

Vegane Kochausbildung



Petitionsorganisator Matthias Biehler im Interview

Die Kochausbildung ist immer noch nicht in der Gegenwart angekommen: auch vegan oder vegetarisch lebende Auszubildende kommen nicht darum herum, sich spätestens bei der Prüfung mit der Zubereitung von Fleisch zu beschäftigen. Mittels einer Petition sollte deshalb in den vergangenen Monaten Druck ausgeübt werden auf jene, die für die Ausbildungsordnung und mögliche veganfreundliche Änderungen daran verantwortlich sind. Ich befragte Organisator Matthias Biehler zum Stand der Dinge.

Matthias, wer bist du, was machst du? Ich stieß über deine Mail-Adresse auf die Firma Flix: „Wir bauen und designen flexible und fix aufgebaute Küchen, Buffetsysteme und Turnierkicker.“

Ich bin 54, Koch, und lebe seit meiner Jugend vegetarisch. Bis vor zwanzig Jahren hatte ich ein Catering-Unternehmen – um Buffets einfacher anrichten zu können habe ich ein praktisches und schickes Möbelsystem entworfen. Weil das bei den Kollegen sehr gut ankam, bin ich in die Herstellung gewechselt. Seitdem baut meine Firma mobile und faltbare Möbel, unter anderem einen echten Turnierkicker. Unsere Sachen gehen in die ganze Welt.

Du hast vor ein paar Monaten über We act/Campact eine Petition gestartet für eine neue Ausbildungsordnung für Köchinnen und Köche, die auch auf vegetarische und vegane Gerichte eingeht. Was hat dich dazu getrieben?

Es geht zurück zu den Wurzeln: Ich werde demnächst in Bremen, wo ich wohne, eine Kochschule eröffnen – Kochen ist mein Herzblut. Die Schule richtet sich zwar auch an Privatleute, aber eben auch an Profis, denn heute werden oft vegetarische und vegane Speisen gefordert, und da fehlen vielen Köchen die Ideen. Dass die normale Kochausbildung vegan-vegetarische Inhalte stärkt, ist seit wirklich langer Zeit überfällig. Weil das aber immer noch nicht passiert ist und ich zudem wusste, dass die Ausbildungsordnung erneuert wird, habe ich die Petition gestartet. Es gibt tausend gute Gründe für vegan/vegetarisch – bei mir sind es in erster Linie ökologische Gründe.

Hast du Mitstreiter*innen wie etwa ProVeg?

Ich habe mit vielen Organisationen gesprochen, und die Petition hat unglaublich viel Zuspruch bekommen. Es sind ja auch schon, Stand Mitte April, fast 19.000 Unterschriften zusammengekommen, das ist sehr viel für eine Petition einer Privatperson. Es wäre auf jeden Fall wünschenswert, wenn

die eine oder andere Organisation nun auch mit einsteigt, denn einerseits ist das Thema griffig, andererseits wird nicht alle Tage die Ausbildungsordnung neu formuliert.

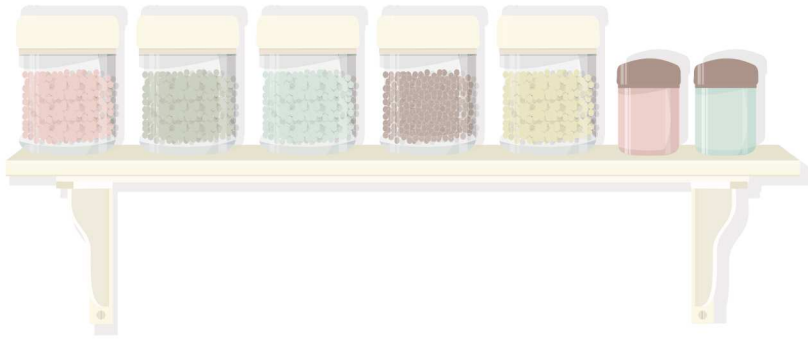
Ist es denn aktuell wirklich noch so, dass man entsprechend der Ausbildungsordnung als vegan lebender Mensch, der Koch/Köchin werden will, zwingend Fisch und Fleisch zubereiten muss?

Ja, am toten Tier kommt niemand in der Ausbildung vorbei. Während es beispielsweise für Kaufleute über ein Dutzend verschiedene Ausbildungsberufe gibt, zum Beispiel für Einzelhandels-, Bank-, Speditions- oder Bürokaufleute, gibt es nur die eine einzige Kochausbildung. Und die ist seit vielen Jahrzehnten quasi unverändert, also sehr fleischlastig.

Und was muss, was soll sich ändern?

Das Schöne ist: Es braucht sich gar nicht viel zu ändern, denn das Wichtige am Beruf, nämlich die Kochtechnik, ist mehr oder weniger unabhängig von den Zutaten. Insofern braucht man nur bestimmte Zutaten stärken. Dann lernt man möglicherweise nicht mehr zwölf Arten, Hackfleisch zuzubereiten, sondern zwölf Variationen für Wurzelgemüse. Die Techniken kann man dann auf andere Produkte übertragen. Wenn ich mit vegan-vegetarischen Zutaten kochen kann, dann kann ich das prinzipiell auch mit Fleisch ... und andersherum. Kurzfristig am meisten bringen würde eine einfache Änderung in der Prüfungsordnung: Momentan müssen Azubis in der Prüfung ein 3-Gang-Menü aus einem definierten Warenkorb kochen, Fisch und Fleisch sind hier Pflichtbestandteile. Wenn wir den Warenkorb in Zukunft nicht mehr in „Pflicht“ und „Wahl“ unterteilen, dann kann auch ein reines Veggie-Menü zubereitet werden.

