



Wirt werden.

Schülerfirmen im Bereich Pausenversorgung/Catering



Wirt werden.

Schülerfirmen im Bereich Pausenversorgung/Catering

Liebe Projektbegleiterinnen und Projektbegleiter, liebe Schülerinnen und Schüler,

dieser Ringordner wurde erstellt, um Euch bei der erfolgreichen Arbeit in den Geschäftsfeldern Pausenversorgung und Catering zu unterstützen.

Das Projekt „Wirt werden“ startete mit der Zielsetzung, Qualitätsstandards für Schülerfirmen im Bereich Hotellerie und Gastronomie herauszuarbeiten. Im Ergebnis haben wir zehn Standards formuliert, die sich an den Qualitätsstandards der Gemeinschaftsverpflegung orientieren. Experten-Interviews ergänzen diese Standards in dem vorliegenden Material mit zusätzlichen praktischen Informationen.

Die Arbeit in der Schülerfirma ist immer mit berufsorientierenden Aspekten verbunden. Wer Spaß an den Tätigkeiten im Schülercafé oder im Catering hat, der interessiert sich sicher dafür, welcher Beruf dazu passt, wie der Arbeitsalltag dort aussieht und welche Voraussetzungen notwendig sind, um den entsprechenden Abschluss zu erreichen. Deshalb gibt der zweite Teil unseres Ordners einen Überblick über Berufe, die allgemein mit Lebensmitteln im Zusammenhang stehen, ergänzt durch detaillierte Beschreibungen der sechs Ausbildungsberufe in Hotellerie und Gastronomie mit weiterführenden Links.

Zahlreiche Institutionen in Brandenburg haben sich der Förderung von Landwirtschaft bzw. Gastwirtschaft verschrieben und stehen auch für Schülerfirmen als Ansprechpartner zur Verfügung. Neben einigen Kurzporträts dieser Organisationen haben wir im dritten Teil auch eine Liste mit Unternehmen eingefügt, die als Kooperationspartner für Schülerfirmen im Gastro- und Cateringbereich infrage kommen.

Wichtig ist, im Bereich gesunde Ernährung immer auf dem aktuellsten Stand zu bleiben. Deshalb stellen wir im vierten Teil unabhängige Informationsquellen zu diesem Thema vor. Außerdem findet Ihr im Materialteil verschiedene Arbeitsblätter, Checklisten und Fragebögen, die für Eure tägliche Arbeit nützlich sind. Sie stehen auch auf der Webseite www.verbindungbefluegelt.de zum Download bereit.

Der fünfte Teil des Ordners ist der Rezeptteil. In ihm findet Ihr einfache, gesunde, leicht nachzumachende Rezepte als Anregung für Euer Angebot. Der Ordner ist so gestaltet, dass Ihr den Rezeptteil sofort in der Küche nutzen könnt. Ihr müsst ihn noch nicht einmal ausheften! Einfach den Ordner umklappen, zwischen die Ecken der Aufstellschiene stellen und Rezept aufschlagen, schon kann es losgehen!

Wir danken den brandenburgischen Ministerien für Wirtschaft und Europaangelegenheiten sowie für Bildung, Jugend und Sport und der Deutschen Kinder- und Jugendstiftung für ihre Unterstützung. Auch allen Wirtschaftspartnern, die uns bei der Umsetzung des Projektes „Wirt werden“ geholfen haben, möchten wir danken.

Wir freuen uns, wenn Ihr den Ordner oft nutzt und ihn mit eigenen Materialien und Rezepten füllt. Gern könnt Ihr uns Eure Anregungen und Meinungen zum Ordner mitteilen.

Ines Weinkauf
Für das Team der Servicestelle-Schülerfirmen

Impressum

Herausgeber

kobra.net GmbH/
Servicestelle-Schülerfirmen
Benzstraße 8/9
14482 Potsdam

0331 - 704 35 52

info@servicestelle-schuelerfirmen.de
kobranet.de

V.i.S.d.P.

Notbert Bothe

Inhalt und Konzeption

Ines Weinkauf

Lektorat und Redaktion

Anka Stahl
anka-stahl.de

Gestaltung und Bildbearbeitung

Max Baumann
abzweig.kunstabzweig.de

Fotonachweis

Der Herausgeber war bestrebt, die Urheberrechte der verwendeten Fotos zu beachten. Sollten trotz sorgfältiger Prüfung Rechte Dritter berührt sein, bitten wir, uns dies schriftlich mitzuteilen.

Förderer

Die Servicestelle-Schülerfirmen wird durch das Land Brandenburg unterstützt und ist Regionalpartner der Deutschen Kinder- und Jugendstiftung. Die Mappe wurde durch das Ministerium für Wirtschaft und Europaangelegenheiten des Landes Brandenburg gefördert.

Druck

Druckerei Rüss
druckerei-ruess.de
gedruckt auf FSC-zertifiziertem Papier

Ringordner

Fritzsche-Ludwig GmbH & Co.KG
frilu.de

Potsdam, November 2014

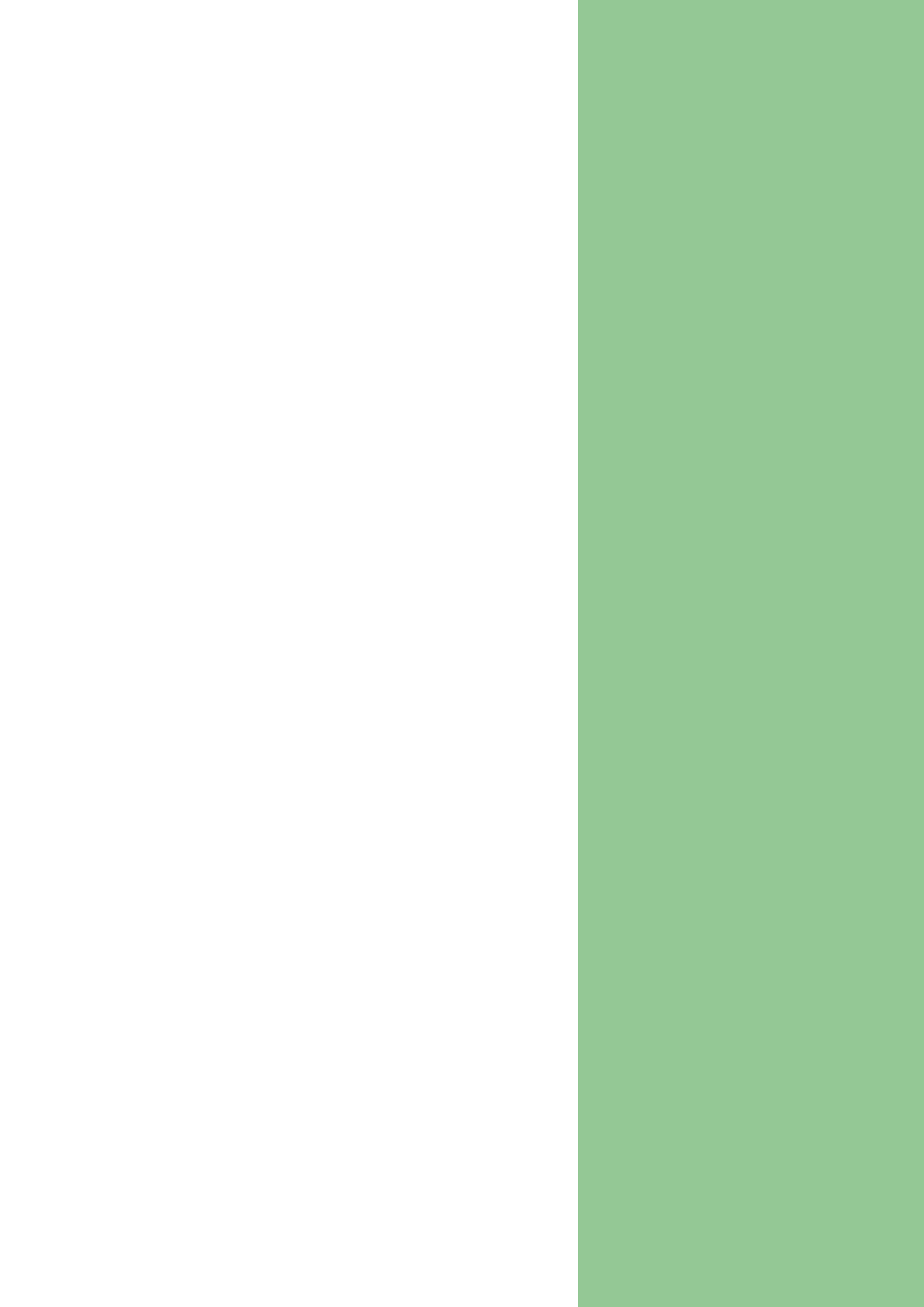
1 Qualitätsstandards

2 Ausbildungsberufe

3 Kontakte

4 Arbeitsmaterialien

5 Rezepte



Qualitätsstandards

1. *abwechslungsreich und vielseitig*
2. *salz-, zucker- und fettarm*
3. *selbst gemacht und gesund*
4. *saisonal, regional und ökologisch*
 - *Interview mit Jens-Uwe Poel*
5. *fleischlos und klimafreundlich*
6. *gut organisiert und richtig temperiert*
7. *lecker abgeschmeckt und angerichtet*
8. *gut verwertet und (un)verpackt*
9. *atmosphärisch und informiert*
 - *Interview mit Mike Hasert*
10. *hygienisch und rechtlich unbedenklich*
 - *Interview mit Ina Kiewel*
 - *Interview mit Heike Buhl*

1. abwechslungsreich und vielseitig

Wer sich mit gesunder Ernährung beschäftigt, der wird immer auf einen Grundsatz stoßen: die Lebensmittel möglichst abwechslungsreich, vielfältig und ausgewogen auszuwählen. Auch in den 10 Regeln der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) zur gesunden Ernährung steht dies an erster Stelle. Nur so bekommt der Körper alle Nährstoffe in ausreichender Menge und Kombination, nur so bleibt er gesund und kann Krankheiten wie Herz-Kreislauf-Störungen, Diabetes und Übergewicht vorbeugen.

Als Pausenversorger können die Schülerfirmen mit ihrem Angebot einen wichtigen Beitrag zur Versorgung der Schülerinnen und Schüler mit natürlichen und frischen Nahrungsmitteln leisten. Nicht alle Eltern verfügen über die Zeit und das nötige Wissen, um täglich gesunde Mahlzeiten für ihre Kinder zusammenzustellen. Oft haben Kinder kein gesundes Pausenbrot dabei. Mit zunehmendem Alter wird auch die warme Mahlzeit der Schulspeisung immer seltener genutzt. Umso wichtiger ist es, das Angebot des Schülercafés genau zu prüfen und hier eine gesunde Ergänzung anzubieten.

Für die Zusammenstellung und Auswahl der Lebensmittel bietet sich die aid-Lebensmittelpyramide als einfaches und übersichtliches Hilfsmittel an (aid = infodienst Ernährung, Landwirtschaft, Verbraucherschutz e. V.).



© aid infodienst, Idee: S. Mannhardt

Alle Lebensmittelgruppen sind mit der für einen Tag empfohlenen Menge (1 Glas, 1 Hand voll, 1 Scheibe, 1 Becher, 1 Löffel) schichtweise angeordnet. Zusätzlich sind die Ampelfarben unterlegt, die ebenfalls signalisieren, welche Lebensmittelgruppen bevorzugt werden sollten. Die grün eingefärbte Basis der Ernährungspyramide bilden Getränke, gefolgt von pflanzlichen Lebensmitteln. Tierische Produkte bilden den gelben Bereich, den man nur mäßig genießen sollte. Besonders sparsam muss mit Fetten sowie Süßigkeiten und Knabberereien umgegangen werden. Für den Einsatz im Unterricht hat der aid zahlreiche anschauliche Unterrichtsmaterialien entwickelt, von informativ bis spielerisch (siehe Kapitel 4 Arbeitsmaterialien).

Für eine gesunde Ernährung sollte innerhalb der Lebensmittelgruppen die gesamte Bandbreite genutzt werden. Es gibt hunderte Obst- und Gemüsesorten, auch beim Brot ist Deutschland Weltmeister in der Artenvielfalt. Frei nach dem Motto: „Was miteinander reif wird, passt auch in der Küche zusammen“, lässt sich Neues ausprobieren und Ungewohntes entdecken.

In der Broschüre „DGE Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“¹ sind Tabellen mit Beispielen für eine optimale Auswahl enthalten.

Natürlich sollten auch die Wünsche der Schüler und Lehrer berücksichtigt werden. Das muss jedoch kein Widerspruch sein: Auf mehrere Angebotstage mit Salat oder gedünstem Gemüse kann ein Tag mit frittierten Kartoffeln oder süßen Eierkuchen folgen. Für das Zusammenstellen des Angebotes sind Umfragen nach den Wünschen der Kunden besonders nützlich. Die Antworten können durchaus überraschen.

Wichtig ist auch die Berücksichtigung kulturspezifischer Essgewohnheiten. Ein Frühstück kann in einzelnen Ländern sehr unterschiedlich ausfallen. In Deutschland kommen zum Beispiel häufig Brötchen mit Konfitüre, in England Eiergerichte mit Bohnen und Speck und in der Türkei Oliven und gebratene Paprikaschoten auf den Tisch. Diese Unterschiede lassen sich in Abhängigkeit von der Schülerstruktur hervorragend für die abwechslungsreiche Gestaltung des Angebots nutzen, z. B. in Form eines monatlichen Themenfrühstücks.

Bei der Berücksichtigung religiöser Aspekte wird es schon schwieriger. Hier gilt es, unterschiedlich komplexe Vorschriften zu beachten:

- Im Islam sind Schweinefleisch und Gelatine nicht erlaubt. Für gläubige Muslime muss ein Lebensmittel generell „Halal“, also statthaft sein. Erste Informationen dazu bietet die Internetseite des aid². Auch der Fastenmonat Ramadan und das anschließende Fest des Fastenbrechens bestimmen den Speiseplan im islamischen Kulturkreis.
- Buddhisten meiden Fleisch und übermäßiges Essen.
- Hindus essen kein Rindfleisch.
- Juden kennen die umfassendsten Vorschriften für ihr „koscheres“ Essen. Für sie ist z. B. kein Blut erlaubt, sie essen nur bestimmte Teile von bestimmten Tieren, Fleisch- und Milchprodukte dürfen nicht zusammen gelagert und zubereitet werden. Wer dazu mehr wissen möchte, kann beispielsweise bei Wikipedia unter dem Stichwort „Jüdische Speisegesetze“ nachlesen.
- Christen kennen biblische Speisegebote nach dem Alten Testament, die Vorgaben zum Konsumieren von bestimmten Tieren nennen. Diese werden jedoch im Neuen Testament relativiert. Bei den Christen war es lange Zeit Brauch, in der Fastenzeit zwischen Aschermittwoch und Ostern sowie an Freitagen kein Fleisch zu essen. Zu Ostern wurde traditionell Lamm gereicht. Heute spielen diese Vorschriften zwar kaum noch eine Rolle, viele Menschen lassen sich jedoch vom Christentum dazu anregen, in der Fastenzeit aus ethischen oder gesundheitlichen Gründen auf bestimmte Genussmittel zu verzichten, z. B. auf Süßigkeiten oder – nun aus anderen Gründen – die vegetarische oder vegane Lebensweise auszuprobieren (dazu mehr unter 1-5).

Ob diese komplexen Vorschriften berücksichtigt werden müssen, hängt vom Anteil religiöser Kunden ab. Zumindest sollte das Fleischangebot neben den überwiegend vegetarischen Speisen besonders abwechslungsreich sein.

Natürlich sind die Bedürfnisse der stetig steigenden Zahl der Allergiker ebenfalls zu beachten. Die häufigsten Auslöser für Allergien sind Milchprodukte, Eier, Nüsse und Weizen. Daher ist es wichtig, allergene Inhaltsstoffe für die Kunden kenntlich zu machen (siehe 1-9) und nach Möglichkeit die Bestandteile eines Gerichts separat anzubieten, sodass der Kunde sich sein Gericht selbst zusammenstellen kann.

¹ schuleplusessen.de/service/medien.html?eID=dam_frontend_push&docID=1046

² aid.de/verbraucher/halal-ernaehrung.php

2. salz-, zucker- und fettarm

Paracelsus' Grundsatz: „Allein die Menge macht das Gift“ trifft es auch hier. Alle drei Stoffe benötigt der Körper, aber in hohen Dosen wirken sie schädlich.

Salz

Die Weltgesundheitsorganisation (WHO) empfiehlt für Erwachsene weniger als 5 g Salz pro Tag. Für Kinder gibt es bislang die Empfehlung vom britischen Scientific Advisory Committee on Nutrition (SACN) von 3,5 g Salz pro Tag. Die meisten Menschen nehmen allerdings viel mehr als die empfohlene Menge zu sich – nämlich 8 bis 11 g täglich. Zu viel Salz kann erhöhten Blutdruck verursachen und zu Herz-Kreislauferkrankungen führen. Die meisten Lebensmittel besitzen einen natürlichen Salzgehalt. Auf ihn entfallen rund 5 % unserer Tagesaufnahme. Nur 10 % werden über das Salz, das im Haushalt verwendet wird, aufgenommen. 80 % der Salzaufnahme in der Europäischen Union, so berichtet die WHO, entfallen auf verarbeitete Lebensmittel! Besonders viel Salz, oft mehr als vielen bewusst ist, enthalten folgende Nahrungsmittel:

- Brot
- Fleisch- und Fischprodukte wie Wurst oder Fischkonserven
- Käse
- Fertiggerichte, Tütensuppen und Suppenwürfel
- Würzsaucen, z. B. Sojasauce
- Kartoffelprodukte
- salzige Snacks, wie Brezeln, Chips und Popcorn, aber auch
- Frühstücksflocken.

Schülerfirmen können ihr Angebot salzärmer gestalten, indem sie zum Beispiel

- Wurst und Käse nur in dünnen Scheiben als Brotbelag verwenden und besonders salzreiche Sorten, wie Salami und Schmelzkäse, vermeiden
- Fertiggerichte vom Speiseplan streichen
- viele frische Kräuter und Gewürze zum Würzen und Abschmecken verwenden, Liebstöckel ist hier besonders als Salzersatz zu erwähnen
- Salz mit Kräutern, Gemüse und Gewürzen „strecken“ (siehe Kräutersalz im Rezeptteil)
- Gemüsebrühe selbst zubereiten (siehe Gemüsebrühe im Rezeptteil).

Da auf den Verpackungen nicht immer der Salzgehalt ausgewiesen wird, ist die Ermittlung des Salzanteils in Lebensmitteln bisweilen schwierig. Die Verbraucherzentrale bietet auf ihrer Internetseite¹ einen Umrechner von Natrium- in Salzgehalt an.

Zucker

Die WHO bereitet zurzeit neue Leitlinien für die Zuckeraufnahme vor. Bisher wird Erwachsenen empfohlen, nicht mehr als 10 % des täglichen Energiebedarfs (im Durchschnitt 2.000 Kilokalorien) als Zucker zu sich zu nehmen. Ein Gramm Zucker entspricht 4 Kilokalorien, so erhält man einen empfohlenen Tageswert von 50 – 60 g Zucker. Die Grenzwerte gelten für alle Arten von Zucker, auch für die von Natur aus in Honig, Sirup, Fruchtsäften und -konzentraten enthaltenen Mengen. Die auf den Verpackungen angegebenen empfohlenen Tagesdosen beziehen sich meist auf andere Berechnungen, die Referenzmengen von 90 - 110 g ergeben.

