EDUCATION



Fleischlos lernen

Die Darmstädter Peter-Behrens-Schule hat bundesweite Pilotfunktion bei der vegetarisch-veganen Zusatzqualifikation von Koch-Azubis. Zum Wahlpflichtfach mit IHK-Zertifikat kommt nun auch eine Weiterbildung für Köche.

Mittagszeit in der Peter-Behrens-Schule in Darmstadt: In der Lehrküche brutzelt es an allen Kochstellen. 25 Köche-Azubis des zweiten und dritten Lehrjahres sind konzentriert bei der Arbeit. Lisa Mahnkopp brät Gemüse an. "Die Zwiebeln sind absichtlich ungeschält, nicht etwa weil ich zu bequem bin", stellt die künftige Jungköchin klar: "Das gibt der Jus die besondere Würze." Den Trick kennt sie von ihrem Lehrmeister Norbert Walter. "Der Beste", sagt sie strahlend und rührt heftig im Topf, damit das Bratgemüse nicht ansetzt. Die 24-Jährige lernt seit gut zwei Jah-

ren in Walters vegetarischem Restaurant "Radieschen" in Darmstadt-Eberstadt. An diesem Donnerstagmittag steht sie im Rahmen ihres Wahlpflichtfaches "Vegetarische und vegane Küche" in ihrer Berufsschule am Herd und bereitet im Team mit Klassenkamerad Kevin Tenholter ein



Lisa Mahnkopp schmeckt ab (oben), Michele Albano (links) kocht mit Sascha Junker (rechts) im Team.





Peter-Behrens-Schule

Die berufsbildende Schule in Darmstadt kann auf eine fast 50-jährige Geschichte zurückblicken. Außer für Ernährung und Hauswirtschaft wird hier der berufliche Nachwuchs in den Fachgebieten Bau- und Holztechnik, Drucktechnik und Mediengestaltung, Chemie, Physik und Biologie sowie Farbtechnik und Raumgestaltung herangebildet. Neben der Berufsschule – unter anderem für Köchin/Koch, Restaurantfachfrau/-mann sowie Fachkraft im Gastgewerbe und für Systemgastronomie – gibt es die zweijährige Berufsfachschule mit Schwerpunkt Gastronomie und Hauswirtschaft. Seit Sommer 2013 bietet die Schule das siebensemestrige berufsbegleitende Studium zum Staatlich geprüften Betriebswirt für das Hotel- und Gaststättengewerbe an. Im Sommer geht die 4. Klasse mit 25 Teilnehmern an den Start. Insgesamt sind etwa 750 Schüler und Schülerinnen in der Abteilung Ernährung und Hauswirtschaft eingeschrieben. Etwa 160 davon befinden sich in einer Kochausbildung.

Fachlehrer Thomas Rettig und Abteilungsleiter Dr. Bruno Geffert sind im praktischen Teil der Ausbildung an der Behrens-Schule vor allem Beobachter und Berater. vegetarisches Menü vor: Wirsing-Köpfchen gefüllt mit Gemüse-Mais-Polenta auf Sojageschnetzeltem und Sauce Espagnol. Weil dabei selbstverständlich kein Fleisch in den Topf kommt – auch nicht für die braune Jus – ist der Kniff mit den ungeschälten Zwiebeln so hilfreich. Nicht nur damit ist Lisas Chef beim Veggiekurs in der Behrens-Schule präsent – obwohl er selbst gerade nicht anwesend ist, sondern wahrscheinlich mitten in den Vorbereitungen zum Abendgeschäft im Radieschen steckt (siehe Kasten).



- ✓ Laugengebäck mit saftiger Krume und langer Verzehrfrische
- ✓ Hohe Gelingsicherheit: fertig gebacken, nur auftauen
- ✓ Ideal zum Belegen: nicht nur zur EM ein Hingucker in jeder Theke





Eine vegetarische Kreation aus Sojageschnetzeltem, Wirsing, Süßkartoffeln und Polenta. Walter ist maßgeblich daran beteiligt, dass an der Darmstädter Berufsschule für Ernährung und Hauswirtschaft die vegetarisch-vegane Ausbildung als prüfungsrelevantes Wahlpflichtfach im Rahmenlehrplan verankert ist. Damit ist sie Pilotprojekt und bundesweiter Vorreiter bei der vegetarischen



Walter im Expertenteam

Nach dem Auftakt in der Darmstädter Peter-Behrens-Schule hat sich Norbert Walter zum Ziel gesetzt, die vegan-vegetarische Zusatzausbildung in der Ausbildung der Köche und Köchinnen in Deutschland zum Standard werden zu lassen. Von der Dehoga Hessen wurde er inzwischen in das bundesweite Expertenteam für die Neuordnung der gastgewerblichen Ausbildung – Köchin/ Koch sowie Fachkräfte für Hotellerie und Gastronomie – berufen.