Gibt es für eine vegan-vegetarische Ausbildungsordnung schon einen Entwurf, wer steckt dahinter oder wer soll und kann da definieren, was etwa bei der Tofuzubereitung „gute fachliche Praxis“ ist?



Einen solchen Entwurf gibt es meines Wissens nicht, allerdings gibt es mehrere vegan-vegetarischen Fortbildungen, zum Beispiel von Vegucation. Die Qualität der Ausbildung ist aus meiner Sicht keine große Herausforderung, denn unabhängig von den Zutaten brauchen wir dieselben Techniken und müssen dieselben Regeln befolgen. Insofern könnten wir in der Ausbildung auch sehr oft auf Fleisch verzichten: wer es schafft, Tofu oder ein Ei gut zuzubereiten, dem wird das mit Fisch oder Fleisch auch leicht gelingen.

Welche Rolle spielen dabei das Bundesinstitut für Berufsbildung, der Deutsche Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA und die Gewerkschaft Nahrung Genuss Gaststätten? Zeigen die Verständnis für die Notwendigkeit einer Veränderung?

Das Bildungsinstitut für Berufsbildung gibt die Ausbildungsordnung heraus, beauftragt aber Externe, in diesem Fall DEHOGA und die Gewerkschaft NGG mit der Ausformulierung. Der DEHOGA ist als „Arbeitgebervertreter“ wesentlich offener für vegan-vegetarisch, denn das Interesse der Unternehmen liegt darin, Geld zu verdienen, und das geht mit vegan-vegetarisch sehr gut. Der DEHOGA konnte sich beispielsweise gut vorstellen, dass sich Koch-Azubis am Ende ihrer Ausbildung für sechs Monate spezialisieren, beispielsweise auf Catering, auf Gemeinschaftsverpflegung, also für Kantinen etc., oder eben auch auf vegan-vegetarisch. Das ist aber mit der NGG nicht zu machen, die NGG hat Angst, dass reine Veggie-Köch*innen möglicherweise keine Arbeit finden. Dieser Irrglaube ist möglicherweise eine Folge von zu wenig Ahnung von der Praxis. Die Angst, dass Veggie-Köch*innen kein Fleisch kochen könnten, ist unbegründet – denn das ist in Wirklichkeit völlig problemlos.

Nun ist Veganer*innen aber mit vegetarischen Ausbildungsinhalten nicht geholfen, die wollen mit Eiern, Milch und Käse nicht arbeiten. Also ist da doch der nächste Konflikt vorprogrammiert, wenn es nicht eine weitere Differenzierung zwischen vegetarisch und vegan gibt, oder?

Ich finde es nicht so wichtig, mit welchen Zutaten man kochen lernt. Außerdem finde ich es prinzipiell in Ordnung, wenn man in der Ausbildung auch Sachen oder Produkte kennen lernt, die man selbst möglicherweise nicht so toll findet, eine Offenheit gehört zum Lernen dazu. Viel wichtiger finde ich, dass in der Ausbildung die Verwendung von industriellen Zutaten reduziert wird und im Gegenzug eine Rückbesinnung auf Kochtechniken und Kreativität stattfindet. Aber das ist ein Teufelskreis: Der Beruf ist oft unattraktiv, auch weil die Ausbildungsordnung völlig veraltet ist – deswegen gibt es

immer weniger Köche, die müssen dann immer mehr mit vorverarbeiteten industriellen Produkten arbeiten, um die Masse zu schaffen. Dabei spielt Fleisch eine wichtige Rolle, denn Fleisch ist oft eine einfache und schnelle Zutat.

Wäre es nicht sinnvoll, bei solchen Änderungen auch „Öffnungsklauseln“ für Menschen einzubauen, die etwa halal oder koscher kochen wollen oder müssen? Die sind ja mit einem „Schweinebratenzwang“ bei der Kochprüfung genauso diskriminiert wie vegetarisch oder vegan Lebende.

Prinzipiell können auch Küchen mit spezieller Ausrüstung eine Ausbildung anbieten. Aber momentan müssen Azubis aus solchen Küchen sich die „fehlende“ Fleisch-Erfahrung in anderen Betrieben aneignen – deswegen werden tatsächlich nur wenige Lehrstellen in besonderen Küchen angeboten. Aber man sieht, dass die Zahl der Betriebe mit einer besonderen Küche stetig zunimmt. Die sind für viele, die sich für eine Ausbildung interessieren, natürlich besonders spannend. Damit auch diese Betriebe gut ausbilden können, brauchen wir eine offenere und modernere Ausbildungsverordnung und Prüfordnung.

Du bist Verfasser des Lehrbuchs „Vitamin V“. Was hat es damit auf sich?

„Vitamin V“ ist ein Küchenlehrbuch, so wie ich es mir vorstelle. Idee ist das so genannte Baukastenprinzip. Dabei geht es, unabhängig von den Zutaten, um bestimmte Techniken, was letztlich das Kochen von beliebigen Gerichten ermöglicht. Die in „Vitamin V“ beschriebenen Zutaten sind zwar vegan-vegetarisch, das gesamte Buch ist aber ebenso gut für Fleisch- oder Fischgerichte geeignet. Es geht immer um das Schaffen von Möglichkeiten und Kompetenzen, aber nicht um das Erlernen fester Garnituren. Zur Geschichte: „Vitamin V“ entstand nach und nach über die letzten 25 Jahre, also solange ich Kochkurse gebe. „Vitamin V“ gibt es demnächst auch als gedruckte Version, die dann auch ihren Preis haben wird, im Netz ist aber derselbe Inhalt kostenlos verfügbar. Ziel ist letztlich die Stärkung der vegan-vegetarischen Küche.

Joachim Hiller

► www.vitamin-v.de