Generell sind die Angaben für Zucker auf Lebensmittel-Etiketten nicht immer leicht zu erkennen. Bezeichnungen wie Saccharose, Traubenzucker/Glucose (-sirup), Fruchtzucker/Fructose (-sirup), Raffinose, Traubensüße, Dextrose, Sucrose, (natürliche) Fruchtsüße, Kandis, Melasse, Laktose/Milchzucker, Invertzucker (-sirup), Maltose/Malzzucker, Maltodextrin und Karamelzuckersirup stehen alle für Zucker. Im weiteren Sinne sind auch Akaziensirup, Honig und Frucht-Dicksäfte wie Birnen-, Apfel- oder Trauben-Dicksaft als Zucker zu betrachten.

¹ vz-nrw.de/salzgehalt-erkennen

Auch beim Zucker überschreiten die meisten Menschen die empfohlene Tagesmenge um das Doppelte. Zu viel Zucker kann zu Übergewicht und Diabetes führen und begünstigt Karies. Die „leeren“ Kalorien des Zuckers enthalten kaum Nährstoffe, wer sich damit satt isst, nimmt dafür weniger nährstoffreiche Lebensmittel zu sich, was zu Mangelerscheinungen führen kann. Neueste Forschungen gehen davon aus, dass Zucker Suchtpotential hat. Das beim Zuckergenuss ausgeschüttete Hormon Dopamin wirkt ähnlich, zumindest in gleichen Hirnregionen, wie Nikotin oder Alkohol. Auch hier gilt es, wie beim Salz, den Gaumen langsam zu entwöhnen.

Schülerfirmen sollten deshalb

- keine zuckerreichen Lebensmittel und Getränke wie Süßigkeiten und Limonaden anbieten
- süße Hauptgerichte wie Milchreis selten auf die Karte setzen
- Fertigsaucen wie Ketchup sparsam einsetzen
- frisches Obst dem Trockenobst vorziehen
- als Ersatz für Süßigkeiten selbst zubereitete Fruchtjoghurts oder Quarkspeisen und Früchtespieße anbieten
- beim Backen den Zucker reduzieren. Bei vielen Rezepten, z. B. Muffintoppings, kann oft bis zur Hälfte der angegebenen Zuckermenge eingespart werden.

Um den Schülerinnen und Schülern den Zuckergehalt von Lebensmitteln zu verdeutlichen, lässt er sich in Form von Zuckerwürfeln darstellen. Auch Materialien wie das PDF der Verbraucherzentrale „WM-Lebensmittel im Zuckercheck“² regen zum Nachdenken an. Die Verbraucherzentrale Brandenburg bietet Infoblätter zum Zuckergehalt verschiedener Lebensmittel und Süßigkeiten³ sowie eine kostenlose App zu Süßmachern⁴ auf ihrer Website an.



Vergleichende Darstellung des Salz-, Zucker- und Fettgehaltes von Frühstücksflocken (links) und Müsli (rechts)

Fett

Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) gibt Erwachsenen folgende Empfehlung: Täglich sollte nicht mehr als etwa 1 Gramm Fett pro Kilogramm Körpergewicht (Normalgewicht) aufgenommen werden. Das sind im Durchschnitt ca. 60 - 80 g Fett pro Tag. Dabei sind neben den Streich-, Koch- und Bratfetten auch verdeckte Fette einbezogen.

² vzhh.de/ernaehrung/338485/vzhh_WHO-Zuckercheck_WM-Lebensmittel.pdf

³ fruehstuecksfreunde.de/material.htm

⁴ vzb.de/suessmacher

Neben der Menge ist die Art des Fettes entscheidend. Essentielle Fettsäuren wie die Linolsäure müssen mit der Nahrung zugeführt werden, da sie vom Körper nicht selbst hergestellt werden können. Fettwerttabellen, in denen die Lebensmittel nach ihrem Fettgehalt aufgeführt sind, sagen leider meist nichts über die Art des Fettes aus und sind daher selten hilfreich.

Zu viel Fett in der Nahrung kann zu Übergewicht und – begünstigt durch den Genuss von gesättigten Fettsäuren – zu Fettstoffwechselstörungen führen.

Bei der Zubereitung sollten Schülerfirmen daher

- wegen ihrer essentiellen Fettsäuren vorwiegend pflanzliche Öle verwenden
- Fette immer löffelweise abmessen
- fettarme Garmethoden wie Dünsten, Dämpfen, Kochen, Grillen, Garen in Folie oder im Römertopf bevorzugen
- das Angebot an Fertiggerichten, Fleischerzeugnissen, Gebäck und Süßwaren einschränken
- bei Pizza auf fetten Belag wie Salami verzichten und den Käse weniger dick aufstreuen (fettarme Alternative siehe „Pizzinis“ im Rezeptteil)
- panierte Fisch- und Fleischgerichte selten anbieten
- frittierte Speisen im Backofen zubereiten, aber selten anbieten – auch im Hinblick auf den Acrylamidgehalt dieser Speisen
- Salatdressings aus hochwertigen kaltgepressten Pflanzenölen und gutem Essig selbst zubereiten, anstatt Fertigsaucen zu verwenden
- belegte Brote mit weicher Butter dünn bestreichen und alternativ Quark, Senf, Tomatenmark oder Frischkäse verwenden
- fetthaltigen Belag in dünnen Scheiben auflegen oder Gemüsescheiben, z. B. von Radieschen, Tomate oder Gurke, als fettarmen Belag wählen
- Streichwurst vermeiden.



Übrigens: Oft wird Durst mit Hunger verwechselt. Deshalb Getränke wie Wasser, Früchtetee und Saftchorlen anbieten!

3. selbst gemacht und gesund

Convenience Food ist laut Wikipedia ein aus dem Englischen entlehnter Begriff für „bequemes Essen“. Damit werden vorgefertigte Lebensmittel bezeichnet, bei denen der Nahrungsmittelhersteller bestimmte Be- und Verarbeitungsstufen übernimmt, um die weitere Zubereitung in Privathaushalten, Gastronomie oder Gemeinschaftsverpflegungen zu erleichtern. Eine verbindliche Definition des Convenience-Grades gibt es nicht. In der DGE-Broschüre „Qualitätsstandards für die Schulverpflegung“¹ sind folgende Stufen ausgewiesen:

1. „küchenfertig“ – z. B. geputztes Gemüse
2. „garfertig“ – z. B. Nudeln
3. „aufbereitetfertig“ – z. B. Puddingpulver
4. „regenerierfertig“ – z. B. fertige Menüs
5. „verzehr-/tischfertig“ – z. B. geschnittene Salate.

In Restaurants wird häufig Convenience verwendet, vorrangig in Form von tiefgekühlten Rohwaren wie Gemüse. Dabei überwiegen die Vorteile: Zeit und Arbeitsaufwand werden gespart, die Bevorratung ist einfacher und es entsteht kein Abfall an Lebensmitteln.

In vielen privaten Haushalten werden häufig aufbereitetfertige und regenerierfertige Convenience-Produkte eingesetzt. Das spart natürlich Zeit beim Einkaufen und bei der Zubereitung. Doch zu viel Bequemlichkeit ist hier problematisch. Besonders schwerwiegende Nachteile sind der meist hohe Salz-, Zucker- und Fettgehalt der Fertiggerichte und der Verlust praktischer Kochkenntnisse.

Convenience-Produkte werden mit hohem Energieaufwand produziert und erzeugen große Mengen an Verpackungsmüll, sie sind also auch im Sinne der Nachhaltigkeit nicht zu empfehlen. Convenience kann und sollte in Schülerfirmen auf ein Minimum beschränkt werden. Schülerfirmen sind meist ins Unterrichtsfach WAT (Wirtschaft-Arbeit-Technik) eingebunden und haben die Vorgaben des Rahmenlehrplans umzusetzen. So müssen die Schüler beispielsweise bestimmte Arbeitstechniken wie das Schneiden erlernen, Kenntnisse in der Warenkunde erwerben oder einen Vergleich zwischen Eigen- und Fremdherstellung von Produkten durchführen. In den allermeisten Fällen sind die zeitlichen und personellen Kapazitäten vorhanden, die Speisen aus frischen, natürlichen Lebensmitteln herzustellen.

Durch gutes Zeitmanagement lassen sich Gerichte schon am Vortag vorbereiten und mit wenig Aufwand zur Pause schnell zubereiten (siehe Pizzinis im Rezeptteil). Zugegeben, Nudeln lassen sich nicht so einfach selber machen. Fertige Frischteignudeln, die nur noch wenige Minuten in kochendem Wasser ziehen müssen, sind da eine gute Alternative. Eine bewusste Auswahl von Convenience-Produkten der Stufen 1 und 2, wie Tiefkühl-Fisch oder passierte Tomaten, kann das Angebot an frischen Lebensmitteln sinnvoll ergänzen. Stark verarbeitete Lebensmittel, wie Instant-Gerichte, sollten aber auf keinen Fall zum Angebot eines Schülercafés gehören. Geschmackliche Eintönigkeit ist noch das Geringste, was man daran bemängeln kann. Mit Probieraktionen und Sinnesschulungen können Schülerfirmen spielerisch mehr Aufmerksamkeit für den Eigengeschmack der natürlichen Lebensmittel schaffen.

Bei den Convenience-Produkten der Stufen 3 und 4, z. B. Soßenbindern, Fertigsoßen, Fixprodukten oder Fertiggerichten, sollte zudem die Zutatenliste kritisch gelesen und auf Zusatzstoffe geachtet werden. (Begriffsdefinition und mögliche gesundheitliche Beeinträchtigungen, siehe 1-9)

¹ schuleplusessen.de/service/medien.html?eID=dam_frontend_push&docID=1046

Neben der Zutatenliste sind bei den Verpackungen noch andere Kriterien beachtenswert, z. B.:

- Schriftgröße und Erkennbarkeit von Informationen
- Portionsgröße und Portionierbarkeit
- Entnehmbarkeit und Wiederverschluss
- Wiederverwertbarkeit des Materials
- das Verhältnis der Verpackungsgröße zum Inhalt sowie
- mögliche gesundheitliche Gefährdungen durch die Verpackung.

Einige Verpackungsmaterialien stehen in der Kritik, da es bei ihnen durch Abrieb zu unerwünschter Übertragung von Bestandteilen der Verpackung auf die Lebensmittel kommen kann. Dazu gehören Mineralöle in Recyclingkartons oder Bisphenol A in Plastikflaschen. Aus un- oder teilbeschichteten Konservendosen kann Zinn an den Doseninhalt gelangen. Daher sollten Reste immer in Glas- oder Keramikgefäße umfüllt werden.

Es gibt „aktive“ und „intelligente“ Verpackungen, die einen Nutzen für den Kunden bringen sollen. Hersteller setzen z. B. bewusst Substanzen ein, die auf das verpackte Lebensmittel übergehen und so dessen Haltbarkeit verlängern oder das frische Erscheinungsbild erhalten. Ein Beispiel dafür wäre ein Gasgemisch, das die Fleischfarbe erhält – erkennbar an der Aufschrift: „Unter Schutzatmosphäre verpackt“. Sogenannte Smart Labels zeigen eine Änderung dieses Gasgemischs an. Oft werden chemische Verbindungen in die Verpackung eingebracht, die aggressive UV-Strahlen filtern. Aufgeklebte Sensoren zeichnen die Temperatur des Produkts auf und verfärben sich, wenn die Kühlkette unterbrochen wird. QR-Codes, die mit Smartphones ausgelesen werden können, verweisen auf weitere Informationen, passende Rezepte oder Gutscheine.



Auch für bestimmte Personengruppen gibt es spezielle Verpackungen. Dazu gehören leicht zu öffnende Verpackungen mit vorgegebener Naht für Senioren oder fluoreszierende Getränkedosen für Jugendliche. Im Trend sind auch Bio-Verpackungen aus nachwachsenden Rohstoffen. Es gibt sogar schon komplett verpackungsfreie Supermärkte, in denen man alle Waren in mitgebrachte Behälter abfüllt, z. B. in Berlin².

² original-unverpackt.de/

4. saisonal, regional und ökologisch

Zum Konzept einer gesunden und nachhaltigen Ernährung gehört, sich entsprechend der Jahreszeit zu ernähren – also zu essen, was die Natur in der eigenen Region gerade wachsen und ernten lässt. Dieses Prinzip schont durch das Vermeiden von langen Transportwegen und energieintensiver Lagerung die Umwelt. Saisonal-regionale Produkte wiederzuentdecken, birgt auch besondere Geschmackserlebnisse. Die Früchte durften bis zur vollen Reife an der Pflanze bleiben und ihr ganzes Aroma ausbilden. In Saisonkalendern kann man sich über Haupt- und Nebensaison der Obst- und Gemüsesorten informieren¹.

Das damit verbundene Prinzip der kurzen Wege bedeutet, dass Lebensmittel nah am Ursprungs-ort verarbeitet, vermarktet und konsumiert werden. Es gibt bisher einige Siegel für regionale Lebensmittel, aber keine gesetzliche Regelung für die Kennzeichnung. Regionale Lebensmittel haben beim Kunden einen Vertrauensbonus, da er sich selbst, z. B. bei Hoffesten oder Betriebsführungen, über die Qualität der Produkte informieren kann. Die Vorteile für Mensch und Umwelt liegen auf der Hand:

- Verzicht auf Gentechnik und importierte Futtermittel
- hoher Stellenwert von Tierschutz und artgerechter Haltung
- Schaffung von Arbeitsplätzen in der Region, nicht zuletzt für behinderte und auf dem Arbeitsmarkt benachteiligte Menschen
- auskömmliche Preise für die Bauern durch faire Vermarktung
- Vermeidung hoher CO₂-Emissionen durch kurze Transportwege und Lagerzeiten
- Landschaftspflege und Naturschutz durch Weidehaltung und Anbau angestammter Kulturpflanzen.

Regionale Lebensmittel können, müssen aber nicht ökologisch erzeugt werden. Die Bezeichnungen „biologisch“ und „ökologisch“ sind seit 1991 durch die EG-Öko-Verordnung (Verordnung [EWG] Nr. 2092/91) rechtlich geschützt. Nur Produkte, die nach den Richtlinien der EG-Öko-Verordnung erzeugt, verarbeitet, etikettiert und kontrolliert werden, dürfen als Bio- bzw. Öko-Lebensmittel gekennzeichnet sein. Die Verordnung basiert auf den Rahmenrichtlinien des weltweiten Zusammenschlusses der nichtstaatlichen Öko-Landbauorganisationen IFOAM (International Federation of Organic Agriculture Movements).

Die EU-Verbraucher-Info zum Bio-Siegel besagt: „Bio-Produkte müssen aus ökologisch kontrolliertem Anbau stammen, dürfen nicht gentechnisch verändert sein und werden ohne Einsatz konventioneller Pestizide, Kunstdünger oder Abwasserschlämme angebaut. Tierische Produkte stammen von Tieren, die artgerecht gemäß EG-Öko-Verordnung und in der Regel weniger mit Antibiotika und Wachstumshormonen behandelt wurden. Die Produkte sind nicht ionisierend bestrahlt und enthalten weniger Lebensmittelzusatzstoffe als konventionelle Lebensmittel, dürfen aber bis zu 5 % nicht ökologisch erzeugte Zutaten enthalten.“²

Für Lebensmittel gibt es bis zu 400 Gütestempel, Prüfnachweise, Regionalmarken, Testlabels, Umweltzeichen und Siegel. Sie unterscheiden sich vor allem in Art und Umfang der Kontrolle von Produkteigenschaften und Herstellungsverfahren. Um den Überblick zu behalten und sich über ihre genaue Bedeutung zu informieren, ist die Internetseite des Bundesverbands der Verbraucherzentralen³ zu empfehlen. Es gibt auch eine Label-Such-Datenbank des Vereins Verbraucherinitiative e.V.⁴

¹ verbraucherfuersklima.de/cps/rde/xchg/projektklima/hs.xsl/saisonkalender_obst_gemuese.htm

² de.wikipedia.org/wiki/Bio-Lebensmittel

³ verbraucherfuersklima.de/cps/rde/xchg/projektklima/hs.xsl/ernaehrung_kennzeichnungen.htm

⁴ label-online.de/

Eine weitere Möglichkeit ist der Anbau von Obst, Gemüse oder Kräutern im Schulgarten. In Cottbus bietet das Pädagogische Zentrum für Natur und Umwelt (PZNU) – als Ansprechpartner der Bundesarbeitsgemeinschaft Schulgarten in Brandenburg – Informationsmaterial und Weiterbildungen an. Auf Anfrage bekommt man Unterstützung bei der Erstellung eines Anbauplans, nach dem das ganze Jahr über geerntet werden kann und sogar die Ferien berücksichtigt sind. Für die Erstausrüstung des Schulgartens lohnt es sich, in Gärtnereien nach Pflanzen zu fragen, die für den Verkauf nicht mehr geeignet sind, aber mit entsprechender Pflege wieder aufgepäppelt werden können. Auf dem Informationsportal Ökolandbau der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung ¹¹ ist ebenfalls Unterrichtsmaterial zum Schulgarten als Nutzgarten zu finden.

Wer keinen Platz für einen Schulgarten hat, sollte sich über „Urbane Gärten“ informieren. Das Allmende-Kontor auf dem Tempelhofer Feld gilt als größte Hochbeetanlage der Welt ¹². Es gibt auch „essbare Städte“ nach dem englischen Konzept „incredible edible“. In Deutschland ist die Stadt Andernach auf dem Weg dorthin ¹³.



Bei allem Eifer ist zu beachten, dass jeder Garten Pflege braucht! Es muss zum Beispiel geklärt werden, wer in den Ferien die Pflanzen mit Wasser versorgt.

Eine ähnliche Fragestellung ergibt sich bei Projekten, die sich der Imkerei widmen möchten. Die ehrenamtlichen „Tierpfleger“ tragen die Verantwortung – auch in den Ferien. Der Landesverband Brandenburgischer Imker e. V. hilft beim Aufbau einer Schulimkerei, vermittelt den Kontakt zu Imkern vor Ort und bietet Material rund um die Biene ¹⁴. Am Imker-Projekt „Be(e) in contact!“ der Naturschutzjugend (NAJU) hat er sich ebenfalls beteiligt. Dabei entstand ein Leitfaden für Imkerprojekte und Aktionen in Jugendgruppen, Schulen und Imkervereinen ¹⁵. In Berlin wird ein Bienenkoffer für Grundschüler angeboten ¹⁶.

¹¹ oekolandbau.de/lehrer

¹² anstiftung-ertomis.de/urbane-gaerten/gaerten-im-ueberblick

¹³ daserste.de/information/wissen-kultur/w-wie-wissen/sendung/2012/andernach-100.html

¹⁴ imker-brandenburgs.de/index.php?lid=4&tid=402

¹⁵ naju.de/shop/printmaterial/jugendliche/

¹⁶ berlin.deutschland-summt.de/bienenkoffer.html

Interview mit Jens-Uwe Poel

Herr Poel gab beim Auftakttreffen zum Projekt „Wirt werden“ den interessierten Projektbegleiterinnen und Projektbegleitern von Schülerfirmen mit Pausenversorgung/Catering einen Einblick in die Umsetzung von Qualitätsstandards in der Gemeinschaftsverpflegung. Sein Angebot mit einer Schülerfirma zu kooperieren, nahm die Schülerfirma der Oberlinschule Potsdam an. Gemeinsam möchten sie Regionales auf den Tisch bringen.

Mit ihrer Firma „Essenzzeit“ betreiben Sie heute vier Kantinen und bieten Catering an. Wie ist Ihr Berufsweg verlaufen?