Als Vorreiter in Sachen vegetarischer Genussküche hat sich Walter schon vor mehr als drei Jahrzehnten hervorgetan. Sein vegetarisches Restaurant "Radieschen" im Darmstädter Süden feiert in diesem Jahr 20-jähriges Jubiläum. Das "Ur-Radieschen" wurde bereits 1983 auf der Nordseeinsel Wangerooge eröffnet. Den Restaurant- und Cateringbetrieb führt Walter heute gemeinsam mit seiner Partnerin Angelika Koerbler. Das Radieschen beschäftigt in Darmstadt 20 Mitarbeiter und beliefert sieben Kindergärten im Umkreis mit täglich etwa 200 Essen. Darüber hinaus ist Walter als Berater in Sachen vegan-vegetarische Ernährung unterwegs.

Ausbildung mit IHK-Zertifikatsabschluss. "Vegetarisch-vegane Inhalte waren bei uns schon länger ein Thema", sagt Dr. Bruno Geffert, Abteilungsleiter Ernährung an der Peter-Behrens-Schule. Die institutionelle Umsetzung im bestehenden Rahmenlehrplan war indessen nicht ganz einfach. "Welche Ausbildungsinhalte sollte man dafür weglassen?", macht Geffert das Problem konkret. Das Wahlpflichtfach war die Lösung: Statt in Englisch, Spanisch oder Mathe können sich die Köche-Azubis in Darmstadt künftig in vegetarisch-veganer Küche als viertes Fach prüfen lassen. Schon vor etwa 15 Jahren startete Lisas Lehrmeister einen ersten Vorstoß in Richtung vegetarische Zusatzqualifikation für Köche. "Meine Ideen wurden damals vom IHK-Berufsbildungsausschuss milde belächelt und freundlich abgewunken", erinnert sich Norbert Walter. 2005 setzte er auf der hessischen Landesebene an und versuchte, vegetarischen Einfluss zu nehmen auf die offiziellen Kriterien für die Schulverpflegung – ebenso ohne Erfolg. Im Lauf der Zeit hat sich das Blatt gewendet, die Zeichen der Zeit wurden erkannt und Walter konnte seine Pläne aus der Schublade holen. Gemeinsam mit Lehrern der Peter-Behrens-Schule und dem Team

Ersten Vorstoß bereits vor 15 Jahren gestartet.

von Gerhard Beck von der Lufthansa Training & Conference GmbH in Seeheim und der IHK Darmstadt wurden die Vorschläge überarbeitet und ergänzt, etwa um die Aspekte Nahrungsmittel-Unverträglichkeiten und -Intoleranzen.

Jetzt sind im Lehrplan des zweiten Ausbildungsjahres 140 Stunden für die vegetarisch-vegane Zusatzbildung verankert, 60 Prozent davon sind für die Praxis berücksichtigt. Zur Premiere galt das Angebot auch für das dritte Ausbildungsjahr. Es wurde offensichtlich der richtige Nerv getroffen: 96 Prozent der Azubis des zweiten und dritten Lehrjahrs belegten das vegetarisch-vegane Wahlpflichtfach. Michele Albano ist einer von ihnen:

"Es gibt immer mehr Gäste, die das wollen", hat er während seiner Ausbildung in der Betriebsgastronomie von Merck festgestellt. Gemeinsam mit Sascha Junker, Azubi im Gästehaus Kloster Höchst, bereitet er heute Sojageschnetzeltes in süß-saurer Soße mit Wirsing, Süßkartoffelpüree und Polenta-Talern zu. Fachlehrer Thomas Rettig ist angetan von der Motivation und Kreativität seiner Schülerinnen und Schüler: "Aus den gleichen Zutaten hat jede Gruppe etwas anderes gekocht." Allerdings ist der heutige Wa-

Vegetarisches Kochen verlangt neues Denken.

renkorb eher untypisch für seine vegetarische Philosophie, denn neben viel Gemüse enthält er auch Soja-Fleischersatz. "Eigentlich geht es uns darum, die ganze Bandbreite an natürlichen Lebensmitteln, wie zum Beispiel Linsen und Kichererbsen zu nutzen, um daraus neue Gerichte zu kreieren". Beim vegetarischen Kochen müsse man sich von der alten Regel verabschieden, nach der Fleisch oder Fisch die Hauptrolle spielt, und völlig neu denken. Das funktioniert nicht von heute auf morgen, weiß Rettig und zeigt sich pragmatisch: "In vielen Betrieben will man noch nicht ganz auf industrielle Fleischalternativen verzichten."

Der Fachlehrer mit Küchenmeister-Background spielt an diesem Praxistag eher die Rolle des Beobachters und Beraters im Hintergrund: "Keine Vorgaben - hier wird nicht einfach etwas nachgekocht, eigene Ideen sind gefragt", unterstreicht Rettig. Die Fragen kommen während der Arbeit und sie sind vielfältiger Natur: "Das ist immer wieder eine besondere Herausforderung." Wenngleich selbst kein Vegetarier, "eher Flexitarier", sieht er sich durch die eigene Milch- und Glutenunverträglichkeit sensibilisiert für das Thema. Im Sommer können die ersten Peter-Behrens-Schüler ihr vegetarisch-veganes Wissen bei der Abschlussprüfung unter Beweis stellen. Der vegetarische Vorkämpfer Norbert Walter ist wieder dabei: Als Mitglied im IHK-Prüfungsausschuss.