

Zeitgemäße Küche ohne Fleisch

Die Deutsche Hotelakademie (DHA) bietet einen Fernlehrgang „Vegetarisch-vegan geschulter Koch für Fachkräfte aus der Gastronomie und Hotellerie“ an. Sascha Hölzle, selbst Koch, Küchenmeister und Diätkoch, hat die DHA-Fortbildung mit konzipiert und fungiert als Mentor für die Studierenden. Wir haben ihn zum Fernlehrgang befragt.

Interview Sylvia Winnewisser

KÜCHE: Herr Hölzle, an wen richtet sich der Lehrgang „Vegetarisch-vegan geschulter Koch“ und welche Voraussetzungen verlangt die DHA zur Teilnahme an der Fortbildung?

SASCHA HÖLZLE: Der Lehrgang richtet sich an Fachkräfte mit gastronomischer Ausbildung (z.B. Köche oder Hauswirtschaftsfachleute), die sich zusätzliche spezielle fachliche Kompetenzen der veganen Küche aneignen möchten, um auf das zunehmende Bedürfnis ihrer Gäste, nach einer zeitgemäßen, kreativen veganen Küche reagieren zu können. Voraussetzung: eine mit Erfolg abgelegte Abschlussprüfung oder mindestens vier Jahre Berufspraxis.

Wieso sollten Köchinnen und Köche diesen Lehrgang buchen, was ist der Mehrwert für sie?

Der zunehmende Wunsch und das Bedürfnis nach einer zeitgemäßen, kreativen und pflanzlichen Küche stellt Köche so vor neue Herausforderungen: Denn Alternativen zu Fleisch, Milch und Eiern fordern ein Umdenken in der Küchenpraxis! Die vegane Küche öffnet hier neue Horizonte. In der Weiterbildung lernen die Teilnehmer nicht nur unterschiedliche Zubereitungsarten und Rezepturen, sondern erarbeiten konkrete Menüvorschläge und Buffetvarianten, die direkt in der Praxis angewendet werden können.

Wo genau liegt die Herausforderung beim vegetarisch-veganen Kochen, dass ein ausgebildeter Koch einen sechsmonatigen Lehrgang absolvieren sollte?

Die traditionelle Ausbildung eines Kochs vermittelt kaum vegetarische und so gut wie keine veganen Lerninhalte. Heute wird eine kreative, ausgewogene und abwechslungsreiche pflanzliche Küche nicht nur von Veganern, sondern auch von Flexitariern erwartet. Dabei ist es für jeden Koch wichtig, seine „eigene vegetarisch-vegane Handschrift zu entwickeln“.

Wie kann er das schaffen?

Dafür ist spezielles Wissen über die Ersatzprodukte, Zubereitungsmöglichkeiten und Speiseplangestaltung der pflanzlichen Küche wichtig. Wo früher beim Biskuit oder der Mayonnaise Eier für die Triebwirkung oder Bindung verwendet wurden, müssen wir heute neue Wege gehen, um auch Veganer „abzuholen“. Oftmals lassen



Fotos: Aamulya/iStock/Getty Images; DHA/Sascha Hölzle

VEGETARISCH-VEGAN GESCHULTER KOCH (DHA)

Art der Weiterbildung: Fernlehrgang

Dauer: 6 Monate

Abschluss: Zertifikat

Start: April und Oktober

Kosten: 1.350 €

www.dha-akademie.de/vegetarisch-vegan-geschulter-koch

DEUTSCHE
HOTELAKADEMIE

DHA



Sascha Hölzle

„ES IST FÜR JEDEN KOCH
WICHTIG, SEINE ‚EIGENE
VEGETARISCH-VEGANE
HANDSCHRIFT‘ ZU
ENTWICKELN.“

sich die tierischen Lebensmittel, wie das Ei, nicht eins zu eins mit nur einem pflanzlichen Lebensmittel ersetzen. Hierfür werden dann mehrere Lebensmittel benötigt, um später ein Produkt zu erhalten, das genauso gut ist wie das tierische. Es geht dabei nicht ums Limitieren der Gerichte oder Produkte, die wir aus dem tierischen Bereich kennen, sondern vielmehr darum, dass zum Schluss ein Gericht oder Produkt rauskommt, das dem tierischen sowohl im Geschmack wie in der Optik und Kreativität in nichts nachsteht.