Ich habe Kellner gelernt und mich dann neben dem Beruf weitergebildet, zuerst zum Serviermeister. Danach folgte das BWL-Studium. Mit einigen Jahren Berufserfahrung als Betriebsleiter habe ich zusätzlich eine Ausbildung zum Koch gemacht und schließlich noch eine diätetische Zusatzqualifikation abgeschlossen.



In den Kantinen wird Gemeinschaftsverpflegung angeboten. Warum haben Sie sich gegen eine Karriere als Koch in einem klassischen Restaurant entschieden?

Die Arbeit im Catering und in Großküchen lässt sich besser mit dem Familienleben vereinbaren. Als ich in dem Bereich angefangen habe, hatte man in Kantinen abends und am Wochenende frei. Das war ein enormer Vorteil. Ich betreibe aber mittlerweile auch ein Restaurant bei Werder.

Wie regional ist für Sie ein regionales Produkt? Können Sie sich vorstellen, Zutaten in einem Kantinengarten anzubauen?

Das wäre sicher eine gute Sache. Ich finde es toll, die Produkte für die Küche aus der unmittelbaren Umgebung zu holen. In Berlin kenne ich einen Koch, der hat einen kleinen Garten auf dem Dach seines Restaurants. Für kleine Häuser ist das gut umsetzbar, aber nicht für meine Kantinen, wo täglich 1.400 Leute verpflegt werden.

So ähnlich ist das auch mit den Produkten aus Brandenburg: Ich habe eine Zeit lang versucht, überwiegend Produkte aus der näheren Umgebung zu beziehen, aber das war auf Dauer nicht umsetzbar – viele dieser Betriebe sind zu klein und können gar nicht in ausreichender Menge liefern, oder sie liefern nicht selbst aus und ich müsste zur Abholung auf die Höfe fahren. Ich brauche regelmäßig und absolut verlässlich Produkte für meine vier Kantinen. Im Laufe der Zeit habe ich mich deshalb auf drei Hauptlieferanten festgelegt. Getränke und Fleisch kommen immer aus Deutschland. Gemüse bekomme ich unverpackt in Pfandkisten vom Lieferanten. Ich muss ihm da vertrauen, weil ich so nicht mehr selbst erkennen kann, woher es stammt.

Zu einer vollwertigen Ernährung gehört auch der saisonale Aspekt. Verwenden Sie nur Freiland- oder auch Gewächshausware?

Nur Freilandprodukte. Wir bieten auch mal Gerichte aus der Region an, damit haben wir aber einen erheblich höheren Arbeitsaufwand, zum Beispiel beim Gemüse putzen. Sicher haben Sie schon mal Kürbisse ausgehöhlt und wissen, wie viel Zeit dafür nötig ist. Es entsteht dabei auch wesentlich mehr Abfall.

Was meinen Sie, ist das Interesse an regionalem und saisonalem Essen nur ein Trend unter vielen oder wird es dabei bleiben?

Ich glaube nicht, dass es nur ein Modetrend ist: Viele Leute, die es sich leisten können, sind gern bereit, für regionale Produkte etwas mehr zu zahlen und fragen auch danach.

Wann und wodurch wurde das bei Ihnen zum Thema? War es der Kundenwunsch nach mehr regionalen Gerichten oder haben Sie den Gästen die Produkte schmackhaft gemacht?

Auf alle Fälle war es ein Kundenwunsch. Bei uns gibt es einen Kantinenausschuss, in dem Stammgäste aus allen vier Kantinen vertreten sind – dort wurde das sehr häufig angesprochen. Ein anderes wichtiges Thema sind die Bedürfnisse von Allergikern. Auch vegane Kost wurde schon gewünscht, das steht aber noch nicht so im Vordergrund. Man muss ein bisschen aufpassen, dass man nicht nur Gerichte für spezielle Gruppen anbietet, sondern den normalen Esser nicht aus den Augen verliert.

Allerdings kann es auch sinnvoll sein, den Durchschnitts-Geschmack mit gutem Essen ein wenig zu schulen. Fertigsaucen oder Brühpulver kommen bei mir nicht auf den Tisch. Die Gemüsebrühe stellen wir selbst her, da bei unserer frischen Küche immer Gemüsereste anfallen. Wer Fertigsaucen gewohnt ist, für den kann das schon eine Umstellung sein.

Setzen Sie auch Bio-Produkte ein? Nur im Catering oder auch in den Kantinen?

Regionales kann überall vermarktet werden, obwohl es in einem Restaurant wesentlich einfacher ist. Mit Bio-Produkten ist ein noch größerer Aufwand verbunden. Dazu musste sich das Unternehmen erst zertifizieren lassen. Außerdem muss permanent protokolliert werden, wann welches Bio-Essen mit welchen Bestandteilen gereicht wird und woher wir die Produkte bezogen haben. Dazu gibt es auch oft Kontrollen, die der Unternehmer finanziell selbst tragen muss.

Regionale Produkte haben sicher einen höheren Preis. Rechnet sich ihr Einsatz?

Man kommt nicht darum herum, die Preise entsprechend anzupassen, denn der größere Zeitaufwand für Beschaffung und Zubereitung sowie der höhere Einkaufspreis verteuern das Endprodukt.

Sie werden mit der Schülerfirma der Oberlinschule ein regionales Gericht zubereiten.

Wie läuft die Aktion genau ab?

Bisher hatten wir ein Treffen in der Schule, um uns kennenzulernen. Das war sehr hilfreich. Wir haben gemeinsam überlegt, was wir eigentlich machen wollen. Es wird noch ein Treffen folgen, um das Rezept festzulegen, eine Kalkulation anzufertigen und einzukaufen. Beim nächsten Termin kochen wir dann gemeinsam.

Woher nehmen Sie die Inspiration für neue Gerichte?

Ich habe ein Team von Köchen, die immer gern etwas ausprobieren oder ändern möchten. Die Rezepte müssen aber alltagstauglich bzw. großküchentauglich sein. Bei Cateringanfragen, z. B. für arabische oder jüdische Küche, nutze ich oft das Internet.

Kann man die vielen Vorschriften der jüdischen Küche denn im Catering umsetzen?

Natürlich, wir haben koschere Lebensmittel eingekauft und Milch und Fleisch getrennt zubereitet. Es kam sogar ein Rabbi und hat die Speisen gesegnet, bevor sie auf den Tisch kamen.

5. fleischlos und klimafreundlich

Vegetarische Ernährung liegt im Trend. Alle Vegetarier ernähren sich von pflanzlichen Lebensmitteln. Es haben sich jedoch zahlreiche Formen entwickelt, die in unterschiedlichem Maße die Produkte lebender Tiere einbeziehen. Ovo-Lacto-Vegetarismus ist die am weitesten verbreitete Form des Vegetarismus. Die Ovo-Lacto-Vegetarier nehmen neben den pflanzlichen Lebensmitteln auch Produkte von lebenden Tieren wie Eier, Milch und Milchprodukte sowie Honig zu sich. Gemieden werden Nahrungsmittel, die aus toten Tieren hergestellt wurden. Allerdings wird die Verwendung von Lab für die Käseherstellung oder Gelatine für Desserts, die aus Magen, Haut bzw. Knochen stammen, unterschiedlich streng gehandhabt. Veganer lehnen dagegen alle tierischen Produkte ab – nicht nur Lebensmittel, sondern auch Leder-, Fell- oder Wollprodukte.

Die vegane Form des Vegetarismus empfiehlt die DGE für Kinder nicht, da sie hierbei die ausreichende Versorgung mit Vitamin B12, Kalzium, Eisen, Jod und Zink nicht gewährleistet sieht. Das Vitamin B12 ist beispielsweise nur in tierischen oder bakteriell behandelten Lebensmitteln wie Eiern, Milchprodukten und Sauerkraut enthalten.

Eine ovo-lacto-vegetarische Kost ist dagegen gesünder als die Ernährungsweise der meisten Deutschen. Nach den Empfehlungen der DGE sollten nur 300 bis 600 g Fleisch und Wurstwaren pro Woche verzehrt werden. Das würde einem Jahresverbrauch von etwa 30 kg pro Person entsprechen. Tatsächlich beträgt der Fleischkonsum in Deutschland das Doppelte. Zahlreiche Untersuchungen haben gezeigt, dass die ovo-lacto-vegetarische Ernährung Krankheitsrisiken verringert, da sie mehr Ballaststoffe und sekundäre Pflanzenstoffe und weniger gesättigte Fettsäuren, Cholesterin und Purine enthält. Das Risiko für Bluthochdruck, Gicht, Diabetes, Herz-Kreislauferkrankungen und einige Krebsarten könne laut DGE so verringert werden. Für diese Art der Ernährung sprechen zudem der verbesserte Tier-, Klima- und Umweltschutz sowie religiöse Gründe.

Grundsätzlich steht vor jedem Einzelnen die ethische Frage: Dürfen wir Tiere töten, um sie zu essen? Vegetarier gestehen Tieren das gleiche Recht auf Leben und körperliche Unversehrtheit zu wie den Menschen. Beklagt werden besonders die unwürdigen Zustände in der industriellen Tierproduktion.

Auch die Umwelt- und Klimabelastung durch die Massentierhaltung ist immens. Die Fleischproduktion verbraucht sehr viel Wasser und beansprucht große Flächen als Weiden oder Anbauflächen für Futtermittel. Dabei ist Ackerfläche viel wertvoller für die menschliche Ernährung und macht wesentlich mehr Menschen satt. Viehzucht ist energieintensiv und bewirkt einen hohen Ausstoß an umweltschädlichem Kohlendioxid. Bei der Rinderzucht werden zusätzlich noch große Mengen von besonders klimaschädigendem Methangas ausgestoßen.

In einigen Religionen, wie dem Hinduismus und dem Buddhismus, wird das Gebot der Gewaltlosigkeit befolgt, das auch das Töten von Tieren verbietet. In Indien gibt es sogar Filialen der Fast-Food-Kette McDonald's, in denen kein Fleisch angeboten wird. Hintergrundinformationen zu Fleischkonsum, Fleischproduktion und Alternativen zeigt der „Fleischatlas“, herausgegeben von der Heinrich Böll Stiftung¹.

Die Anzahl der vegetarischen Kochbücher und die Fülle vegetarischer Rezepte im Internet sind fast unüberschaubar. Viele Volkshochschulen bieten vegetarische Kochkurse an. Auch das Angebot an Restaurants mit ausschließlich vegetarischem Angebot ist vor allem in Großstädten gestiegen. Es gibt zudem eine Vielzahl vegetarischer Food-Blogs, auf denen man sich von

¹ boell.de/fleischatlas

leckeren Rezeptideen anregen lassen kann, z. B. „Herr Grün kocht“² oder „Food Vegetarisch“³. Ein ganz besonderer Blog ist „Die Zukunft des Essens“⁴ – hier werden Antworten auf aktuelle Ernährungsfragen gesucht und diskutiert. Beliebte Beiträge sind z. B. „Insektenzucht für die Nahrungsproduktion“ oder das Rezept für eine Maikäfersuppe aus dem vergangenen Jahrhundert.



Trends ändern sich, man erinnere sich an die „Fresswelle“ in den 50er-Jahren, den Toast Hawaii in den 60ern, die sehr übersichtlichen Teller der „Nouvelle Cuisine“ der 70er, die Grünkern-bratlinge der 80er, die multikulturelle Küche der 90er oder die Molekularküche der Jahrtausendwende. Wer sich über die aktuellen Food-Trends informieren möchte, der findet im Food Report von Hanni Rützler⁵ folgende vier Trends beschrieben:

1. Hybrid Food: Die Globalisierung hält Einzug in die Küche und mischt Zutaten sowie Zubereitungsarten aus aller Welt miteinander, kombiniert süß mit salzig, warm mit kalt. Produkte wie „Cronut“, eine Kreuzung aus Croissant und Donut, „Duffin“, eine Mischung aus Donut und Muffin oder „Cragel“, ein Mix aus Croissant und Bagel, werden angeboten.
2. Food Pairing: Optimale „Paarungen“ von Lebensmitteln nach ihren Schlüsselaromen werden erforscht. Nach dieser Lehre passen Hähnchen und Schokolade gut zusammen.
3. Soft Health: Dabei geht es um gesundes Essen ohne Verzicht, ausgewogen und vielfältig, mit viel Gemüse und wenig Fleisch. Man weiß um die Herkunft des Essens. Für Allergiker gibt es zahlreiche Produkte ohne allergene Zutaten („Free-from“-Produkte).
4. DIY Food: „Do it yourself“ bedeutet „Essen selberrmachen“. Das beginnt schon beim Säen und Pflanzen im eigenen Garten oder auf dem Balkon. Es wird Marmelade eingekocht, Brot gebacken (ohne Fertigmischungen), Gemüse eingelegt oder Fisch geräuchert. In sozialen Netzwerken werden Koch- und Einmachanleitungen ausgetauscht.

Auf der Messe Rohvolution, die jährlich im März im FEZ Berlin stattfindet, kann man sich über das Thema Rohkost-Ernährung informieren und von Verkostungen sowie Vorträgen anregen lassen. Der eine oder andere Trend passt sicher zu den Geschäftsideen und dem Angebot von Schülerfirmen. Wer über den berühmten Tellerrand schaut, kann frei nach dem Motto: „Öfter mal was Neues“, seiner Neugier und Kreativität freien Lauf lassen.

Literaturtip: „Anständig Essen: Ein Selbstversuch“ von Karen Duve. Innerhalb eines Jahres ernährte sie sich je zwei Monate biologisch, vegetarisch, vegan und fruktarisch. Kurzweilig, zum Nachdenken anregend und mit Lokalkolorit, denn Frau Duve lebt in der Märkischen Schweiz.

² herrgruenkocht.de/

³ food-vegetarisch.de/

⁴ zukunftsessen.de

⁵ zukunftsinstitut.de/verlag/studien_detail.php?nr=125

6. gut organisiert und richtig temperiert

Wer warme Speisen anbietet, muss diese entweder sofort servieren oder bis zum Verzehr warm halten. Selten kann in Schülercafés genau auf einen Ausgabezeitpunkt hin alles fertiggestellt werden. Meist ist das Essen etwas früher fertig und muss bis zur Ausgabe warmgestellt werden. Als Warmhaltezeit bezeichnet man die gesamte Zeit vom Ende des Garprozesses bis zur Ausgabe der letzten Portion. Während dieser Zeit muss eine Kerntemperatur von mindestens 65 °C gehalten werden. Bei kalten Speisen darf die Temperatur 7 °C nicht übersteigen. Idealerweise sollte die Warmhaltezeit nicht mehr als 30 Minuten betragen. Je länger die Warmhaltezeit, desto größer die Zahl der unerwünschten Mikroorganismen, der Nährstoffverlust und die sensorischen Veränderungen. Besonders wärmeempfindliche Vitamine, wie C, B1 und B2, gehen verloren. Es kommt zu Nachgareffekten, Austrocknungserscheinungen, Geschmacks- und Farbverlusten.

Eine gute Organisationsstruktur und gutes Zeitmanagement sind wichtig, um alles zum richtigen Zeitpunkt fertigzustellen. Arbeitsabläufe werden außerdem stark von den baulichen Gegebenheiten der Küche und von der Ausstattung beeinflusst, deshalb sollte auch die Küche selbst sehr sorgfältig konzipiert werden.

Die Planung der Arbeitsschritte für einen reibungslosen Ablauf nimmt eine zentrale Stellung ein. Am Anfang steht die detaillierte Auflistung der Rezeptur mit den jeweiligen Zutaten und benötigten Mengen. Anschließend werden die einzelnen Arbeitsgänge in eine sinnvolle Reihenfolge gebracht und längere Gar- und Wartezeiten ermittelt, um für diese Zeiten andere Tätigkeiten zu planen. Jeder Arbeitsschritt bekommt ein Zeitfenster zugewiesen. Im Schulkochbuch des R. Oldenbourg Verlages München sind die Rezepte mit übersichtlichen Zeittafeln versehen. Selbst wenn man sich nicht genau an diese Minutenpläne hält, bekommt man ein Gefühl dafür, wie viel Zeit einzelne Arbeitsgänge benötigen und wie man diese auf die Kochgruppen verteilt.

Das arbeitsteilige Kochen wird auch in Großküchen praktiziert: Im klassischen System gibt es den Gardemanger für die kalten Vorspeisen, den Entremetier für die Zubereitung des Gemüses und der Sättigungsbeilagen, den Saucier, der sich um Fleisch und Soßen kümmert, und den Pâtissier für die Süßspeisen. In kleineren Küchen dagegen wird die gesamte Arbeit vom ersten Gang bis zur Nachspeise von zwei oder drei Mitarbeitern durchgeführt. Letztlich haben beide Arbeitsweisen ihre Vorteile.

Wichtig ist in jedem Fall eine kurze Besprechung vor Arbeitsbeginn, um die Planung noch einmal durchzugehen. Im Catering muss dazu die Art des Events beachtet werden. Werden die Speisen direkt im Gastraum fertig gegart, müssen die einzelnen Komponenten sorgfältig vorbereitet werden. Gemüse muss geputzt und geschnitten, Saucen gekocht, Fleisch oder Fisch portioniert und kühl gestellt werden, ggf. ist auch noch Teig herzustellen. Bei einem Buffet werden dagegen alle Speisen in der Küche gegart und anschließend vor Ort aufgebaut, um dabei den letzten Schliff zu erhalten.

Für das Warmhalten von Speisen bei einem Buffet gibt es verschiedene Wärmegeräte, die als Rechaud bezeichnet werden, zum Beispiel elektrische Warmhalteplatten oder ein Chafing-Dish, ein Behälter auf einem Gestell mit darunterliegender Heizvorrichtung. Auflaufformen aus Glas oder Keramik mit Deckel eignen sich gut zum Warmhalten kleiner Mengen. Hilfreich ist auch, das Geschirr und die Teller vor dem Anrichten für warme Gerichte vorzuwärmen und für kalte Gerichte zu kühlen. Für den Bringeservice innerhalb der Schule hat es sich bewährt, das auf einem Teller angerichtete Essen mit einem anderen Teller abzudecken.

Wenn sich Warmhaltezeiten nicht vermeiden lassen, sollte man überlegen, welche Komponente am besten warmgehalten werden kann und welche auf den Punkt gegart wird, um die richtige Konsistenz zu erhalten. Gebratenes Fleisch kann man gut im Backofen bei 70–80 °C warmhalten. Dabei sollte man es in Alufolie einwickeln, damit es nicht austrocknet. Nudeln dagegen lassen sich schwer warmhalten, sie sollten immer auf den Punkt gegart und gleich serviert werden.

Neben der Zubereitung ist auch die richtige Lagerung von Lebensmitteln wichtig, um die gewünschte Konsistenz zu erzielen. Manchmal sind es schon die Zutaten, die darüber entscheiden, ob etwas cremig oder bissfest, knackig oder weich wird. Die Wahl der Kartoffelsorte bestimmt beispielsweise, ob der Kartoffelsalat stückig (festkochende) oder breiig (mehlig kochende) wird. Blattsalate sollten nach dem Waschen mit einer Salatschleuder trockengeschleudert werden, um knackig auf den Teller zu kommen.

Auch die richtige Ausstattung ist von Bedeutung. Mit Pizzabacköfen, bei denen die Heizschlangen in den unteren Schamottsteinen direkt integriert sind (sogenannte Active Stone-Beheizung), lässt sich das Backergebnis verbessern. Höhere Temperaturen als bei Haushaltsbacköfen (über 300 °C) sorgen ebenfalls für ein besseres Ergebnis; der Teig bleibt dadurch luftiger. Allerdings wird sich so ein Ofen in den wenigsten Schulküchen finden. Es gibt zwar die Möglichkeit, für einen besonderen Anlass ein solches Gerät zu mieten, dabei sollte man jedoch auf den passenden Elektro-Anschluss achten.



