

07.07.2016 14:09

INDUSTRIE- UND HANDELSKAMMER DARMSTADT (IHK)

Vegetarischer und veganer Koch: Erste Azubis qualifiziert

(Darmstadt) - Spinat, Karotten, Aubergine und nach Bedarf Kichererbsen - was klingt wie die Auswahl für eine gemischte Beilagenplatte, bildet neben anderen Lebensmitteln die Grundlage für die praktische Prüfung in der Zusatzqualifikation

"Vegetarische und vegane Küche" der Industrie- und Handelskammer (IHK) Darmstadt Rhein Main Neckar. 33 Koch-Azubis aus der Region haben im Juni an dieser weltweit erstmals durchgeführten Prüfung teilgenommen. Die Inhalte und Prüfungsanforderungen haben Norbert Walter, Inhaber des vegetarischen und veganen Restaurants Radieschen in Darmstadt, und Angelika Körbler, die mit ihm das Restaurant führt, maßgeblich gestaltet. Walter ist Initiator dieser Zusatzqualifikation und wirkt als Prüfer im Prüfungsausschuss der IHK bei der Beurteilung der gezeigten Leistungen mit.

Neben der Theorie umfasst die Prüfung auch einen praktischen Teil: So sollten die angehenden Köchinnen und Köche aus den genannten Zutaten ein vollwertiges, wohlschmeckendes und perfekt präsentiertes Gericht kreieren. Darauf vorbereitet wurden die Azubis in der Peter-Behrens-Schule in Darmstadt, welche ergänzend zum Berufsschulunterricht den passenden Vorbereitungslehrgang durchgeführt hat. Darüber hinaus stellte die Schule die Ausbildungsküche für die Prüfung zur Verfügung.

"Die Prüfungsteilnehmer stammen aus 26 unterschiedlichen Betrieben", so Hans-Heinrich Benda, Geschäftsbereichsleiter Aus- und Weiterbildung bei der IHK. "Das belegt das breite Interesse an diesem Lehrgang". 27 Prüflinge haben diesen nun erfolgreich absolviert und erhalten das entsprechende Zertifikat der IHK. Im kommenden Ausbildungsjahr werden auch Auszubildende der Heinrich-Metzendorf-Schule in Bensheim die Prüfung in der Zusatzqualifikation "Vegetarische und vegane Küche" ablegen.