

Mehr als Tofu und Sellerieschnitzel

In Deutschland ernähren sich schätzungsweise sieben Millionen Menschen fleischlos. Die IHK Darmstadt bietet jetzt Gastronomen und Köchen eine Zusatzqualifikation in vegetarischer und veganer Küche an.



Foto: Markus Schmidt

— Außer Haus essen zu gehen, bereitet Vegetariern und Veganern vielfach immer noch wenig Vergnügen: Auf den Speisekarten vieler Lokale, Restaurants und Kantinen stehen für sie oft nur Salat, Pommes oder Käsespätzle, mitunter noch Sellerieschnitzel. Damit die Gastronomie besser auf die Bedürfnisse der Menschen eingehen kann, die auf tierische Produkte verzichten, startet die IHK Darmstadt in diesem Herbst erstmals einen Zertifikatslehrgang zur Fachkraft vegan/vegetarische Küche. Als bundesweit erste IHK bietet sie diese Zusatzqualifikation sowohl als Weiterbildung für berufserfahrene Köchinnen und Köche als auch für Auszubildende in der Berufsschule an. Die Peter-Behrens-Schule in Darmstadt und die Heinrich-Metzendorf-Schule in Bensheim nahmen sie als Wahlpflichtfach in ihr Curriculum auf.

Chancen auf dem Arbeitsmarkt verbessern

Mit diesem Angebot reagiere die IHK zum einen auf die Nachfrage seitens der Gäste, erläutert Hans-Heinrich Benda, Leiter der Aus- und Weiterbildung. „Zum anderen wollen wir damit auch die Attraktivität des Ausbildungsberufs steigern.“ In Südhessen liege das Verhältnis zwischen Ausbildungsplätzen und Bewerbern derzeit bei 8:1. Initiiert hat diese Zusatzqualifikation der „Doyen der vegetarischen Küche“ Norbert Walter, der gemeinsam mit seiner Partnerin Angelika Koerbler das vegetarische Restaurant „Radieschen“ in Darmstadt führt. Wegen der hohen Anerkennung der IHK-Zertifikate sei es ihnen wichtig gewesen, diese Zusatzqualifikation mit der Kammer zu entwickeln, sagt Walter.

Gemeinsam mit den Küchenchefs der Lufthansa Training & Conference GmbH, der IHK und der Peter-Behrens-Schule hat er dafür den Lehrplan erarbeitet. „Der Genuss steht im Vordergrund, nicht Verzicht“, sagt Walter. „Meinen Köchen sage ich auch immer: Nehmt die

Wollsocke aus dem Mund.“ In der Berufsschule umfasst der Unterricht 140 Stunden, die Weiterbildung dauert 120 Stunden. Erfahrene Köche und Dozenten unterweisen die Teilnehmer in Theorie und Praxis der vegetarischen und veganen Küche. Neben handwerklichen Fertigkeiten stehen Ernährungsphysiologie und -ökologie, Warenkunde, Qualitätsmanagement, Allergene und Gästebberatung sowie Marketing auf dem Lehrplan. Das Gelernte wird am Ende in einem Wissenstest abgefragt, zudem kocht jeder Teilnehmer ein eigenes Menü.

Zu den mehr als 100 angehenden Köchinnen und Köchen, die sich an der Peter-Behrens-Schule zur Zusatzqualifikation angemeldet haben, zählen auch Alexander Kremer und Lisa Naomi Michels. „Ich habe so die Möglichkeit, auch gleich das Hintergrundwissen, das nicht im Kochbuch steht, zu lernen und sofort umzusetzen“, begründet es der 19-jährige Alexander Kremer. Wie ihn reizt auch Lisa Naomi Michels dabei die kreative Herausforderung: „Ich möchte neue Geschmackskonstellationen und Kreationen erschaffen“, sagt die 24-Jährige. Zudem verbessere es die eigenen Chancen auf dem Arbeitsmarkt. Beide Auszubildende wollen Gästen, die fleischlos speisen möchten, mehr als Tofu und Sellerieschnitzel anbieten können. Eine ausgewogenere Speisekarte nütze nicht nur den einzelnen Gastronomiebetrieben, weil sie eine größere Zielgruppe anspreche, sagt Hans-Heinrich Benda. „Ein breitgefächertes gastronomisches Angebot stärkt auch den Tourismus in der Region.“ — *miu*

IHK-Strategie 2014 – 2019

Mit der Zusatzqualifikation unterstützt die IHK Darmstadt nicht nur Gäste, sondern auch Unternehmen: Die Ausbildung zum Koch wird aufgewertet – das wird langfristig den Gastronomen helfen.

Fachkräftepotenzial erschließen



Information:

Gunda Weingärtner
Geschäftsbereich Aus- und Weiterbildung
T: 0 61 51 871 - 272
E: weingaertner@darmstadt.ihk.de
➤ www.darmstadt.ihk.de, Dok.-Nr.

2716836