Pizzabackofen der Frontcooking-Station in der
METRO ACADEMY Berlin-Schönefeld

Schülerfirmen sollten sich vernetzen und Geräte, die selten benutzt werden, untereinander ausleihen. Nudelmaschinen, Entsafter oder andere Geräte, die man einmal im Jahr einsetzen oder einfach nur ausprobieren möchte, müssen nicht immer selbst angeschafft werden. Wenn Küchengeräte neu gekauft werden sollen, ist es ratsam, sich vorher über den Energieverbrauch zu informieren. Um einen direkten Vergleich zu ermöglichen, sind solche Geräte in Energieeffizienzklassen von A+++ bis D unterteilt. Dabei ist D der schlechteste Wert. Ausnahmen bilden Elektrobacköfen und Wäschetrockner. Bei diesen reicht die Skala von G (schlechtester Wert) bis A (bester Wert). Auch hier ist es sinnvoll, bei anderen Schülerfirmen nachzufragen, welche Erfahrungen sie mit bestimmten Geräten bezüglich der Handhabung, Haltbarkeit oder Reparierbarkeit gemacht haben.

7. lecker abgeschmeckt und angerichtet

Einer Speise das letzte i-Tüpfelchen zu verpassen, das heißt, ihren Geschmack zu prüfen und ihr durch Nachwürzen den letzten Pfiff zu verleihen – das ist die hohe Kunst des Kochens. Zum Vollenden der Gerichte eignen sich – neben Pfeffer und Salz – vor allem Gewürze und frische Kräuter, aber auch Fette wie Sahne oder Butter. Manche Speisen benötigen das Zusammenspiel von sauer und süß und werden z. B. mit Essig und Zucker abgeschmeckt.

Dabei soll der Geschmack der Speise nicht überlagert sondern hervorgehoben werden. Oft erreicht man das durch die Kombination verschiedener Kräuter und Gewürze. Eine Grundregel besagt, dass alle Kräuter und Gewürze, die für eine Speise als geeignet gelten, zusammen verwendet werden können. Kräuter und Gewürze geben Speisen nicht nur einen besonderen Geschmack, sie haben auch gesundheitliche Effekte, wirken zum Beispiel appetitanregend, verdauungsfördernd, magen- oder gallestärkend oder keimtötend.

Während frische Kräuter erst nach dem Ende des Garprozesses zugesetzt werden, müssen getrocknete Kräuter eine Zeit lang mitkochen, um ihre Würzkraft voll zu entfalten. Diese befindet sich im Inneren der Pflanzen, weshalb man sie vorher gut zerkleinert. Gewürze sollten nicht direkt aus den Dosen auf die dampfenden Speisen gegeben werden, sondern mit einem Teelöffel, andernfalls könnten sie durch die Feuchtigkeit schimmeln oder durch die Wärme ihr Aroma verlieren. Zum Abschmecken entnimmt man eine kleine Menge und gibt sie auf einen Teller oder einen zweiten Löffel, den Probierlöffel.

Frische Kräuter sind das ganze Jahr erhältlich. Sie können auch auf dem Fensterbrett gezogen werden. Petersilie, Schnittlauch und Kresse gedeihen gut in Blumentöpfen. Wegen einer möglichen Übertragung von Bakterien auf Lebensmittel dürfen sie aber nicht in der Küche selbst stehen.

Wildkräuter bereichern zusätzlich die Palette der Würzmittel. Sie sollten unbedingt abseits von Industrie, Landwirtschaft und Straßenverkehr gesammelt werden. Auch Hundenauslaufwiesen sind nicht geeignet. Mitunter findet man sie direkt auf dem Schulgelände. Weniger bekannt ist, dass sich aus den Blättern von Wildpflanzen, z. B. Brennnesseln, leckere Salate oder warme Beilagen und Suppen zubereiten lassen. Die Blüten vieler Gartenkräuter, Zier- oder Wildpflanzen sind ebenfalls essbar. Sie sehen sehr dekorativ aus und geben vor allem Salaten, Suppen und Desserts eine besondere Note.



Die Speisen sollten immer liebevoll angerichtet sein, denn bekanntlich isst das Auge mit. Ein schöner Anblick steigert den Appetit und macht Lust aufs Essen. Wichtig ist eine harmonische Farbzusammenstellung des Gerichts oder des gesamten Menüs. Auf neutralem Geschirr in hellen Farben kommen Speisen am besten zur Geltung. Man kann aber auch ungewöhnliche Gefäße ausprobieren, z. B. Weckgläser für Suppen oder Servierlöffel für Fingerfood.

Köche arbeiten meist symmetrisch. Zwischen den einzelnen Komponenten auf dem Teller sollte immer etwas Platz bleiben. Fleisch oder Fisch setzt man oft in die Mitte, daneben werden dann die Beilagen angerichtet. Als besonderer Blickfang wirken Gemüsebeilagen, die vor dem Garen in lange Streifen oder Rauten geschnitten wurden. Türmchen aus Salat und Stapel aus Puffern haben denselben Effekt. Beilagen wie Reis oder Couscous können mit einem Metallring in Form gebracht werden. Mit einem Löffel lässt sich eine leichte Spur Sauce als Rahmen auf den Teller legen. Ein zweifarbiges Muster erhält man, wenn man etwas Sahne auf eine dunkle Sauce gibt und dann vorsichtig mit einem Zahnstocher durch diese Mischung fährt. Der Tellerrand kann mit Gewürzen oder Kakaopulver bepudert werden. Kräuter oder essbare Blüten kaschieren Lücken. Nüsse und Samen als Topping runden das Arrangement ab.

Belegte Brötchen können zum Augenschmaus werden, indem man

- Wurst- und Käsescheiben zu Tütchen oder Röllchen formt und füllt
- mit Ausstechformen Motive aus Wurst-, Käse- oder Gemüsescheiben sticht
- Tomatenblumen, Gurkenfächer, Möhrenröllchen, Paprikasterne, Zwiebelmanschetten, Lauchschleifen o. ä. aus Gemüse schnitzt
- mit Blättern und Blüten von Kräutern garniert.

Nicht vergessen werden sollten die Getränke: Mit Fruchtscheiben, Minzeblättern oder kleinen Ingwerstückchen sieht stilles Wasser in einer durchsichtigen Karaffe nicht nur elegant aus, sondern erhält auch ein feines Aroma.

Viele Menschen können Portionsgrößen nicht richtig beurteilen und unterschätzen außerdem die Anzahl der Mahlzeiten, die sie täglich zu sich nehmen. Das führt zu einer übermäßigen Kalorienzufuhr und letztlich zu Übergewicht. Nicht das natürliche Sättigungsgefühl, sondern die Größe von Teller, Packung oder Tüte bestimmen, wann die Mahlzeit beendet wird. Während es nach dem Krieg noch wichtig war, den Teller zu leeren und nichts umkommen zu lassen, leben wir heute in einer Überflussgesellschaft mit Angeboten in XXL-Größen, Mengenrabatten, „Nimm 3 bezahl 2“ oder „All-you-can-eat“-Aktionen. In der Schulverpflegung sollte man sich dessen bewusst sein und außenreizabhängige Esser mit richtig bemessenen Portionen unterstützen.

Die zubereiteten Speisen werden mit Hilfe von Kellen oder anderen Portionierungshilfen wie Schöpfkellen, Eiskugelportionierern oder Schaumlöffeln abgemessen. Einen dafür hilfreichen Kellenplan findet man im Internet ¹. Am besten berechnet man schon vor der Zubereitung die Portionen. Die Broschüre „Rest(los) genießen: Grundsätze für Reste“ enthält eine Tabelle mit Richtwerten, welche Menge für eine Person eingeplant werden muss ².

¹ jobundfit.de/wissenswertes/feuer-betriebe/kellenplan.html

² vzh.de/shop/317860/Leseprobe.pdf

8. gut verwertet und (un)verpackt

Alle Produkte der Schülerfirma sollten so angeboten werden, dass kein unnötiger Abfall entsteht. Deshalb gehört Einweggeschirr nicht in ein Schülercafé. Oft wird es jedoch im Catering eingesetzt, weil es den großen Abwasch unnötig macht und mit seinem geringen Gewicht leicht zu transportieren ist. Teller, Becher, Schalen oder Essbesteck werden dann nach nur einmaliger Benutzung weggeworfen. Der aus wertvollem Erdöl hergestellte Kunststoff ist nicht regenerierbar und belastet in großen Mengen als Müll die Umwelt.

Doch zum herkömmlichen Einweggeschirr gibt es viele Alternativen, z. B. Einweggeschirr aus Biokunststoff. Das Material wird aus pflanzlichen Rohstoffen wie Kartoffel- bzw. Maisstärke oder Zellulose hergestellt. Biokunststoff ist kompostierbar. Im Schnitt dauert es einige Wochen bis zu zwei Jahren bis das Material vollständig abgebaut ist. Wenn die Produkte mit einem Keimpflanzen-Symbol und/oder dem „OK Compost“-Gütesiegel¹ gekennzeichnet sind, entsprechen sie der europäischen Norm EN-13432 und werden in einer industriellen Kompostierungsanlage innerhalb von 6 bis 10 Wochen vollständig abgebaut.

Das „OK Compost“-Gütesiegel gilt für alle in der Verpackung verarbeiteten Materialien. Darauf sollte man achten, denn der Begriff „Biokunststoff“ ist nicht geschützt. Nicht alle Biokunststoffe haben eine maximale Verweilzeit von 8 Wochen, deshalb gehören sie nicht in die Biotonne, sondern in den Restmüll. Da Biokunststoffe von der Rücknahme- und Verwertungspflicht befreit und mit dem bloßen Auge nicht von herkömmlichen Kunststoffen zu unterscheiden sind, gehören sie ebenso wenig in die gelbe Tonne bzw. den gelben Sack.

Weitere Alternativen zu herkömmlichem Plastik-Einweggeschirr sind:

- Pappteller und -becher aus nachhaltigen Quellen mit FSC-Zertifizierung, oft mit einem Coating aus Stärkemehl beschichtet und daher auch für warme Getränke geeignet
- Holzbesteck aus Birkenholz oder Holzsteller aus Pappelholz – im Pressverfahren hergestellt bzw. gestanzt
- Teller oder Schälchen aus Zuckerrohr, Bambus oder Schilffasern. Die Fasern werden nach dem Auspressen des Pflanzensafts unter Zugabe von Wasser und natürlichem Bindemittel zu einer feinen Masse gemahlen und in Form gepresst.
- Teller und Schalen aus bei 120 °C in Form gepressten Palmlattscheiden.

Schülerfirmen sollten für ihr Catering in Bio-Einweggeschirr investieren. Damit tragen sie zum Umweltschutz bei und zeigen ihren Kunden, dass sie nachhaltig wirtschaften.



¹ bioplastics.ch/EN-13432.pdf

Beim Getränkeeinkauf sollten Mehrwegpackungen bevorzugt werden. Eine Studie zur Ökobilanz, von der Genossenschaft Deutscher Brunnen eG 2008 in Auftrag gegeben, ergab: PET-Mehrwegflaschen sind die umweltfreundlichste Verpackung für alkoholfreie Getränke, dicht gefolgt von Glas-Mehrwegflaschen. Einweggetränkeverpackungen aus Weichplastik sind dagegen nicht zu empfehlen. Getränke in 1-Liter-Mehrwegflaschen, glasweise ausgeschenkt, schonen neben der Umwelt auch die Bilanz der Schülerfirmen und die Portemonnaies der Kunden. Frisch abgefülltes Trinkwasser in einer schönen Glaskaraffe kann in Schülerfirmen kostenlos angeboten werden und sieht dazu noch ästhetisch aus.

In vielen Bereichen können Schülerfirmen auf Kunststoff verzichten oder seine Verwendung zumindest einschränken (siehe 1-3). Was möglich ist, kann man beim „Plastikfasten“ ausprobieren. Im Internet gibt es viele Ideen zu diesem Thema².

Sogar Lebensmittel landen in nicht unerheblichem Maße im Müll. Oft werden Großpackungen wegen des günstigen Preises gekauft oder der Handel bietet die für ein Rezept benötigte kleine Menge gar nicht einzeln an. Reste werden zunächst gelagert, aber dann vergessen bis das Mindesthaltbarkeitsdatum abgelaufen ist. Häufig bleibt außerdem vom Tagesangebot etwas übrig, weil nicht genügend verkauft wurde. Ein weiterer Grund für das Wegwerfen von Lebensmitteln kann falsche Lagerung sein. Wie viel Energie und Geld auf diese Weise verschwendet werden, zeigt ein Resterechner der Verbraucherinitiative e. V. im Internet³.

Wer den Lebensmittelabfall verringern will, kann dafür einiges tun:

- Hilfreich ist ein Bestellsystem, mit dem sich abschätzen lässt, wie viel demnächst verkauft wird. Die Mengenangaben der Rezepte müssen dann auf die bestellte Menge umgerechnet werden, daraus ergibt sich der Einkaufszettel.
- Wichtig ist eine umsichtige Lagerung. Vorräte sollten regelmäßig kontrolliert werden. Im Kühlschrank muss wegen der unterschiedlichen Temperaturverteilung im Gerät eine bestimmte Ordnung eingehalten werden: Nach oben in die wärmeren Bereiche gehören Milchprodukte, unten lagert man Wurst und Fleisch. Ein trockener, kühler und dunkler Lagerraum für Lebensmittel ist ebenfalls wichtig.
- Nur weil das Mindesthaltbarkeitsdatum erreicht ist, muss ein Nahrungsmittel nicht unbedingt weggeworfen werden. Aussehen, Geruch und Geschmack sind wichtige Hinweise dafür, ob das Produkt noch einwandfrei ist und weiterhin verwendet werden kann. Im Supermarkt kann man nach Produkten kurz vor dem Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums oder nach Brot, Obst sowie Gemüse fragen, das am Verkaufstag liegen geblieben ist.
- Der lokale Landwirt kann vielleicht Obst und Gemüse anbieten, das den Normierungsansprüchen der Handelsunternehmen nicht entspricht. Aus diesen „culinary misfits“ lassen sich leckere Gerichte zubereiten.
- Reste können zu neuen Gerichten verwertet werden. Typische Reste-Essen sind Aufläufe und Suppen. Ein Rezept für eine Brühe aus Gemüseresten ist im Rezeptteil zu finden. Überreifes Obst kann für Fruchtsakes, Obstquark oder -joghurt, Marmelade, Mus oder Kompott verwendet werden. Auch für Crumble oder Kuchen eignet es sich. Ideen dafür findet man im Internet. Auf der Seite „Restegourmet“⁴ kann man die vorhandenen Lebensmittel eingeben und bekommt dazu Rezeptvorschläge. Die Webseite „Zu gut für die Tonne“ der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung⁵ und die App des aid „Von wegen Reste!“ bieten ebenfalls viele Anregungen⁶.

² plastic-planet.de/index.html

³ resterechner.de

⁴ restegourmet.de

⁵ zugut fuer dietonne.de

⁶ aid.de/verbraucher/keine_lebensmittel_in_den_muell_reste_app.php



Zusammen mit der Veröffentlichung des Films „Taste the waste“ wurde eine Internet-Plattform geschaffen, um Lebensmittelverschwendung zu bekämpfen⁷. Hier findet man Videos, Bilder und Texte zu Themen wie Nahrungsmittelabfälle, Hunger und Konsumverhalten sowie einen Link zur DVD „Frisch auf den Müll“ mit didaktischem Material. Daneben sind Links zu Diensten versammelt, die überschüssige Nahrungsmittel anbieten bzw. abholen⁸. Didaktisches Material enthält auch die DVD „We feed the world“⁹.

Das von Slow Food Deutschland organisierte Schulprojekt „Teller statt Tonne“ führt bis Ende November 2014 Projekttag durch, ab Januar 2015 sollen dann Unterrichtsmaterialien online verfügbar sein¹⁰.

Und noch ein Tipp: Die Slow Food Youth Berlin veranstaltet unter anderem Schnippeldiskos, bei denen man „Knubbelgemüse“ schrubben, schälen, schnippeln, ein leckeres Gericht zubereiten und nebenbei zu Disko-Klängen tanzen kann.

⁷ tastethewaste.de

⁸ foodsharing.de

⁹ we-feed-the-world.at/

¹⁰ slowfood.de/bildung/schulprojekt_tellerstatttonne/unterrichtsmaterialien/

9. atmosphärisch und informiert

Viele Restaurants werben mit einer angenehmen Atmosphäre in ihren Räumen, denn diese ist – neben der Qualität des Essens – entscheidend dafür, ob Kunden sich angesprochen fühlen und gern wiederkommen. Die Gäste möchten im Lokal vor allem zur Ruhe kommen, sich wohl fühlen, sich mit Freunden treffen und gute Gespräche führen.

Den Schülerinnen und Schülern geht es in den Essenspausen genauso: Sie möchten sich in einem Raum ungezwungen mit Gleichaltrigen zusammensetzen, sich unterhalten, Musik hören und etwas essen und trinken. Dabei verzichten sie gern auf eine Tischdecke und essen mit den Händen, genau wie im Fastfood-Restaurant. Das heißt nicht, dass Tische nicht auch der Jahreszeit entsprechend dekoriert sein können oder bei besonderen Anlässen richtig eingedeckt werden. Nur Hektik sollte nicht herrschen. Zu den Rahmenbedingungen gehört auch ausreichend Zeit, um in Ruhe das Essen zu genießen.

Sollte die Schule kein Schülercafé haben, lohnt es sich, auf die Suche nach einem dafür geeigneten Raum zu gehen. Manchmal sind Kompromisse möglich, z. B. einen Raum bis zum frühen Nachmittag als Cafeteria und danach als Hortraum zu nutzen. Für die Sommermonate ist auch ein mobiler Verkaufsstand mit Sitzecke auf dem Schulhof geeignet. Bei der Raumsuche sind die Wünsche und Hinweise der Kunden ein guter Anhaltspunkt. Auch die Schulleitung kann sicher bei der Suche nach einem Raum für das Schülercafé helfen. Werden die Kunden in die Gestaltung des Cafés einbezogen, stehen die Chancen gut, dass sie sich später dort wohlfühlen und auf den Raum achten.

Zum Wohlfühlen gehört auch, dass der Kunde genau weiß, was er mit den Speisen zu sich nimmt. Für Lebensmittel gibt es Kennzeichnungsvorschriften, genauer die EU-Verordnung Nr. 1169/2011, sie gilt auch für „lose“ Lebensmittel, also Speisen, die in Restaurants angeboten werden. Eine Kennzeichnungsvorschrift betrifft zum Beispiel die Namen der Gerichte – sie müssen klar und aussagekräftig sein. Wer einen Fruchtsaft bestellt, darf kein Fruchtsaftgetränk erhalten. Ein „Wiener Schnitzel“ besteht aus Kalbfleisch – wird stattdessen Schweinefleisch verwendet, muss das Gericht mit dem Zusatz „Wiener Art“ oder „mit Schweinefleisch“ bezeichnet werden. Wenn eine Suppe angeboten wird, sollten ihre Hauptzutaten im Namen vorkommen. Eine genaue Beschreibung der Gerichte ermöglicht dem Kunden, sich ein Bild vom Angebot zu machen, selbst wenn es einen Fantasienamen trägt.