Wie genau ist der Fernlehrgang zum Vegetarisch-vegan geschulten Koch aufgebaut und welche Inhalte werden vermittelt?

Die Teilnehmer erhalten während der Weiterbildung 3 Studienbriefe, welche durch 5 Webinare und eine Abschlussarbeit begleitet werden. Herzstück der Weiterbildung ist der viertägige Praxisworkshop, in dem die Teilnehmer „on the job“ das zuvor erlernte Wissen in die Praxis umsetzen können und wo sie von erfahrenen Dozenten lernen, wie pflanzliche Gerichte kreiert und natürlich zubereitet werden. Die Weiterbildung vermittelt den Teilnehmern nicht nur, welche Produkte für eine vegetarische und vegane Ernährung geeignet sind, sondern es werden auch die technologischen Eigenschaften von pflanzlichen Lebensmitteln intensiv betrachtet. Hauptaugenmerk legen wir hierbei vor allem auf praxisnahes Wis-

sen für eine ernährungsphysiologisch ausgewogene pflanzliche Speiseplangestaltung.

In der Ankündigung ist von einer Projektstudie als Teil des Lehrgangs die Rede. Was muss man sich darunter vorstellen?

Wir möchten, dass die Teilnehmer möglichst viel Wissen mit in die Praxis nehmen können und haben mit der Abschlussarbeit einen Rahmen geschaffen, der es unseren Teilnehmern ermöglicht, ein eigenes pflanzliches Konzept zu erstellen. Dieses Konzept kann sowohl für den eigenen Betrieb, als auch einen fiktiven Betrieb erstellt werden. An dieser Stelle liegt der Mehrwert für den Teilnehmer auf der Hand – er kann das erarbeitete Konzept direkt mitnehmen und in die Praxis umsetzen.

Und nach Abschluss des Lehrgangs winkt für Köchinnen und Köche ein Zertifikat?

Ja, die Weiterbildung zum vegetarisch-vegan geschulten Koch (DHA) ist von der Staatlichen Zentralstelle für Fernunterricht (ZFU) geprüft und zugelassen. Jeder Teilnehmer erhält nach erfolgreichem Bestehen ein Zertifikat.

Wie stehen Sie selbst zu vegetarisch-veganer Ernährung?

Ich bin der Meinung, es sollte unser erklärtes Ziel sein, bewusst mit den Ressourcen, die uns die Natur zur Verfügung stellt, umzugehen. Dazu gehört für mich ganz klar, nicht jeden Tag Fleisch und Fisch zu konsumieren. Aus meiner beruflichen Sicht als Koch, Küchenmeister und Diätkoch muss ich sagen, dass ich die vegetarische und vegane Küche sehr spannend und vor allem facettenreich finde. Gemüse und Obst liefern uns so viele verschiedene Geschmacksrichtungen und Kombinationsmöglichkeiten wie keine anderen Lebensmittelgruppen sonst. Privat lebe ich zu ca. 80 Prozent vegetarisch und esse auch sehr gerne vegane Gerichte.

Vielen Dank für das Gespräch.

DEUTSCHE HOTELAKADEMIE

Die Deutsche Hotelakademie (DHA) in Köln bietet berufsbegleitende Weiterbildungen und offene Trainings für Fach- und Führungskräfte aus der Hotellerie und Gastronomie an. Zum Bildungsangebot gehören die Studiengänge Hotelbetriebswirt (DHA), Fachwirt im Gastgewerbe (IHK), Revenue Manager (DHA), Küchenmeister (IHK), Diätkoch (IHK), Verpflegungsbetriebswirt (DHA), Betriebswirt für Systemgastronomie (DHA), F&B Manager (DHA), Sales Manager (DHA), Sommelier (IHK), Vegetarisch-vegan geschulter Koch (DHA), E-Commerce Manager (DHA) sowie der Führungsführerschein. Die DHA ist eine von drei Fachakademien unter dem Dach der Deutschen Gesellschaft für berufliche Bildung (DGBB).

www.dha-akademie.de