



# „ACH LIESCHEN KOCH MIR HIRSEBREI“

Norbert Walter ist ein Pionier der vegetarischen Küche. Seit 30 Jahren führt er sein Restaurant Radieschen. Nun wird sein Ausbildungsmodul für die vegetarische Küche von der IHK pilotiert.

Von Nicole Ritter

**Die hessischen Ministerialen** haben gesprochen: Ab dem kommenden Schuljahr wird es an der Peter-Behrens-Schule in Darmstadt ein Pilotprojekt geben. Im Rahmen eines Wahlpflichtfaches wird das vegetarische Kochen unterrichtet. „Die Ideen dazu habe ich seit mehr als zehn Jahren in der Schublade liegen“, erzählt Initiator Norbert Walter, einer der Pioniere der vegetarischen Küche in Deutschland. „Jetzt scheint die Zeit dafür endlich reif zu sein.“

Zwar gibt es bereits jetzt die Möglichkeit, sich im Rahmen von Fern- oder Wochenendkursen im vegetarischen Kochen weiterzubilden, doch mit diesem Pilotprojekt wird die vegetarische Küche erstmals Teil der IHK-Prüfung zum Ausbildungsabschluss. „Einen solchen Abschluss mit einer staatlich geprüften Zusatzqualifikation gibt es bisher nicht“, erläutert Walter. „Wenn diese Köche auf den Arbeitsmarkt kommen, haben sie bessere Berufschancen, denn der Bedarf dafür ist da.“



**Der Strandkorb aus Wangerooge erinnert an die Gründungszeit des Radieschen: Auf der Nordseeinsel startete Norbert Walter seine vegetarische Küche im Jahr 1983. Seit 1996 ist er in Darmstadt-Eberstadt zu Hause.**

In rund 140 Stunden sollen die Auszubildenden die Besonderheiten der vegetarischen und veganen Küche erlernen; die Details des Lehrplans werden derzeit mit der Schulbehörde und der IHK abgestimmt. „Wir haben den Rahmenlehrplan adaptiert und modernisiert“, erläutert Walter. Unterstützt hat ihn dabei in den letzten Monaten auch Gerhard Beck, Küchendirektor im Lufthansa Training & Conference Center in Seeheim-Jugendheim. Der nimmt aus der Zusammenarbeit mit Norbert Walter bereits jetzt Impulse für seine eigene Arbeit mit und freut sich, dass Auszubildende künftig noch einen anderen Zugang zu ihrem Beruf erhalten können: „Viele Dinge betrachte ich seither anders“, sagt Beck. „Ein feineres Bewusstsein gegenüber den Materialien zu entwickeln“ ist eines der Ziele von Walters Ausbildungskonzept. „Natürlich ist die Warenkunde ein wichtiges Thema“, sagt er, damit den Vegetariern unter den Gästen nicht nur das berühmt-

berühmte Sellerieschnitzel oder der überbackene Blumenkohl angeboten wird. „Was ist Quinoa, was Amaranth, wofür brauchen wir Bulgur und wie ist er entstanden?“ Wo Lebensmittel herkommen und welchen ernährungsphysiologischen Effekt sie haben, werde ebenso ein Thema sein, wie das viel strapazierte Thema Nachhaltigkeit: Biozertifikate, Verfallsdaten, Umweltaspekte, Management, Ernährungsökologie: „Es soll eine umfassende Ausbildung entstehen, die Ernährung ganzheitlich betrachtet“, erläutert Walter, „immer auch unter dem Aspekt, wie man dies umsetzen kann“. Deshalb werde auch die Praxis eine große Rolle spielen.

Die Basis dafür findet Walter seit über 30 Jahren in seiner eigenen Berufs- und Ausbildungstätigkeit. Sein Restaurant Radieschen ist über die Grenzen Darmstadts hinaus eine vegetarische Institution. „Es ist Basis und Spitze unseres Unternehmens zugleich“, sagt er. Den Betrieb mit über 20 Mitarbeitern, unter anderem fünf Auszubildenden, führt er gemeinsam mit seiner Partnerin Angelika Koebler. Neben dem Restaurant versorgt das Radieschen-Team sieben Kindergärten in Darmstadt mit Mittagessen. „Das ist für uns ein Dienst an der Menschheit“, sagt Angelika Koebler. „Wir wollen, dass die Kinder nicht von Anfang an einen verdorbenen Gaumen haben.“ Die belieferten Kindergärten haben eine bewusste Entscheidung für eine Ernährungskonzept getroffen und sind bereit, dafür einen angemessenen Preis zu zahlen: Für 3,90 Euro brutto werde das Mittagessen für die Kleinsten angeboten. „Wir arbeiten aufgrund unserer Organisationsstruktur und unse-