Die Kennzeichnungspflicht betrifft auch Zusatzstoffe. Dabei handelt es sich um Stoffe, die Struktur, Geschmack, Farbe oder Haltbarkeit des Produkts verbessern sollen. Sie werden vor allem Fertigprodukten (siehe 1-3) zugesetzt. Natürlich werden alle Zusatzstoffe vor ihrer Zulassung geprüft. So ist jeder Zusatzstoff für sich gesundheitlich unbedenklich. Empfindliche Menschen können dennoch auf bestimmte Zusatzstoffe mit allergieähnlichen Symptomen, wie Nesselsucht, Asthma, tränende Augen, tropfende Nase oder Hautödeme, reagieren. Mögliche Wirkungen von Kombinationen verschiedener Zusatzstoffe werden dagegen nicht überprüft. Je länger die Zutatenliste, umso genauer sollte man deshalb hinschauen. Im Internet-Angebot der Verbraucher Initiative e. V. gibt es eine Datenbank mit Informationen zu Zusatzstoffen, z. B. ob sie an der Entstehung von Krankheiten beteiligt sein könnten¹. Unterrichtsmaterialien zum Thema Zusatzstoffe sind beim aid zu finden.

Die Kennzeichnung der Zusatzstoffgruppen erfolgt meist mit Zahlen und den erläuternden Fußnoten: mit Farbstoff, mit Konservierungsstoff, mit Antioxidationsmittel, mit Geschmacksverstärker, geschwefelt, geschwärzt, gewachst, mit Süßungsmitteln, mit Phosphat, koffeinhaltig, chininhaltig, taurinhaltig. Welche Zusatzstoffe aufgeführt werden müssen, lässt sich

¹ zusatzstoffe-online.de/home

z. B. einer Übersicht der DEHOGA² oder direkt dem Gesetzestext entnehmen³. Wird beispielsweise eine Salami verwendet, die Nitritpökelsalz enthält, muss die damit zubereitete Speise mit der Angabe „mit Konservierungsstoff“ gekennzeichnet werden.

Gentechnisch veränderte Lebensmittel oder Zutaten müssen mit: „genetisch verändert“, „aus genetisch verändertem ... (Mais) ... hergestellt“ bezeichnet sein.

Ab Dezember 2014 müssen nun auch die verwendeten allergenen Zutaten wie glutenhaltiges Getreide, Krebstiere, Ei, Fisch, Erdnüsse, Soja, Milch und Laktose, Nüsse, Sellerie, Senf, Sesam, Schwefel, Lupine und Weichtiere aufgeführt werden. Die Kennzeichnungspflicht laut EU-Verordnung⁴ betrifft auch die verbindliche Herkunftsangabe, die Nährwertkennzeichnung sowie das Aufführen von Imitaten wie Analogkäse und von Nanozutaten.

Alle diese Angaben sollen für den Gast gut sichtbar, gut lesbar und identifizierbar in Lokalen auf der Speise- bzw. Getränkekarte und in Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung alternativ auf Preislisten oder mit einem schriftlichen Aushang veröffentlicht werden. Wie diese Fülle an Kennzeichnungspflichten handhabbar gemacht werden kann, ist fraglich. Zu erwarten ist ein Mix aus Zahlen und Buchstaben, der auf weiteren Seiten erläutert werden muss.

In Schülercafés sollte als Minimallösung ein für alle Gäste einsehbarer Aushang genügen – z. B. „Wir verwenden in unserer Küche Gluten, Eier, ..., Senf“ bzw. „Das heutige Gericht enthält Milch und Erdnüsse“, „Die von uns verwendete Gewürzmischung enthält...“. Selbstverständlich muss er immer aktuell gehalten werden. Mit vorbereiteten Schildern für die einzelnen Stoffe, alphabetisch in einem Karteikasten aufbewahrt, lässt sich ebenfalls eine schnelle Kennzeichnung der Speisen und Getränke durchführen (siehe Kapitel 4 Arbeitsmaterialien). Ein besonderer Service wäre es, die Gerichte auf Nachfrage auch ohne den potenziell unverträglichen Stoff für den Gast zuzubereiten – sofern dies möglich ist.

Wenn ein Kunde nach bestimmten Inhaltsstoffen ausdrücklich fragt, sollten die verantwortlichen Schülerinnen und Schüler dazu jederzeit aussagefähig sein oder zumindest wissen, wo sie sich zügig informieren können.

Wichtig für Allergiker ist auch, bei der Zubereitung eine Kreuzkontamination zu vermeiden. Mit Kreuzkontamination ist hier die Übertragung von Allergenen auf ein Produkt während der Zubereitung gemeint, wenn allergenfreie und allergenhaltige Produkte in der gleichen Küche verarbeitet werden. Solche Kreuzkontaminationen sollten weitestgehend reduziert werden, etwa durch spezielle Reinigungspläne oder durch getrennt genutzte Werkzeuge. Ganz vermeiden lassen sie sich wahrscheinlich nicht; schon Staubpartikel oder während der Ernte aufgebrachte allergene Substanzen können die Ursache sein. Auf verpackten Produkten ist deshalb oft die Angabe „kann Spuren von ... enthalten“ zu finden. So können sich Gäste, die unter einer Nahrungsmittelintoleranz, Lebensmittelallergie, Kreuzallergie oder Pseudoallergie leiden, umfassend informieren und ihr Risiko minimieren.

Tipp: Auf die Verwendung von Latexhandschuhen sollte verzichtet werden, denn Lebensmittel, die damit in Berührung kommen, können Symptome einer Latexallergie auslösen. Es gibt latexfreie Handschuhe im Handel, damit ist man auf der sicheren Seite.

² dehoga-sh.de/sites/default/files/Kennzeichnungspflicht.pdf

³ gesetze-im-internet.de/zzulv_1998/_9.html

⁴ eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/PDF/?uri=CELEX:32011R1169&from=DE

Interview mit Mike Hasert

Herr Hasert leitete den Workshop „Service mit Feuereifer“ auf der zweitägigen Fortbildung für Schülerfirmen in Pausenversorgung und Catering in Hirschluch. In diesem Workshop ging er auch auf die Gestaltung von Speisekarten und die Kennzeichnung bestimmter Stoffe ein.

Wie kommt es, dass Sie so gut über die Speisekartengestaltung Bescheid wissen?

Die DEHOGA hat vor einiger Zeit Seminare für die Gastronomen angeboten, die an der Aktion „Brandenburger Gastlichkeit“ teilgenommen haben. Ein Thema war die Gestaltung von Speise- und Getränkekarten. Ich durfte das Seminar leiten.

Wo kann man nachlesen, wie eine Speisekarte gestaltet sein muss?

Im Lehrbuch für Restaurantfachleute ist der Aufbau einer Speise- und Getränkekarte genau beschrieben. Das ist Bestandteil der Ausbildung.

Welche Grundsätze muss man denn beachten?

Das alles aufzuzählen, würde wohl den Rahmen sprengen. Auf jeden Fall muss man feststellen, dass viele Speisekarten nicht regelkonform gestaltet sind. Zum Beispiel sollte beim Eintrag für eine Speise ein ganz bestimmter Aufbau eingehalten werden: Man beginnt immer mit dem Hauptbestandteil, z. B. „Lammrücken“, dazu kommt die Art der Zubereitung, wie „geschmort“, „gekocht“ oder „pochiert“. In der zweiten Zeile steht die Sauce, in der dritten Zeile folgt die Ergänzungsbeilage – also das Gemüse, danach die Sättigungsbeilage, wie Kartoffeln oder Reis. Wenn man dazu noch einen Salat reicht, würde der in der letzten Zeile stehen. Dieser Aufbau ist eigentlich so vorgegeben.

Wieso muss das untereinander stehen, kann man es nicht miteinander verbinden?

Nach meinem Empfinden ist es schöner und übersichtlicher, wenn es untereinander steht. Man kann es natürlich schöner formulieren: „Pochierter Lammrücken an Basilikumsauce“ oder „auf“, „in“, „im“. Was alles möglich ist, darüber gehen die Meinungen auseinander. Die Grundsätze sind zwar im Fachbuch formuliert, trotzdem kann das jeder Gastronom für sich selbst entscheiden, das ist auch eine Frage des persönlichen Stils.

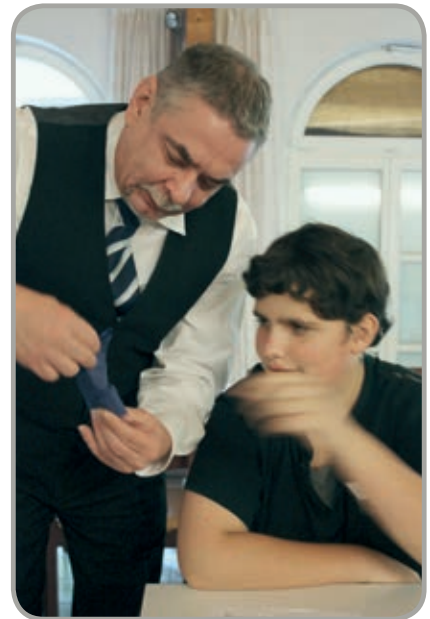
Darf über dem Ganzen noch eine Fantasiebezeichnung stehen?

Ja, wenn sie erklärt wird, kann man das machen.

Auch Fachbegriffe, die heutzutage nicht jeder kennt, sollten immer wieder erläutert werden, z. B. „Kalbsleber Berliner Art“, das heißt mit Apfel- und Zwiebelringen. Der Gastronom muss diese Bezeichnung als internationale Garnitur kennen, aber der Gast weiß das nicht unbedingt.

Was ist Ihnen sonst aufgefallen beim Analysieren der Speisekarten?

Neben diesen Gestaltungsfehlern und den teilweise fehlenden Erklärungen sind natürlich Rechtschreib- und Grammatikfehler ganz schlimm. Das ist peinlich und darf nicht passieren. Wenn man die Karte selbst geschrieben hat, sollte man immer jemand anderen Korrektur lesen



lassen. Rechtschreibprogramme können wir Gastronomen nicht nutzen, weil so viele Fachbegriffe vorkommen. Das Beste, was ich einmal erlebt habe: Statt „gebutterte Erbsen“ stand da „gebutterte Erben“. Das ist zwar lustig, aber so eine Karte drucken zu lassen kostet viel Geld, das ist für den Betroffenen schon sehr ernst.

In den Speisekarten müssen schon seit längerer Zeit bestimmte Zusatzstoffe gekennzeichnet werden. Das wird meist mit Zahlen gemacht, die als Fußnoten erklärt werden.

So ist es. Ob die Fußnoten gleich auf derselben oder auf der letzten Seite erklärt werden, ist dem Gastronomen überlassen. Ich finde die Platzierung auf der letzten Seite sinnvoll. Wenn diese Kennzeichnung fehlt, werden sie bei einer Kontrolle darauf hingewiesen und beim zweiten Mal zahlen sie eine Strafe. Diese Kennzeichnung macht ja auch Sinn und die Gastronomen müssen sich daran halten. Ab Dezember 2014 müssen nicht mehr nur verpackte, sondern auch lose Waren noch ausführlicher gekennzeichnet werden. Das erfordert viele weitere Angaben in den Speisekarten. Die DEHOGA hat sich in einer Stellungnahme allerdings dagegen ausgesprochen. Die sagen, sie wollen keine Chemiekarte für den Gast schreiben.

Da könnte der Gast entgegen: Dann kochen Sie doch so, dass Sie keine Chemiekarte schreiben müssen?!

Da geht es ja nicht nur um Chemie, wenn ich z. B. mit Erdnuss arbeite, muss ich sie zukünftig ausweisen, weil es ein allergener Stoff ist. Außerdem meint die DEHOGA: Gastronomen weisen ihre Gäste mündlich darauf hin, wenn sie gefragt werden. Ein Allergiker weiß, was er nicht essen darf und fragt dementsprechend nach. Ich kenne kein Unternehmen, wo dann nicht eine entsprechende Auskunft gegeben wird, ob etwas enthalten ist oder nicht.

Wie soll die Kennzeichnung der Stoffe aussehen?

Zusatzstoffe werden weiterhin mit Zahlen und Allergene wahrscheinlich mit Großbuchstaben bezeichnet. Das geschieht hoffentlich überall einheitlich. Der Gast soll wissen: Ich vertrage keine Erdnüsse, das ist Buchstabe E. Wenn der auf einer beliebigen Karte in einem beliebigen Restaurant nicht dabeisteht, dann habe ich kein Problem. Es gibt eine Vorgabe zur Mindestgröße von Schriftangaben und ich hatte auch gelesen, dass sie in einem anderen Schriftbild auf der Speisekarte ausgewiesen werden sollen. Schwierig wird es, wenn diese Schriftart überhaupt nicht zu dem Design der restlichen Speisekarte passt.

Werden beim Nachwuchswettbewerb in den gastronomischen Berufen auch Speisekarten geschrieben?

Ja, das gehört zum Präsentieren der Speisen dazu. Diese Speisekarte ist aber noch ohne Zusatzstoff-Kennzeichnung.

Warum nicht?

Weil es einfach nicht schön aussieht.

10. hygienisch und rechtlich unbedenklich

Viele Unsicherheiten bestehen bei Schülerfirmen in der Frage, unter wessen Zuständigkeit ihre Tätigkeit fällt und welche rechtlichen Bestimmungen sie einhalten müssen. Nach Sozialgesetzbuch Siebtes Buch (SGB VII) § 2 (1) 8b gehören „Schüler während des Besuchs von allgemein- oder berufsbildenden Schulen“ zum versicherten Personenkreis der Gesetzlichen Unfallversicherung (GUV). Es besteht gesetzlicher Unfallversicherungsschutz für alle Tätigkeiten innerhalb des rechtlichen und organisatorischen Verantwortungsbereichs der Schule, dies umfasst auch den Besuch von schulischen Arbeitsgemeinschaften oder Schulveranstaltungen außerhalb des Schulgeländes. Diese Schulveranstaltungen müssen in der aufsichtführenden Hand einer Lehrerin oder eines Lehrers bzw. eines von der Schulleitung Beauftragten verbleiben. „Ob eine [...] Schulveranstaltung vorliegt, ergibt sich aus den schulrechtlichen Regelungen bzw. aus der Entscheidung des Schulleiters.“ (Zitat aus der GUV-SI 8030) Deshalb ist es wichtig, die Schülerfirma von der Schulleitung als schulische Veranstaltung anerkennen zu lassen.

Zu den Aufgaben und Leistungen der GUV gehören auch der Arbeitsschutz während des praktischen Teils des WAT-Unterrichts sowie die Fachraumausstattung der Lehrküche. Schulrelevante Vorschriften enthalten die GUV-Information „GUV-SI 8042 Lebensmittel- und Textilverarbeitung“¹, die Richtlinie zur Sicherheit im Unterricht (in der Fassung vom 27.02.2013)² und die Unfallverhütungsvorschrift UVV „Schulen“ zur Fachraumausstattung. Die Publikationen können im Internet kostenlos heruntergeladen werden.

Zur Schulung der WAT-Lehrer hat die GUV ein Seminar „Sicherheit im WAT-Unterricht“ im Programm, das auch auf den Versicherungsschutz während des Betriebspraktikums eingeht. Das Staatliche Schulamt Cottbus bietet den Erwerb des „Fachkundenachweises Lebensmittel“ allen Lehrkräften an, die im theoretischen und praktischen Teil des WAT-Unterrichts arbeiten. Die Fortbildung an der Universität Potsdam vermittelt Grundkenntnisse zu Hygienemaßnahmen sowie zum Umgang mit haushaltsüblicher Küchentechnik und weiteren Werkzeugen zur manuellen Bearbeitung. Der Erwerb des Fachkundenachweis ist Pflicht. Er ist umfangreicher als die Belehrung des Gesundheitsamtes gemäß § 43 des Infektionsschutzgesetzes und deckt alle Tätigkeiten innerhalb der Schule und der Schulanlage ab.

Wenn eine Schülerfirma ihre Produkte außerhalb der Schule im öffentlichen Raum verkauft, kann sowohl die GUV als auch das Gesundheitsamt zuständig sein. Daher sollte man sich vorab mit dem Gesundheitsamt abstimmen. Meist reicht es aus, wenn für die Lehrkraft ein „Nachweisheft für Beschäftigte im Umgang mit Lebensmitteln (§43 Abs. 5 Infektionsschutzgesetz)“ ausgestellt wird, der sogenannte Gesundheitspass. Die Schüler erhalten als Gruppe eine Belehrung im Gesundheitsamt, für die sie, ähnlich wie für ein Betriebspraktikum, eine kostenfreie Bescheinigung erhalten. Die Belehrung muss jährlich durchgeführt werden.

Die Frage, ob Gesundheitsämter Kontrollen in Schulküchen durchführen dürfen, ohne dass ein lebensmittelbedingter Krankheitsfall vorliegt oder ob das Amt auf bestimmte bauliche Veränderungen bestehen kann, ist nicht leicht zu beantworten. Auch wenn eine Schülerfirma als schulische Veranstaltung gilt, gibt es keine scharfe Abgrenzung der Zuständigkeit von GUV oder Gesundheitsamt, sobald sich eine Schülerfirma mit ihren in der Schule produzierten Produkten in den öffentlichen Raum begibt. Große Sorgen braucht man sich deshalb trotzdem nicht zu machen: Bei den bisher in Brandenburg durch die Gesundheitsämter durchgeführten Kontrollen der Schülerfirmen gab es keine Probleme. Im Gegenteil: Die Hinweise der Mitarbeitenden des Gesundheitsamts waren für sie wertvoll und gut in die Praxis umzusetzen.

Den Schülerfirmen in der Pausenversorgung und im Catering kommt eine besondere Verantwortung zu, da schon durch kleine Hygienefehler viele Menschen erkranken können. Deshalb

¹ publikationen.dguv.de/dguv/pdf/10002/si-8042.pdf

² kmk.org/fileadmin/veroeffentlichungen_beschluesse/1994/1994_09_09-Sicherheit-im-Unterricht.pdf

ist es wichtig, sich mit den Vorschriften der Lebensmittelhygiene zu beschäftigen und sie in der Küche umzusetzen. Die Lebensmittelhygiene umfasst alle notwendigen Maßnahmen, um gesundheitliche Gefahren durch Lebensmittel für die Verbraucher abzuwenden. Solche Gefahren gehen von Mikroorganismen wie Bakterien, Viren, oder Schimmelpilzen aus, die ansteckende Krankheiten verursachen können. Mikroorganismen sind unsichtbar für das menschliche Auge. Sie befinden sich in der Luft, auf und in Lebensmitteln oder haften an Arbeitsmitteln, auf Arbeitsflächen, Handtüchern und Menschen.

Die Schüler sollten wissen, dass Mikroorganismen sich besonders gut bei Wärme, Feuchtigkeit, Staub oder Schmutz und mit bestimmten Nährstoffen vermehren. Mit diesem Wissen können sie geeignete Maßnahmen ergreifen, um die Übertragung und Ausbreitung von Mikroorganismen zu vermeiden.

Die Hygienemaßnahmen betreffen drei Bereiche:

- die Körper-, Kleidungs- und Arbeitshygiene der tätigen Personen – *Personalhygiene*
- die Reinigung und Pflege von Räumen, Geräten und Arbeitsmaterialien – *Arbeitsplatzhygiene*
- den sachgerechten Umgang mit Lebensmitteln und Lebensmittelabfällen – *Lebensmittelhygiene*

Verschiedene Verordnungen, Gesetze und Normen legen dazu geeignete Maßnahmen für gastronomische Betriebe fest. Die Verordnung EG Nr. 852 / 2004 – Verordnung über Lebensmittelhygiene – zielt darauf ab, die Lebensmittelhygiene auf allen Stufen der Herstellung – von der Primärproduktion bis zum Verkauf an den Endverbraucher – zu gewährleisten. In ihr werden Lebensmittelunternehmer aufgefordert, die Grundsätze des HACCP-Systems (Hazard Analysis and Critical Control Points) anzuwenden. Sinngemäß übersetzt ist damit die Gefahrenanalyse und Überwachung kritischer Kontrollpunkte gemeint. Während des gesamten Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebszyklus werden diejenigen Punkte ermittelt, an denen es möglich und notwendig ist, durch Lebensmittel hervorgerufene Gefahren für den Menschen zu erkennen und abzuwenden. Die Umsetzung des HACCP-Konzeptes muss dokumentiert werden.

