Frankfurter Rundschau

Darmstadt - 06.01.2016

DARMSTADT

Erfolgsrezept ohne Fleisch

Der erste vegetarisch-vegane Kurs für Kochlehrlinge stößt auf großes Interesse. Die Zusatzausbildung wird so gut angenommen, dass es in diesem Jahr auch eine Weiterbildung für gestandene Köche geben wird.

Seit September können südhessische Koch-Auszubildende an der Peter-Behrens-Berufsschule in Darmstadt lernen, wie man vegetarisch und vegan kocht. Die Zusatzausbildung wird so gut angenommen, dass es in diesem Jahr auch eine Weiterbildung für gestandene Köche geben wird.

Draußen ist es wintergrau, drinnen sommerbunt: Rote und gelbe Paprika, Auberginen, Zucchini, Tomaten, Avocado, Rucola, schwarze und grüne Oliven liegen im Warenkorb, dazu Tofu, Linsen, Kichererbsen, Sesammus und Ciabatta. Daraus sollen elf Kochlehrlinge kalte Vorspeisenteller kreieren. Mehr Vorgaben hat Thomas Rettig nicht gemacht. Der Küchenmeister ist Fachlehrer an der Peter-Behrens-Berufsschule, seine Schüler machen die vegetarisch-vegane Zusatzausbildung, die die IHK Darmstadt-Rhein-Main-Neckar anbietet.

Die erste Bilanz: Der Kurs über 140 Stunden ist ein Erfolg. 60 bis 70 Auszubildende nehmen teil. „Damit haben wir nicht gerechnet", sagt Bruno Geffert, zuständiger Abteilungsleiter an der Schule. Auf Zuspruch gehofft haben die Verantwortlichen natürlich schon, aber von dieser Menge an Anmeldungen waren sie überrascht. Dabei sind sich alle einig, dass „die vegan-vegetarische Küche ein Riesentrend ist", wie Rettig sagt. Das war ja der Grund, den Kurs zu starten: In Restaurants und Kantinen fragen die Esser nach fleischlosen Gerichten. Und sie sind nicht mehr damit zufrieden, einfach nur Beilagen ohne Fleisch zu bekommen, oder das berühmte Sellerieschnitzel.

Es gehe im Kurs nicht darum, Fleisch zu ersetzen, erklärt Rettig. Die Auszubildenden sollen vielmehr lernen, eigenständige Gerichte zu erfinden und vernachlässigte Produkte wie Linsen oder Tofu zuzubereiten. Sie sollen wissen, dass Honig durch Agavendicksaft ersetzt werden kann und Ei in manchen Gerichten durch Apfelmus. Es soll ihnen geläufig sein, wie sie kochen müssen, wenn ein Gast eine Glutenunverträglichkeit hat. Im Übrigen gelte für das Kochen ohne Fleisch oder Produkte vom Tier dasselbe wie für das Kochen generell: möglichst frisch, möglichst wenig verarbeitet.

GLÜCKLICH MACHEN

In der Lehrküche wird derweil frisches Gemüse geschnitten, Avocado püriert, Linsen gegart und Ciabatta getoastet. Bei Sarah Christ, die im Mörfelder „Lebenslust" ihr zweites Lehrjahr absolviert, und Sören Göbel, ebenfalls zweites Lehrjahr, vom Darmstädter „Glasschrank" liegen mit Kichererbsenknoblauchcreme gefüllte Auberginenröllchen auf dem Teller, in Rote-Bete-Saft marinierte Kartoffelchips stecken in einem Salat aus Avocado, Zucchini, Linsen, Tomaten und gelber Paprika. „Vegetarisches und veganes Essen sind im Kommen", erlebt Christ in ihrem Lehrbetrieb. Und Göbel, der schon vor seiner Ausbildung viel Kocherfahrung hatte, schwärmt: „Mit Kochen kann man andere Menschen glücklich machen."

Das würden Angelika Koerber und Norbert Walter, Inhaber des vegetarischen Restaurants „Radieschen" in Darmstadt, bestimmt sofort unterschreiben. Sie waren maßgeblich daran beteiligt, dass die Zusatzausbildung zustande gekommen ist.

Walter, Autor des Rahmenlehrplans, ist davon überzeugt, dass das Berufsbild Koch sich dadurch verändern wird. „Wir wollten das vegetarisch-vegane Kochen im Berufsbild verankern", sagt er. Dafür sei wichtig, dass es am Ende eine „relevante Prüfung" gibt und natürlich ein Dokument, das die zusätzliche Qualifikation belegt.

Als Ausbilder Rettig nach zwei Stunden die Teller der fünf Teams begutachtet, findet er ganz verschiedene

Variationen der gleichen Zutaten: Die einen haben eine Tomate mit Linsen gefüllt, die anderen ein Carpaccio aus Tomaten und Tofu geschnitten oder aus Tofu Pommes frites gemacht. Bunte Gemüsetürmchen, knusprige Frikadellchen aus Kichererbsen, Gläschen mit Guacamole: Alles da. „So einfach kann veganes Kochen sein", kommentiert Fachlehrer Rettig.

In diesem Jahr wird an der Peter-Behrens-Schule nicht nur die Zusatzausbildung für Lehrlinge weitergeführt. Dass es außerdem eine Weiterbildung in vegetarisch-veganem Kochen für ausgebildete Köche geben wird, sei bereits beschlossen, sagt Abteilungsleiter Geffert. (reh)

Artikel URL: http://www.fr-online.de/darmstadt/darmstadt-erfolgsrezept-ohne-fleisch,1472858,33468942.html

Copyright © 2015 Frankfurter Rundschau