte, -ökonomie und -biologie ausgebildet.

Der ganzheitliche Ansatz ist Angelika Koerbler und Norbert Walter dabei besonders wichtig. Denn es ist niemandem geholfen, wenn die Regenwälder nicht mehr für Weideflächen abgeholzt werden, sondern um Anbauflächen für Soja zu schaffen, um daraus Tofu herzustellen. „Wir wollen Genuss, Geschmack und Gesundheit fördern", bringt es Norbert Walter auf den Punkt. „Durch die Ausbildung soll ein Bewusstsein für Ernährung geschaffen und die zukünftigen Köche für nachhaltiges Arbeiten sensibilisiert werden." Dafür geht man mit gutem Beispiel voran und konzentriert sich im eigenen Restaurant auf frische Bio-Produkte aus der Region sowie aus nachhaltigem Anbau.

Dass nun auch die Industrie- und Handelskammer (IHK) Darmstadt Rhein Main Neckar diese Idee aufgriff und – als bundesweit erste Kammer – die formalen Voraussetzungen schuf, damit die Auszubildenden seit diesem Herbst die Zusatzqualifikation „Vegetarische und vegane Küche" wählen können, unterstreicht die Bedeutung der Arbeit von Angelika Koerbler und Norbert Walter. Und für Köche mit Berufserfahrung bietet die IHK Darmstadt künftig ebenfalls eine derartige Weiterbildung an. „Vegetarische und vegane Gerichte stellen Köche vor neue Herausforderungen und erfordern einen Perspektivwechsel in der Küche", sagt Torsten Heinzmann, Teamleiter Ausbildung bei der IHK Darmstadt.

Die Zusatzqualifikation wird im laufenden Schuljahr erstmalig an der Peter-Behrens-Schule in Darmstadt angeboten. „Die Zusatzqualifikation vermittelt Auszubildenden frühzeitig eine entsprechende Fachkompetenz in Theorie und Praxis. Quasi als Ergänzung zur traditionellen Kochausbildung, um damit die zeitgemäßen ernährungsphysiologischen Anforderungen zu erfüllen", erläutert Schulleiter Karlheinz Reeg den Ansatz.