Solche Verordnungen müssen Schülerfirmen nicht 1:1 umsetzen. Wer sich jedoch mit seinen Produkten auf den „freien Markt“ begibt, sollte die geltenden Bestimmungen entsprechend für seine Situation herunterbrechen – nach dem Prinzip „So viel wie nötig – so wenig wie möglich“. Dabei helfen selbst erstellte Checklisten, Kontroll- und Reinigungspläne. Dr. Ulf Holzendorf, Mitarbeiter der Universität Potsdam und Lehrender der Fortbildung zum Fachkundenachweis, empfiehlt die Webseite von Herbert Fritz³, auf der Worddokumente hinterlegt sind, die sich leicht abändern lassen. Die Einhaltung der festgelegten Maßnahmen muss regelmäßig durch eine geschulte Person kontrolliert werden.

Im Handbuch für Lehrer zur GUV-SI 8042 werden sowohl die optimale Ausstattung von Lehrküchen als auch Hygiene- und Reinigungsmaßnahmen sowie der Umgang mit tierischen Lebensmitteln und verschiedenen Arbeitsmitteln und Geräten beschrieben. Das Handbuch sollte als Basisbroschüre in jeder Lehrküche ausliegen. In der Broschüre DGE-Praxiswissen „Hygiene – Gesundheit der Tischgäste sichern“⁴ finden sich eine Übersicht zu den Hygienevorschriften sowie Checklisten für die drei Bereiche der Hygienepaxis. Fließdiagramme zur Gefahrenanalyse und Beispiele für Checklisten realer Unternehmen findet man in der Broschüre „Leitlinie für eine gute Lebensmittelhygienepaxis in ortsveränderlichen Betriebsstätten“⁵ der Berufsgenossenschaft Nahrung und Gaststätten.

³ herbert-fritz.de/haccp/seitehaccp.html

⁴ schuleplusessen.de/service/medien.html?eID=dam_frontend_push&docID=430

⁵ vorschriften.portal.bgn.de/9427

Interview mit Ina Kiewel

Frau Kiewel ist Lehrerin und Projektbegleiterin der „Lavendelkinder“ an der Wilhelm-Busch-Grundschule in Königs Wusterhausen. Die Schülerfirma stellt Lavendelprodukte her und ist in der Öffentlichkeit sehr präsent. Im Touristikbüro am Bahnhof werden ihre Produkte verkauft und auch auf Stadtfesten und auf dem Weihnachtsmarkt sind sie immer mit einem Stand vertreten. Sie haben eine eigene Firmenkleidung kreiert, in der sie oft in der Stadt unterwegs sind, zum Beispiel beim historischen Umzug beim Stadtfest. Zum Roman „Das Lavendelzimmer“ haben sie das Schaufenster einer Buchhandlung gestaltet. Vor kurzem gewannen sie mit ihrer Kräuterbutter den zweiten Preis für „Deutschlands bestes Pausenbrot“.

Frau Kiewel, Sie haben bereits Erfahrungen mit einer Lebensmittelkontrolle gemacht. Wer hat die Kontrolle durchgeführt?

Das war das Verbraucheramt für Ernährungsschutz, eine Unterabteilung des Gesundheitsamts, früher hat man gesagt, die Hygiene kommt.

Standen die Kontrolleure plötzlich in der Küche?

Das war wohl so geplant, sie wollten unangemeldet kommen, aber bei uns wird ja nicht so oft produziert. Deshalb haben sie vorher angerufen und sind zum nächsten Produktionstermin gekommen.

Gab es einen besonderen Grund?

Über uns war ein längerer Artikel in der Märkischen Oderzeitung erschienen, daraufhin hat jemand das Amt eingeschaltet, der anzweifelte, dass bei uns alles sauber und mit rechten Dingen zugeht. Wenn sie einen Hinweis bekommen, müssen sie dem nachgehen und man muss sich dem stellen.

Was wurde geprüft?

Der gesamte Produktionsprozess: Wie wird begonnen? Waschen sich die Kinder richtig die Hände? Bei uns gibt es zwei Körbchen mit Handbürsten, die nehmen nur die Lavendelkinder. Jungen und Mädchen holen sich einen Korb und schrubben ihre Hände. Ein Kind – der Küchenchef – steht an der Tür und kontrolliert noch einmal, ob alle Tintenflecke und ähnliches wirklich ab sind. Dann gehen die Kinder wie Chirurgen mit erhobenen Händen zum Produktionsraum und fassen nichts mehr an. Kinder, die eine kleine Verletzung haben, fordern einen Handschuh an. Bei der Kontrolle werden auch die Geräte geprüft – in unserem Fall eine elektrische Mühle. Die Kontrolleurin fragte, wie oft wir sie reinigen – bei uns reicht einmal im Monat aus, weil Zucker und Salz nicht verderben. Außerdem hat sie geschaut, ob wir Lebensmittel getrennt von Reinigungsmitteln aufbewahren, ob wir in der Küche einen Frischwasseranschluss haben, ob das Mobiliar sauber ist und ob die Schüler Schürzen und Hauben tragen, die hatten wir in der Apotheke besorgt. Sie wollte wissen, ob Einmal-Lappen immer weggeworfen und Handtücher regelmäßig gewechselt werden. Wichtig war auch, dass die Auszeichnung auf den Etiketten stimmt: Alle Inhaltsstoffe müssen in absteigender Reihenfolge ihres Gewichtsanteils aufgeführt sein und zwar bei allem, was gegessen wird bzw. dicht an die Haut kommt. Falls bestimmte Bestandteile nicht immer in der gleichen Menge zugefügt werden – die Kinder schichten bei



Zucker und Salz nach Muster und nicht nach Gewicht – schreibt man „in veränderlicher Menge“. Auch die korrekte Produkt-Bezeichnung ist wichtig, beispielsweise ist „Marmelade“ ein geschützter Begriff, deshalb steht bei uns jetzt „Fruchtaufstrich“ auf den Gläsern, damit sind wir auf der sicheren Seite. Auch der Firmenname und die Anschrift müssen auf den Etiketten stehen.

Wie läuft so eine Prüfung ab?

Die Prüferin hat den Produktionsablauf beobachtet, ist herumgegangen und hat sich Notizen gemacht. Auch den Klassenraum, wo die Theorie vermittelt wird, hat sie sich angesehen und natürlich die Cafeteria und die Küche, unseren Produktionsraum. Im Anschluss sollte man ein Auswertungsgespräch einplanen.

Wie lange dauert die Prüfung?

Das waren dreieinhalb Stunden, davon zwei Stunden für die Auswertung mit der Lehrkraft, also mit mir. Ich habe sogar ein Protokoll über das ausführliche Gespräch erhalten, eine Kopie nehme ich immer mit, wenn wir außerhalb der Schule verkaufen, falls Nachfragen kommen.

Worauf wird besonders Wert gelegt? Was sollten Schülerfirmen im Vorfeld beachten?

Ich mache zweimal im Jahr mit den Schülern eine einstündige Hygieneschulung, in der ich alles durchgehe. Die Kinder haben einen Ordner, wo nicht nur alles Wissenswerte über Lavendel, Rezepte, Bastelsachen, Urkunden und Zeitungsausschnitte gesammelt werden, sondern auch die Schulungen dokumentiert sind. Dort schreiben die Kinder auf, worüber wir gesprochen haben, dann bekommen sie von mir einen speziellen Stempel. Nur die Kinder, die ihn vorweisen können, dürfen in die Küche.

Mussten Sie auch Papiere vorlegen? Was muss dokumentiert sein?

Ich habe meinen Gesundheitspass vorgelegt, in dem die Nachbelehrung von der Schulleitung bestätigt ist, der ist zwei Jahre gültig. Dann muss ich wieder zur Schulung ins Gesundheitsamt.

Wurde etwas beanstandet?

Mängel gab es nur bei den Etiketten: Wir hatten den Inhalt nicht genau nach Vorschrift deklariert, weil das auf so einem kleinen Salzsteuer sehr schwierig ist. Wenn wir im Schulhaus verkaufen, ist das auch in Ordnung so. Wenn wir aber auf dem Markt stehen, dann muss alles korrekt sein. Für viele Kunden ist es wichtig zu wissen, ob etwas in dem Produkt ist, auf das sie allergisch reagieren. Wir haben dann für die kleinen Salzsteuer alles in ganz kleiner Schrift genau aufgeschrieben – es gibt noch keine Vorschriften, wie groß das sein muss – dann haben wir den Zettel gefaltet, mit einem kleinem Loch versehen und angebunden.

Sind weitere Prüfungen vorgesehen?

Nein, das Gesundheitsamt hat sich ein Bild verschafft und nur die Deklaration bemängelt, aber sonst gab es ja keinen Handlungsbedarf. Man muss sich überhaupt nicht vor der Prüfung fürchten – es ist eine gute Sache, denn man möchte ja auch wissen, ob man alles richtig macht. Man wird ja nicht bestraft. Der Besuch war wirklich hilfreich, die Prüfende hat uns sogar Informationsmaterial zur richtigen Kennzeichnung gegeben.

Interview mit Heike Buhl

Frau Buhl ist Lehrerin und Projektbegleiterin von „Große Happen – Kleine Preise“ der Schule im Nibelungenviertel Bernau. Die Schülerfirma hat Pausenversorgung mit belegten Brötchen und gesunden Snacks sowie Buffets für Schulfeste oder Lehrveranstaltungen im Angebot. Bis zu sechsmal im Jahr finden Aktionen außerhalb der Schule statt, z. B. der Plätzchenverkauf auf dem Weihnachtsmarkt oder die Lieferung von belegten Brötchen für Geburtstagsrunden.

Ihre Schülerfirma wurde auf die Einhaltung der Hygienevorschriften hin geprüft. Wer kam da zu Ihnen in die Schule?

Das Gesundheitsamt war bisher drei Mal da und zwar unangemeldet.

Da stand plötzlich jemand in der Küche?

Ja, das war so. Während des Verkaufs stand plötzlich eine Frau in der Küche, nach dem Abklingeln der Pause stellte sie sich als Mitarbeiterin des Gesundheitsamtes vor.

Gab es eine Begründung für die Prüfungen?

Nein, dazu hat sie nichts gesagt.

Wie lange dauerten die Prüfungen?

Eine halbe bis dreiviertel Stunde.

Worauf sollten Schülerfirmen achten, um so eine Kontrolle zu bestehen?

Es geht vor allem um die Sauberkeit von Küche und Geräten. Kühlschrank und Gefrierschrank sollten zum Beispiel regelmäßig abgetaut werden. Beim direkten Kontakt mit Lebensmitteln müssen immer Handschuhe getragen werden.

Mussten Sie auch Papiere vorlegen? Was muss dokumentiert sein?

Es wurde nach den Gesundheitspässen der Schüler gefragt. Bei uns haben alle Schüler eine Bescheinigung über eine Belehrung vom Gesundheitsamt, die auch für Schülerpraktika gilt. Ich belehere dann jedes Jahr nach. Das ist ausreichend.

Gab es eine Auswertung?

Ja, es gibt immer ein Protokoll und ein kurzes Gespräch zu den wichtigsten Punkten.

Wurde etwas beanstandet?

Ja, schon. Beim letzten Mal ging es vor allem um die Deklaration der Inhaltsstoffe. Das ist ein schwieriges Thema, man sollte diese ganzen E-Nummern auf den Verpackungen kennen und dazu dann einen Aushang machen. Außerdem dürfen Schülerinnen oder Schüler, die an der Kasse stehen, nicht mit den Lebensmitteln hantieren – da muss es eine klare Trennung geben. Beim vorletzten Mal ging es um den Tiefkühlschrank, es waren keine Aufkleber mit dem Einfrierdatum an den Lebensmitteln. Bei der ersten Kontrolle fehlte das Kühlschrankthermometer. Insgesamt lief alles sehr freundlich ab, ich hatte nie das Gefühl, dass unsere Arbeit eingeschränkt oder die Versorgung unterbunden werden sollte. Die Hinweise waren durchaus berechtigt und ließen sich auch gut umsetzen. Man muss also keine Angst vor so einer Überprüfung haben.



Ausbildungsberufe

- 1. Überblick*
- 2. Kurzbeschreibung
der gastronomischen Berufe*
- 3. Weiterführende Links*
- 4. Interview mit Mike Hasert
zur Ausbildung in der Gastronomie*

1. Überblick

Mit der Schülerfirmen-tätigkeit verbundene Ausbildungsberufe – Herstellen, Lagern, Verarbeiten, Anbieten und Verkaufen von Lebensmitteln

Berufsfeld Dienstleistung:

Berufe im Hotel- und Gaststättengewerbe

Assistent/in - Hotelmanagement	Berufsfachschule
Assistent/in - Systemgastronomie	Berufsfachschule
Fachkraft - Gastgewerbe	duale Ausbildung
Fachmann/-frau - Systemgastronomie	duale Ausbildung
Fachpraktiker/in im Gastgewerbe (§66 BBiG/§42m HwO)	Reha-Ausbildung
Fachpraktiker/in Küche (Beikoch) (§66 BBiG/§42m HwO)	Reha-Ausbildung
Hotelfachmann/-frau	duale Ausbildung
Hotelkaufmann/-frau	duale Ausbildung
Koch/Köchin	duale Ausbildung
Restaurantfachmann/-frau	duale Ausbildung

Berufsfeld Dienstleistung:

Berufe rund um den Haushalt

Fachkraft - Pflegeassistent	Berufsfachschule
Fachpraktiker/in	
für personale Dienstleistungen (§66BBiG/§42mHwO)	Reha-Ausbildung
Fachpraktiker/in Hauswirtschaft (§66BBiG/§42mHwO)	Reha-Ausbildung
Haus- und Familienpfleger/in	Berufsfachschule
Hauswirtschaftler/in	duale Ausbildung
Hauswirtschaftshelfer/in/-assistent/in	Berufsfachschule

Berufsfeld Produktion, Fertigung:

Berufe mit Lebensmitteln

Bäcker/in	duale Ausbildung
Fachkraft für Speiseeis	duale Ausbildung
Fachkraft - Lebensmitteltechnik	duale Ausbildung
Fachpraktiker/in für Bäcker (§66 BBiG/§42m HwO)	Reha-Ausbildung
Fachpraktiker/in für Fleischer (§66 BBiG/§42m HwO)	Reha-Ausbildung
Fachpraktiker/in	
im Nahrungsmittelverkauf (§66 BBiG/§42m HwO)	Reha-Ausbildung
Fachverkäufer/in - Lebensmittelhandwerk	duale Ausbildung
Fachverkäufer/in - Lebensmittelhandwerk (Bäckerei)	duale Ausbildung
Fachverkäufer/in - Lebensmittelhandwerk (Fleischerei)	duale Ausbildung
Fachverkäufer/in - Lebensmittelhandwerk (Konditorei)	duale Ausbildung
Fleischer/in	duale Ausbildung
Konditor/in	duale Ausbildung
Lebensmitteltechnische/r Assistent/in	Berufsfachschule
Milchtechnologe/-technologin	duale Ausbildung
Müller/in - Verfahrenstechnolog(e/in) Mühlen u. Futtermittel	duale Ausbildung
Süßwarentechnologe/-technologin	duale Ausbildung

Berufsfeld Gesundheit:

Berufe in der Ernährung

Diätassistent/in

Berufsfachschule

Berufsfeld Landwirtschaft, Natur, Umwelt:

Berufe mit Pflanzen

Fachkraft - Agrarservice

duale Ausbildung

Gartenbauwerker/in (§66 BBiG/§42m HwO)

Reha-Ausbildung

Gärtner/in

duale Ausbildung

Gärtner/in - Garten- und Landschaftsbau

duale Ausbildung

Gärtner/in - Gemüsebau

duale Ausbildung

Gärtner/in - Obstbau

duale Ausbildung

Landwirt/in

duale Ausbildung

Landwirtschaftswerker/in (§66 BBiG/§42m HwO)

Reha-Ausbildung

Pflanzentechnologe/-technologin

duale Ausbildung

Berufsfeld Landwirtschaft, Natur, Umwelt:

Berufe mit Tieren

Fischwirt/in

duale Ausbildung

Tierwirt/in

duale Ausbildung

Tierwirt/in - Geflügelhaltung

duale Ausbildung

Tierwirt/in - Imker

duale Ausbildung

Tierwirt/in - Rinderhaltung

duale Ausbildung

Tierwirt/in - Schäferei

duale Ausbildung

Tierwirt/in - Schweinehaltung

duale Ausbildung

Berufsfeld Verkehr, Logistik:

Berufe rund um Transport, Lager und Logistik

Assistent/in - Logistik

Berufsfachschule

Fachkraft - Lagerlogistik

duale Ausbildung

Fachlagerist/in

duale Ausbildung

Fachpraktiker/in im Lagerbereich (§66 BBiG/§42m HwO)

Reha-Ausbildung

Berufsfeld Wirtschaft, Verwaltung:

Berufe im Handel

Fachpraktiker/in im Verkauf (§66 BBiG/§42m HwO)

Reha-Ausbildung

Kaufmann/-frau - Einzelhandel

duale Ausbildung

Verkäufer/in

duale Ausbildung

Es gibt auch die Studienmöglichkeit im Bereich Hotelwesen unter dem Oberbegriff „Hotelmanagement“¹.

Drei Wege führen zum Studium „Betriebswirt/in (Hochschule) – Hotelmanagement“:

- eine Ausbildung zum/zur Hotelfachmann/-frau bzw. zum/zur Hotelkaufmann/-frau und entsprechende Berufserfahrung
- eine Kombination aus Studium und Ausbildung bzw. Praktikum: das „Duale Studium Hotelmanagement“
- ein Hotelmanagement-Studium an Hochschulen oder Akademien in verschiedenen Studiengängen

¹ hotelmanagement-studieren.de/studienmoeglichkeiten-hotelwesen/

Hotelkaufmann/-frau

Duale Ausbildung mit der Ausbildungsdauer von 3 Jahren

Ausbildungsvoraussetzungen:

- Berufsbildungsreife, besser mittlerer Schulabschluss oder Abitur

Organisation

- koordiniert die Arbeitsabläufe im Hotel
- plant, koordiniert und überwacht Termine

Personalwesen

- plant Personaleinsatz
- bearbeitet Personalvorgänge
- wirkt bei Personalbeschaffung mit

Rechnungswesen

- führt die Aufgaben der Buchhaltung aus
- führt Jahresabschluss durch
- erstellt Lohn- und Gehaltsabrechnungen
- erstellt Rechnungen
- führt den Zahlungsverkehr durch
- leitet Mahnverfahren
- führt Kostenkontrollen durch und überprüft Wirtschaftlichkeit
- kalkuliert Übernachtungspreise und Verkaufspreise
- plant Investitionen
- wertet Ergebnisse des Rechnungswesens aus
- führt Betriebsstatistik
- führt Korrespondenz

Warenwirtschaft

- ermittelt Bezugsquellen
- vergleicht Angebote
- führt Einkauf durch
- kontaktiert Lieferanten

Marketing/Werbung

- führt Verhandlungen und Verkaufsgespräche

Kann aufgrund der beruflichen Grundbildung auch in

Empfang

Service

Küche (selten)

eingesetzt werden.