## KONZEPTE & Kreationen



### **Kreativität und Handarbeit machen die Radieschen-Küche zu einem Geschmackserlebnis; für die Kindergartenkinder beim gesunden Mittagessen ebenso wie für die Gäste des Restaurants und der becaterten Betriebe.**

rer engagierten Mitarbeiter kostendeckend“, sagt Walter. „Reich werden wir damit nicht.“ Weitere Catering-Aufträge kommen aus ökologisch orientierten Unternehmen der Umgegend wie etwa Alnatura, dem Öko-Institut oder von Demeter International. Außerdem ist Norbert Walter ein gefragter Berater, das dritte Standbein des Radieschen: „Im Rahmen unserer Unternehmensberatung beschäftigen wir uns mit zukunftsorientierten Unternehmenskonzepten“, erklärt er.

Große Caterer lassen sich von ihm ebenso unterstützen wie Ministerien, antroposophische Einrichtungen oder die Studentenwerke. „Alle wollen jetzt vegetarische Küche machen“, beobachtet Walter, „das freut uns natürlich.“ Doch er will mehr, als die Menschheit zum vegetarischen Essen zu bekehren – „das ist gar nicht mein Ziel. Und es ist auch nicht mein Ziel, die Welt zu einer von Analogkäse- und Analogfleisch-Essern zu machen.“ Vielmehr gehe es darum, sich mit Alternativen zum bisherigen Konsumverhalten zu beschäftigen. „Wir haben in Mitteleuropa eine vegetarische Tradition seit Jahrhunderten.“ Alte Kü-

chenlieder belegten dies: „Ach Lieschen koch mir Hirsebrei, mit Bratkartoffeln, Spiegelei“. Die Welt könne es sich nicht mehr leisten, Fleisch in den jetzt produzierten Mengen zu essen. „Je eher wir uns mit Alternativen beschäftigen und der Verantwortung gerecht werden, die Menschen gesund zu ernähren, umso besser.“

Um in den Unternehmen von einem ganzheitlichen Ernährungskonzept zu überzeugen, beginnen Norbert Walter und Angelika Koerber die Beratung immer von oben her: „Erst wenn die Geschäftsleitung die Notwendigkeit dieser Zukunftsorientierung verstanden hat, sprechen wir mit dem Produktionsleiter und den Kollegen in der Küche.“ Dann geht es darum, die vegetarische und vegane Küche in einer Mensa oder in einem Betriebsrestau-

rant so zu gestalten, dass niemand das Fleisch vermisst. „Das bedeutet für große Einrichtungen, dass das Fleisch wieder eine eigene Wertigkeit bekommt“, sagt Angelika Koerber, und beobachtet: „Die Köche brauchen ein bisschen mehr Schulung – und sie sind auch offen dafür.“

**Der Film Ratatouille** ist Norbert Walters Lieblingsfilm: „Niemandem ist aufgefallen, dass in dem Film kein einziges Stück Fleisch gebraten wird. Das Thema ist ein Bauerngericht aus der Provence. Das Motto ist: Jeder kann kochen.“ Übersetzt auf sein Lebenswerk bedeutet das: „Wenn ich in der Lage bin, Menschen anzuleiten und von dem zu begeistern, von dem ich überzeugt bin, dann habe ich mein Ziel erreicht.“ Das Pilotprojekt in der Darmstädter Peter-Behrens-Schule ist ein Meilenstein auf diesem Weg. Parallel dazu gibt es bereits Gespräche, das vegetarische Modul auch in anderen IHK-Bezirken und als Zusatzqualifikation für bereits ausgebildete Köche anzubieten. „Vielleicht wird dann irgendwann das Zunftzeichen der vegetarischen Köche ein Radieschen sein“, schmunzelt Walter.