Die Ausbildung zum/zur Assistent/in – Hotelmanagement orientiert sich an der Ausbildung zum Hotelkaufmann bzw. Hotelkauffrau, wird aber im Land Brandenburg von keiner Berufsfachschule angeboten.

Fachmann/-frau – Systemgastronomie

Duale Ausbildung mit der Ausbildungsdauer von 3 Jahren

Ausbildungsvoraussetzungen

- Berufsbildungsreife, besser mittlerer Schulabschluss oder Abitur

Besonderheit

- ist in Betrieben tätig, die ein zentral festgelegtes, standardisiertes Gastronomiekonzept umsetzen
- sorgt für Einhaltung der vorgegebenen Standards und Qualitätsrichtlinien

Organisation

- organisiert die Arbeitsabläufe aller Bereiche (Einkauf, Lager, Küche, Service, Verkauf, Büro) in Franchise-Unternehmen, z. B. Fast-Food-Ketten

Personalwesen

- plant Personaleinsatz
- bearbeitet Personalvorgänge
- organisiert Schulungsmaßnahmen
- wirkt bei Personalbeschaffung mit

Rechnungswesen

- bearbeitet und prüft Belege
- erstellt Rechnungen
- führt Kostenkontrollen durch und überprüft Wirtschaftlichkeit

Warenwirtschaft

- prüft Lagerbestände
- setzt Warenwirtschaftssystem ein

Marketing/Werbung

- wendet Marketingmaßnahmen an
- wertet diese aus
- berät Kunden bei Menüzusammenstellung
- arbeitet neue Angebote aus

Service

- berät Gäste
- bedient Kunden am Tresen

Küche

- stellt einfache, standardisierte Speisen her bzw. bereit
- verpackt und präsentiert diese kundengerecht
- achtet auf Einhaltung von Hygiene- und Sicherheitsvorschriften
- führt Reinigungsarbeiten aus

Die Ausbildung zum/zur Assistent/in - Systemgastronomie orientiert sich an der Ausbildung zum Fachmann bzw. Fachfrau für Systemgastronomie, wird aber im Land Brandenburg von keiner Berufsfachschule angeboten.

Hotelfachmann/-frau

Duale Ausbildung mit der Ausbildungsdauer von 3 Jahren

Ausbildungsvoraussetzungen:

- Berufsbildungsreife, besser mittlerer Schulabschluss oder Abitur

Organisation

- organisiert die Arbeitsabläufe im Hotel

Personalwesen

- plant Personaleinsatz am Empfang

Rechnungswesen

- erstellt Rechnungen und rechnet sie ab
- führt Hotelkasse und rechnet sie ab
- kalkuliert Angebote

Warenwirtschaft

- prüft Lagerbestände
- bestellt Waren

Marketing/Werbung

- führt Verkaufsgespräche
- verhandelt mit Reiseveranstaltern
- plant Marketingmaßnahmen und führt diese durch
- wertet Marketingmaßnahmen aus
- organisiert Veranstaltungen und Events

Empfang

- führt Gästekorrespondenz
- nimmt Reservierungen entgegen
- bearbeitet Reservierungspläne
- überwacht Auslastung des Hotels
- vergibt Zimmer
- berät Hotelgäste
- führt Geschäftskorrespondenz
- führt Gästedienste aus

Kann aufgrund der beruflichen Grundbildung in

Service

Wirtschaftsdienst

Küche (selten)

eingesetzt werden.

Restaurantfachmann/-frau

Duale Ausbildung mit der Ausbildungsdauer von 3 Jahren

Ausbildungsvoraussetzungen:

- Berufsbildungsreife

Organisation

- organisiert die Arbeitsabläufe im Service

Rechnungswesen

- erstellt Rechnungen und rechnet ab
- rechnet Tageseinnahmen ab

Warenwirtschaft

- nimmt Warenlieferungen an und prüft sie

Marketing/Werbung

- stellt Menüfolgen zusammen
- gestaltet Menü-, Getränke- und Weinkarten
- berät Kunden
- gestaltet Angebote
- plant und richtet Veranstaltungen, Tagungen und Events aus

Service

- kennt Menükarte im Detail
- empfängt den Gast
- berät Gäste zum Angebot an Speisen und Getränken
- spricht Empfehlungen aus
- nimmt Bestellungen entgegen
- bedient im Restaurant, am Buffet oder in der Bar
- bietet Speisen und Getränke an
- bereitet spezielle Speisen am Tisch des Gastes zu
- stellt Aufguss- und Heißgetränke her
- präsentiert und serviert diese
- organisiert den Serviceablauf
- dekoriert und richtet Gasträume her
- deckt Tische und Tafeln ein
- führt Reinigungsarbeiten aus

Kann aufgrund der beruflichen Grundbildung in

Wirtschaftsdienst

Küche (selten)

eingesetzt werden.

Fachkraft - Gastgewerbe

Duale Ausbildung mit der Ausbildungsdauer von 2 Jahren

Ausbildungsvoraussetzungen:

- Berufsbildungsreife

Rechnungswesen

- bedient Kassensystem
- bearbeitet Zahlungsvorgänge
- erstellt Rechnungen

Warenwirtschaft

- nimmt Waren an
- prüft Waren
- kontrolliert Lagerbestände
- führt Inventur durch

Marketing/Werbung

- wirkt bei Menübesprechungen mit
- bereitet verkaufsfördernde Maßnahmen vor und wirkt mit

Empfang

- nimmt Reservierungen entgegen

Service

- berät Gäste
- nimmt Bestellungen auf
- serviert Speisen und Getränke
- stellt Aufguss- und Heißgetränke her
- dekoriert und richtet Gasträume her
- deckt Tische und Tafeln ein
- führt Reinigungsarbeiten aus

Wirtschaftsdienst

- richtet Gästezimmer, Hotelzimmer und Tagungsräume her
- pflegt und reinigt Gästeräume
- wartet Geräte und Maschinen

Küche

- bereitet einfache Speisen zu
- richtet sie nach Vorgaben an

Besonderheit

einzigster zweijähriger Ausbildungsberuf innerhalb der gastronomischen Berufe

Die Ausbildungsinhalte sind identisch mit den ersten beiden Ausbildungsjahren der Berufe Fachmann/Fachfrau für Systemgastronomie, Restaurantfachmann/-frau und Hotelfachmann/-frau. Aus diesem Grund ist es möglich (aber nicht notwendig), nach erfolgreichem Abschluss der Ausbildung mit einem zusätzlichen dritten Ausbildungsjahr eine weitere Ausbildung in einem dieser Berufe anzuschließen.

Koch/Köchin

Duale Ausbildung mit der Ausbildungsdauer von 3 Jahren

Ausbildungsvoraussetzungen:

- Berufsbildungsreife

Organisation:

- organisiert die Arbeitsabläufe in der Küche

Rechnungswesen

- kalkuliert Speisen und Menüfolgen

Warenwirtschaft

- prüft Waren
- ermittelt Warenbedarf für Küche
- bestellt Waren und nimmt sie an
- kontrolliert Lagerbestände
- führt Inventur durch

Marketing/Werbung

- plant Menüfolgen
- erstellt Speisepläne
- stellt Speisekarten zusammen

Service

- berät Gäste
- stellt Aufguss- und Heißgetränke her
- serviert Speisen und Getränke
- dekoriert anlassbezogen

Küche

- wendet Arbeitstechniken und Garverfahren an
- kennt verschiedenste Rezepte
- stellt Marinaden, Panierungen, Füllungen her
- bereitet pflanzliche Lebensmittel zu
- stellt Suppen und Saucen her
- bereitet Fisch, Schalen- und Krustentiere zu
- verarbeitet Fleisch und Innereien
- verarbeitet Wild und Geflügel
- stellt Vorspeisen her
- richtet kalte Platten an
- bereitet Molkereiprodukte und Eier zu
- stellt Teige und Massen her und verarbeitet sie
- stellt Süßspeisen her
- setzt professionelle Küchentechnik und moderne Arbeitsgeräte ein
- richtet Speisen an
- berücksichtigt Maßgaben einer gesunden Ernährung
- beachtet Hygienevorschriften
- führt Reinigungsarbeiten aus

Fachpraktiker/in im Gastgewerbe (§66 BBiG/§42m HwO)

Ausbildung für Menschen mit Behinderung mit der
Ausbildungsdauer von 2 bzw. 3 Jahren

Service

- betreut die Gäste
- serviert die Speisen und Getränke
- dekoriert die Gasträume
- führt Reinigungsarbeiten im Gastraum aus

Wirtschaftsdienst

- pflegt die Wäsche
- hält Wirtschaftsräume instand

Küche

- ist an der Zubereitung einfachster Speisen beteiligt

Fachpraktiker/in Küche (Beikoch) (§66 BBiG/§42m HwO)

Ausbildung für Menschen mit Behinderung mit der
Ausbildungsdauer von 2 bzw. 3 Jahren

Küche

in großen Küchen:

- ist an der Zubereitung bestimmter Speisen beteiligt

in kleineren Küchen:

- bereitet einfache Speisen zu

Weiterführende Links

Informationen und Videos:

planet-beruf.de

Alle Berufe von A – Z mit Steckbriefen, Informationen, Beiträgen, Bildern und Filmen der Bundesagentur für Arbeit auf einen Blick

berufenet.arbeitsagentur.de/berufe

Ausführliche Beschreibungen und Steckbriefe zu jedem Beruf als Online-Angebot der Bundesagentur für Arbeit

ihk-berlin.de/aus_und_weiterbildung/Ausbildung/Ausbildungsberufe_von_A_bis_Z

Detaillierte Informationen und Videos zu den dualen Berufen in Hotel und Gastronomie, herausgegeben von der Berliner IHK in Zusammenarbeit mit der DEHOGA Berlin

berufe.tv/

Informationsfilme zu Branchen und einzelnen Berufen (Suchergebnisse für Hotel und Gastronomie abrufen)

azubot.de/berufe

Berufsfilme eines kleinen, unabhängigen, privaten Teams von Filmemachern und Journalisten, darunter auch fünf duale Berufe der Gastronomie

br.de/fernsehen/br-alpha/sendungen/ich-machs/index.html

Filme der Sendung „Ich mach´s!“ vom Bayerischer Rundfunk, auch zu den sechs dualen Berufen der Gastronomie

beroobi.de/berufe-finden.html

Vorstellung der Berufe Koch und Fachkraft Systemgastronomie mit Videos zu einzelnen Tätigkeiten und Informationen rund um die Berufe, veröffentlicht vom Institut der deutschen Wirtschaft Köln JUNIOR GmbH

wikipedia.org/wiki/Gastgewerbe#Ausbildung_in_Deutschland

Weiterführung über Links zu den Wikipedia-Einträgen der verschiedenen Berufe

dehoga-bundesverband.de/ausbildung-karriere/

Vorstellung der Ausbildungsberufe und Berichte junger Fachkräfte sowie Tipps zur Ausbildungsplatzsuche

ahgz.de/wissen/serien/berufsbilder/

„Was macht eigentlich ein...“ Diese Frage wird für die Spezialisierungen in der Gastronomie beantwortet. Besonders für Berufseinsteiger interessant

hotelier.de/lexikon/koch

Informationen zum Beruf und Verweise auf andere Einträge im Lexikon, wie mögliche Spezialisierungen

back-dir-deine-zukunft.de/

Angebot des Zentralverbands des Deutschen Bäckerhandwerks e. V. mit Informationen zur Ausbildung, einer Videostory zu einem Tag in der Bäckerei und Steckbriefen von Bäcker/-innen

kindernetz.de/helden

In Staffel 1 werden unter anderem zwei Jugendliche mit dem Wunschberuf Hotelmanager bzw. Barkeeper während eines Praktikums begleitet

elementare-vielfalt.de/ausbildung/der-perfekte-start.html

Auch der Bundesarbeitgeberverband Chemie e.V. stellt drei gastronomische Berufe vor

luis.brandenburg.de/l/ausbildungsbetriebe/L7100021/

Hier findet sich eine Übersicht über die Ausbildungsbetriebe im Agrarbereich im Land Brandenburg

Lehrstellenbörsen:

jobsterne.de/

Stellenbörse für Hotellerie und Gastronomie, inklusive Ausbildungsplatzsuche

ihk-lehrstellenboerse.de/

Die zentrale Lehrstellenbörse der Industrie- und Handelskammern

azubicareer.de/ausbildung/

Lehrstellensuchmaschine der Yourcareergroup GmbH speziell für Gastronomie/Hotellerie mit Informationen zu den dualen Ausbildungsberufen. Karrierewege in der Gastronomie sind sehr gut grafisch aufgearbeitet

azubiyo.de/berufe/

Private Stellenbörse für Azubis mit Berufslexikon, Erfahrungsberichten und Bewerbungstipps

azubister.net/ausbildung/koch

Privates Informationsangebot mit integrierter Stellenbörse zum Thema Ausbildung und Duales Studium, das im Internet, mobil und auf Facebook zur Verfügung steht

aubi-plus.de/ausbildung/berufsorientierung/berufe/

Private Ausbildungsplatzbörse mit Selbsttest und grafischer Übersicht über die benötigten Fähigkeiten

ausbildung.de/berufe/koch/

Private Ausbildungsbörse mit Steckbriefen und viel Wissenswertem rund um den Beruf, außerdem Vergütungsangaben, Bewertungen, Erfahrungsberichte und die Möglichkeit zum Selbsttest

4. Interview mit Mike Hasert

Im Workshop „Service mit Feuereifer“, während der zweitägigen Fortbildung in Hirschluch, gab Herr Hasert den Schülerinnen und Schülern einen Einblick in die Arbeit eines Restaurantfachmannes/einer Restaurantfachfrau. Als Flambierweltmeister 2008 demonstrierte er sein Können und unterwies auch die Teilnehmenden in der Kunst des Flambierens.

Herr Hasert, wie wird man Flambierweltmeister?

Man sollte eine gute Ausbildung als Restaurantfachmann haben, das ist die Grundbedingung. Einen Meisterabschluss braucht man nicht unbedingt, ich habe ihn aber. Für die Meisterschaften benötigt man außerdem diverse Kenntnisse zu den Spezialarbeiten. Der Verband der Serviermeister, Restaurant- und Hotelfachkräfte (VSR) richtet die Wettkämpfe aus, deshalb sollte man dort Mitglied sein. Zuerst startet man bei der deutschen Meisterschaft. Durch die Teilnahme ist man qualifiziert, um sich auch international mit den Besten zu messen.



Welche Spezialarbeiten meinen Sie?

Wir vom VSR möchten, dass der Restaurantfachmann nicht nur Teller und Tablett austrägt, sondern wieder mehr spezielle Arbeiten ausführt, die er in der Ausbildung gelernt hat: Früher wurde öfter am Tisch gekocht, z. B. Filetgulasch Stroganoff. Der Kellner hat selbstverständlich am Tisch das Hähnchen tranchiert oder Fisch filetiert. Durch die Wettkämpfe möchten wir erreichen, dass diese Spezialarbeiten wieder in die Gastronomie zurückkehren. Wir möchten den Unternehmern zeigen, dass man innerhalb kurzer Zeit für den Gast ganz besondere Höhepunkte setzen kann.

Warum sind solche Spezialarbeiten für den Gast nur noch selten zu erleben?

Teilweise aus Zeitgründen, denn in den 15 Minuten, die der Kellner benötigt, um etwas zuzubereiten, könnte er sonst fünf weitere Tische bedienen. Möglicherweise war auch das Interesse der Gäste etwas zurückgegangen. Durch Schulungen, die ich durchführe, habe ich schon einige Gastronomen davon überzeugt, das Flambieren wieder ins Programm zu nehmen. Ich konnte ihnen zeigen, dass es wenig kostenintensiv, aber sehr wirkungsvoll ist. Sie können dem Gast mit dieser Dienstleistung eine Freude bereiten, es ist immer ein Erlebnis und dafür ist er gern bereit, etwas zu zahlen.

Sind Sie Mitglied der DEHOGA oder anderer Vereine?

Wie gesagt, ich bin im VSR. Für die DEHOGA bin ich seit vier Jahren als Trainer tätig. Einmal im Leben haben die besten Köchinnen und Köche, Hotelfachleute und Restaurantfachleute aus jedem Bundesland die Möglichkeit, auf dem Petersberg in Bonn bei den Bundesmeisterschaften gegeneinander anzutreten. Ich trainiere vor allem die Restaurantfachleute und zum Teil auch die Hotelfachleute.

Was müssen die so können?

Sie brauchen sehr viel theoretisches Wissen, Mathematik, Warenkunde. Zum Wettbewerb gehören auch viele Spezialarbeiten; sie müssen tranchieren, flambieren und filetieren. Am Schluss gestalten alle gemeinsam als Mannschaft einen Galaabend. Jede Mannschaft hat acht Gäste am Tisch. Der Koch bereitet ein Vier-Gang-Menü zu und die Restaurant- und Hotelfachleute servieren dieses Menü.

Wie wird die Teilnahme finanziert?

Für Jugendmeisterschaften besorgt die DEHOGA Sponsoren für die Waren und Rohstoffe während des Trainings, aber auch für die Unterkünfte. Die Trainer bekommen kein Geld. Wenn ich selbst im Wettbewerb antrete, muss ich mir einen eigenen Sponsor für die Rohstoffe suchen. Trüffel können schon mal 1.000 Euro kosten. Die anderen Kosten muss ich alle selbst finanzieren.

Bilden Sie auch aus?

Das habe ich gemacht, als ich selbstständig war. Jetzt arbeite ich als ehrenamtlicher Prüfer der IHK. Ich prüfe Restaurantfachleute und Hotelfachleute. Was mich ganz stolz macht: Seit zwei Jahren darf ich auch die Meister prüfen. Das ist eine sehr hohe Ehre.

Was sollte ein Azubi mitbringen?

Freude am Beruf, das ist für mich das Wichtigste überhaupt. Außerdem Einsatzbereitschaft und Freundlichkeit.

Worauf muss sie oder er sich einstellen?

Man muss sich darüber klar sein, dass man arbeitet, wenn andere Leute feiern – Wochenenden und Feiertage sind die Tage, an denen man hauptsächlich eingesetzt wird. Wenn meine Freunde frei haben, geh' ich arbeiten, dafür habe ich natürlich an anderen Tagen frei. Teilweise wird in Schichten gearbeitet und einen Acht-Stunden-Tag gibt es auch nicht unbedingt. Gastronomie ist kein einfacher Beruf und hat viele Facetten, weil wir immer mit Menschen arbeiten.

Gerade im gastronomischen Bereich ist die Abbrecherquote sehr hoch.

Woran liegt das?

Viele merken während der Ausbildung, dass der Beruf doch nicht so einfach ist, wie sie sich das vielleicht vorgestellt haben. Man sieht von außen oft nur, dass Teller rein und raus getragen werden. Es sind aber sehr viele Schritte nötig, um beispielsweise die Tische einzudecken. Davon bekommt der Gast nichts mit, aber bei der Prüfung wird natürlich darauf Wert gelegt. Auch die Theorie ist sehr umfangreich, man muss Speise- und Warenkunde beherrschen und zum Beispiel wissen, welches Stück Fleisch von welchem Tier wofür eingesetzt werden kann. Das mag dazu führen, dass manche sagen, das ist mir zu viel. Dazu kommt noch: Die Bezahlung der Azubis ist inzwischen zwar besser worden, aber später im Beruf wird leider nicht immer nach Tarif bezahlt.

Kontakte

1. Ansprechpartner in Brandenburg

2. Adressen

- ***Bauernhöfe mit Besichtigungsmöglichkeit***
- ***Hofläden & Werksverkauf***
- ***Hofcafés & Restaurants***
- ***Ökologische Produzenten***
- ***Selbstpflücke***
- ***Kräuterschulungen***
- ***Kochschulungen***

Servicestelle-Schülerfirmen

Die Servicestelle-Schülerfirmen ist ein Arbeitsbereich der kobra.net GmbH. Sie wird unterstützt durch die brandenburgischen Ministerien für Bildung, Jugend und Sport sowie für Wirtschaft und Europaangelegenheiten und ist Regionalpartner der Deutschen Kinder- und Jugendstiftung.

kobra.net
Beratung · Bildung · Brandenburg

Seit über 10 Jahren koordiniert und fördert die Servicestelle das Netzwerk der Brandenburger Schülerfirmen.

Die Servicestelle-Schülerfirmen bietet Schüler/innen und begleitenden Lehrer/innen, Sozialpädagog/innen und Eltern aller Schulformen im gesamten Land Brandenburg:

- kostenlose Beratung zur Gründung einer Schülerfirma
- kontinuierliche Begleitung bei der weiteren Entwicklung
- Möglichkeiten des Erfahrungsaustauschs und der landesweiten Kontaktaufnahme zwischen den Schülerfirmen und Schulen des Netzwerks z. B. auf Tagungen und Messen
- kostenlose Fort- und Weiterbildungsveranstaltungen für Schüler/innen, Projektbegleiter/innen und außerschulische Partner
- Vermittlung von Kontakten zur Wirtschaft und zu anderen Kooperationspartnern
- umfangreiche Informationen und Materialien
- eine Darstellung der gesamten Vielfalt und Leistungsfähigkeit dieser Schulprojekte im Schülerfirmen-Branchenbuch „Das Gelbe in Grün“.

Schülerfirmen in der Pausenversorgung und im Catering können wir insbesondere bei der Suche nach einem Kooperationspartner aus Gastronomie und Hotellerie unterstützen. Gern vermitteln wir den Kontakt zu einem Kreisvorsitzenden der DEHOGA Brandenburg.

In der Datenbank auf der Webpräsenz der Servicestelle sind auch Schülerfirmen der Branche Pausenversorgung/Catering mit ihren Kontaktdaten und einem Kurzporträt verzeichnet. Das Projekt „Wirt werden“ ist auf der Webseite „Verbindung beflügelt - Regionale Kooperation zwischen Schülerfirmen und Unternehmen“ dokumentiert. Hier stehen die Projekt-Materialien zum Download bereit.

Ansprechpartnerin

Ines Weinkauff

kobra.net GmbH
Servicestelle Schülerfirmen
Benzstraße 8/9
14482 Potsdam

0331 - 704 35 52
weinkauff@servicestelle-schuelerfirmen.de
servicestelle-schuelerfirmen.de
verbindungbefluegelt.de

Das Fachnetzwerk Schülerfirmen der Deutschen Kinder- und Jugendstiftung

Seit 20 Jahren unterstützt die Deutsche Kinder- und Jugendstiftung (DKJS) die Schülerfirmenarbeit durch Koordination, Qualifikation und Begleitung in den sechs östlichen Bundesländern. Seit 1996 hat sie dabei die Heinz Nixdorf Stiftung als verlässlichen Förderer an ihrer Seite.



Derzeit umfasst das Fachnetzwerk Schülerfirmen der DKJS rund 520 Schülerfirmen, in denen mehr als 5.000 Schülerinnen und Schüler tätig sind.

Vor Ort begleiten Schülerfirmenberater und -beraterinnen des Fachnetzwerks die Schülerfirmen sowie die Lehrkräfte und unterstützen sie in allen Aspekten der Schülerfirmenarbeit.

Besonderes Engagement gilt den Themen Ökonomische Bildung und Nachhaltigkeit in Schülerfirmen.

Das Fachnetzwerk

- koordiniert und qualifiziert die regionalen Schülerfirmenberater/innen
- entwickelt Qualitätsziele für Schülerfirmen
- zertifiziert die Schülerfirmen
- kooperiert mit Unternehmen sowie Partnern und Akteuren in Kommunen und Landesministerien, um die Methode „Schülerfirma“ langfristig an Schulen zu verankern und zu fördern
- organisiert eigene Veranstaltungen wie Schülerfirmenmessen, Vernetzungstreffen, Weiterbildungen und Fachtagungen
- ist aktives Mitglied in der Initiative „Unternehmergeist in die Schulen“ des Bundesministeriums für Wirtschaft und Technologie

Das Fachnetzwerk Schülerfirmen der Deutschen Kinder- und Jugendstiftung ist Teil des Programms „Wege finden – gestärkt erwachsen werden“, gefördert von der Heinz Nixdorf Stiftung.

Ansprechpartner im Bundesland Brandenburg

Norbert Bothe

kobra.net GmbH
Servicestelle-Schülerfirmen
Benzstraße 8-9
14482 Potsdam

0331 - 704 35 52
bothe@servicestelle-schuelerfirmen.de
dkjs.de
fachnetzwerk.net/

DEHOGA**Deutscher Hotel- und Gaststättenverband e. V.**

Der Verband ist die Interessenvertretung des Gastgewerbes auf politischer Ebene und beschäftigt sich mit Arbeitsmarkt- und Tarifpolitik, Aus- und Weiterbildung, Recht und Steuern sowie Umweltschutz und Urheberrecht. Beispiele für stark diskutierte

Themen der letzten Zeit waren die regionale Einführung von sogenannten Bettensteuern oder Tourismusabgaben sowie die GEMA-Gebühren für Hotels und Gaststätten.



Die GEHOGA, Gesellschaft zur Förderung von Hotellerie und Gastronomie in Brandenburg mbH, ist eine Tochtergesellschaft des DEHOGA Brandenburg e. V. Sie führt die Deutsche Hotelklassifizierung sowie die Klassifizierung für Gasthöfe, Gasthäuser und Pensionen („G-Klassifizierung“) durch und unterstützt die Mitglieder des Verbandes mit Betriebsberatung und Weiterbildungsangeboten im Rahmen der GEHOGA Akademie. Darüber hinaus akquiriert die GEHOGA mbH Fördermittel des Landes, des Bundes und der EU für Projekte, die das Gastgewerbe bei der Nachwuchsförderung und -gewinnung, der Qualitätssteigerung und Vermarktung unterstützen.

Im Rahmen der Aktion „Brandenburger Gastlichkeit“ führt die GEHOGA eine Qualitätsbewertung von teilnehmenden Gastronomieunternehmen durch. Dabei prüfen anonyme Tester die Qualität der Betriebe nach einheitlichen Kriterien. Bewertet werden das Ambiente, die Begrüßung, der Service, Speisen und Getränke, die Sauberkeit und Bezahlung. Mit dem Siegel „Brandenburger Gastlichkeit“ dürfen aktuell über 300 Betriebe werben¹.

Der DEHOGA Brandenburg ist Kooperationspartner der kobra.net GmbH. Mit der Zusammenarbeit will der Verband dem bestehenden Mangel an Auszubildenden aktiv begegnen. Die Unternehmen im Gastgewerbe haben großes Interesse an regionalen Kooperationen, denn sie hoffen, dadurch mit potenziellen Auszubildenden in Kontakt zu treten. Schülerinnen und Schüler können sich auf diese Weise frühzeitig und intensiv über die Berufe im Gastgewerbe informieren. Die Kreisvorsitzenden des DEHOGA Brandenburg helfen Schülerfirmen bei der Kontaktaufnahme mit einer geeigneten Einrichtung der Gastronomie und Hotellerie.

Der DEHOGA Brandenburg richtet jährlich den Nachwuchswettbewerb „Brandenburgische Landesmeisterschaften der Jugend in den gastgewerblichen Berufen“ für Auszubildende in den Berufen Koch/Köchin, Restaurantfachmann/-frau und Hotelfachmann/-frau aus. Die Preisträger werden auf der Webseite veröffentlicht. Es ist sicher interessant, sich die Ausbildungsbetriebe der Gewinner/-innen genauer anzuschauen.

Kontakt

DEHOGA Brandenburg e. V.
Schwarzschildstraße 94
14480 Potsdam

0331 - 86 23 68
info@dehoga-brandenburg.de
dehoga-brandenburg.de

¹ dehoga-brandenburg.de/index.php?option=com_content&view=article&id=775&Itemid=98

Auswahl weiterer Berufsverbände:

- Bundesverband Die Systemgastronomie
- Deutsche Barkeeper Union
- VKD - Verband der Köche Deutschlands
- VSR - Verband der Serviermeister, Restaurant- und Hotelfachkräfte

Bei den meisten Verbänden gehört die Nachwuchsgewinnung und -förderung zu den Zielen, deshalb sind die Mitglieder sicher bereit, Schülerfirmen bei der Umsetzung von verschiedenen Aktionen zu unterstützen.

Die Kontaktadressen der Mitglieder des Verbandes der Köche Deutschlands e. V. (VKD) kann man bei den Zweigvereinen in Berlin-Brandenburg erfragen².

Wer sich für Spitzenköche des Gault Millau³ bzw. des Guide MICHELIN⁴ in Brandenburg interessiert, wird im Internet fündig.

² vkd.com/de/verband/landesverbaende-und-zweigvereine/zweigvereine/zweigvereine-berlin-brandenburg.html

³ gaultmillau.de/suche/restaurants

⁴ restaurant.michelin.de/restaurants/deutschland/deutschland/michelin-restaurants

pro agro**Verband zur Förderung des ländlichen Raumes
in der Region Brandenburg-Berlin e. V.**

Der Verein pro agro beschäftigt sich mit der nachhaltigen Entwicklung des ländlichen Raumes in der Region Brandenburg und in Berlin. Wichtige Aufgabenfelder sind die Förderung der Direktvermarktung sowie des Land- und Naturtourismus und seine verstärkte Vernetzung mit der Agrar- und Ernährungswirtschaft. Auch die Kontakte von Handel, Großverbrauchern und Gastgewerbe mit der Agrarbranche werden gefördert.



Pro agro unterstützt Landwirte bei der Vermarktung ihrer Produkte, z. B. durch deren Listung bei Händlern oder durch die Präsentation der Betriebe und ihrer Produkte in Verbindung mit touristischen Angeboten der Region. Auch mit kleineren Betrieben der Tourismusbranche arbeitet der Verband zu diesem Zweck zusammen. Dazu nutzt pro agro den Slogan „Brandenburg – Das Besondere erleben und genießen“.

Pro agro präsentiert sich und seine Partnerbetriebe auf Messen wie der Grünen Woche und organisiert außerdem die brandenburgische Landwirtschaftsausstellung – BRALA – im Erlebnispark MAFZ Paaren/Glien. Der Verband veranstaltet die beliebte „Brandenburger Landpartie“ und hat erfolgreiche Regionalmarken wie „natürlich Brandenburg“ und „VON HIER“ kreiert.

Folgende Broschüren und Kataloge können auf der Homepage von pro agro heruntergeladen werden:

- Biohöfe in Brandenburg
- Brandenburger Ausflugsplaner Frühjahr und Herbst
- Brandenburg kulinarisch – Vorstellung Brandenburger Landgasthöfe mit selbst kreierten Rezepten
- Landurlaub Brandenburg – Ferien, Freizeit und Einkaufen direkt beim Bauern
- Slow Food aus dem Land Brandenburg

Der Verband kann außerdem bei der Vermittlung außerschulischer Lernorte helfen.

Ansprechpartner

Kai Rückewold

Fachbereichsleiter Ernährungswirtschaft und Direktvermarktung

pro agro

Verband zur Förderung des ländlichen Raumes in der Region Brandenburg-Berlin e. V.

Gartenstraße 1-3

14621 Schönwalde - Glien

033230 - 20 77 - 33

rueckewold@proagro.de

proagro.de

landgenuss-brandenburg.de

bauer-sucht-koch.de

LANDaktiv

ist eine im Jahr 2005 gegründete Initiative im Land Brandenburg mit dem Ziel, Jugendliche für ein Leben im ländlichen Raum zu begeistern. Dazu informiert sie über grüne Ausbildungsberufe und die Anforderungen an die zukünftigen Fachleute der modernen Landwirtschaft.



Das Projekt ist an der Heimvolkshochschule am Seddiner See angesiedelt und wird gefördert durch das Ministerium für Infrastruktur und Landwirtschaft aus Mitteln des Europäischen Sozialfonds und des Landes Brandenburg.

LANDaktiv organisiert Lernsituationen, in denen Kinder und Jugendliche positive Erfahrungen mit der Landwirtschaft und dem Leben auf dem Land machen, z. B. durch Exkursionen in verschiedene Unternehmen im ländlichen Raum, die mit Vorträgen, Präsentationen und Mitmach-Aktionen verbunden sind.

LANDaktiv hilft bei der Vermittlung von Schülerpraktika und Lehrstellen in landwirtschaftlichen Unternehmen. Durch die Initiierung von Wettbewerben regt das Projekt dazu an, sich mit grünen Themen und der eigenen Region auseinanderzusetzen.

Für Schülerfirmen sind besonders die Informationen zur Herstellung landwirtschaftlicher Produkte und ihrer Verarbeitung sowie die Vermittlung hauswirtschaftlicher Kenntnisse von Nutzen. Die Themenvielfalt ist groß: Angeboten werden zum Beispiel Veranstaltungen mit den Überschriften „Vom Korn zum Brot“, „Rund um die Milch“, „Obst und Gemüse – mehr als nur Grünzeug“, „Klasse Klassenfrühstück“ und „Alles im Grünen – rund um die grünen Berufe“.

Sechs Regionalbeauftragte sind als Ansprechpartner mit ihren Kontaktdaten auf der Webseite verzeichnet.

Ansprechpartnerin

Landeskoordinatorin Sabine Rudert

LANDaktiv
Heimvolkshochschule am Seddiner See
Seeweg 2
14554 Seddiner See

033205 - 25 00 21
rudert@land-aktiv.de
land-aktiv.de

FÖL**Fördergemeinschaft Ökologischer Landbau
Berlin-Brandenburg e. V.**

Die FÖL ist eine wichtige Anlaufstelle in der Metropolregion für Verbraucherinformation, Öffentlichkeitsarbeit und Marktentwicklung rund um das Thema „Bio“. Der Verein agiert als Interessenvertretung für Erzeuger, Verarbeiter und Händler und als soziales Netzwerk der regionalen Bio-Bewegung.



Der Vereinsanspruch „Mehr Bio in Stadt und Land“ bündelt sowohl die Belange von Unternehmen als auch die Wünsche der Konsumenten. Im Interesse der Erzeuger engagiert sich die FÖL vor allem gegenüber der Politik und den Medien und fördert zudem innerhalb des Netzwerkes neue Allianzen, um mehr regionale (Verbands-)Ware in die Regale des Fachhandels zu bringen. Für Verbraucher ist die FÖL eine Informationsquelle für Bio-Einkaufsadressen und Veranstaltungen zum Thema Bio in Stadt und Land.

Angebote im Internet:

- Wissenswertes zum Thema Bio
- Bio-Einkaufsführer für Berlin-Brandenburg
- Veranstaltungskalender „Bio-Termine in Stadt und Land“

Außerdem organisiert die FÖL

- Bio-Gemeinschaftsstände auf Verbraucher- und Fachmessen (z. B. Heldenmarkt, Internationale Grüne Woche, BioOst, BioFach)
- Ernährungsworkshops im Rahmen der bundesweiten Kampagne „Bio kann jeder - nachhaltig essen in Kita und Schule“
- Mitmach-Bauernhöfe in der Stadt (BioErlebnisBauernhof im FEZ-Berlin und BioHoffest auf dem Potsdamer Platz).

Ansprechpartnerin

Julia Lesmeister

Fördergemeinschaft Ökologischer Landbau Berlin-Brandenburg e. V.
Marienstraße 19-20
10117 Berlin

030 - 28 48 24 40

info@foel.de

bio-berlin-brandenburg.de

Verbraucherzentrale Brandenburg

Die Verbraucherzentralen sind unabhängige, überwiegend öffentlich finanzierte, gemeinnützige Organisationen. Ziel ihrer Arbeit ist es, Verbraucherinnen und Verbraucher in Fragen des privaten Konsums zu informieren, zu beraten und zu unterstützen. Sie verschaffen Orientierung bei unübersichtlichen Angeboten und komplexen Marktbedingungen. Und sie benennen Gesundheits- oder Umweltaspekte, die Kaufentscheidungen beeinflussen können.

verbraucherzentrale

Brandenburg

Die Verbraucherzentrale Brandenburg bietet mit ihrem Projekt „Lebensmittel/Ernährung“ den Schulen verschiedene Kurse mit Stationenlernen, praktischen Aufgaben und Verkostungen an, die vor Ort in einem Klassenraum durchgeführt werden. Im Programm sind u. a.:

- Schokologie – immer fair bleiben beim Naschen – für Klasse 5 bis 7
- Ess-Kult-Tour – Entdecke die Welt der Lebensmittel – ab Klasse 7
- Reiner Genuss – richtiger Umgang mit Lebensmitteln (Hygienetour) – für Klasse 7 bis 10
- Mach-Bar-Tour – Trendgetränke – für Klasse 7 bis 10
- Achtung Falle! – Zucker- und Fettgehalte unserer Lebensmittel – für Klasse 7 bis 10
- PowerKauer auf Gemüsejagd – das Jahreszeitenspiel – für Klasse 2 bis 7

Es können auch zu anderen Themen Vorträge oder Diskussionsrunden durchgeführt werden. Die Kosten betragen 1 Euro pro Kind pro Veranstaltung, mindestens jedoch 20 Euro plus Fahrtkosten. Zur Zeit gibt es fünf regional zuständige Mitarbeiterinnen. Eine Anfrage kann per E-Mail gestellt werden.

Die Beraterinnen bringen auf Wunsch Ansichtsexemplare der Ratgeber und Infoblätter der Verbraucherzentrale sowie verschiedene aid-Materialien mit.

Auf dem Schulportal für Verbraucherbildung des Bundesverbandes der Verbraucherzentralen und Verbraucherverbände gibt es einen Materialkompass „Verbraucherbildung“¹. Hier sind kostenlose Unterrichtsmaterialien verschiedener Anbieter sehr nutzerfreundlich nach Fächern, Themen und Jahrgangsstufen sortiert. Die Angebote sind überdies mit einer detaillierten Bewertung unabhängiger Experten versehen.

Ansprechpartnerin

Projektleiterin Heidrun Franke

Landesgeschäftsstelle der Verbraucherzentrale Brandenburg

Referat: Lebensmittel / Ernährung

Templiner Straße 21

14473 Potsdam

0331 - 29 87 151

h.franke@vzb.de

vzb.de/Ernaehrung

¹ verbraucherbildung.de/materialkompass

Vernetzungsstelle Schulverpflegung Brandenburg

Im Rahmen des nationalen Aktionsplanes INFORM – Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung – wurde 2009 in Brandenburg eine Vernetzungsstelle Schulverpflegung (VNS) geschaffen. Sie wird finanziert durch das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft sowie die Brandenburger Landesministerien für Umwelt, Gesundheit und Verbraucherschutz sowie für Bildung, Jugend und Sport. Ihr Hauptziel ist die Sicherung und Steigerung der Qualität und damit der Akzeptanz des Schulessens in Brandenburg.



Zu den Aufgaben der Vernetzungsstelle gehören Information und Beratung der Akteure sowie die Vermittlung zwischen Essenanbietern und Schulen. Arbeitsgrundlage ist der DGE-Qualitätsstandard für Schulverpflegung. Zusätzlich hat die VNS Brandenburg einen „Ideenkatalog für eine bessere Schulverpflegung in Brandenburg“ mit gelungenen Praxisbeispielen herausgegeben. Zahlreiche Broschüren und Informationsmaterialien stehen auf der Website von INFORM zum Download bereit.

Die Vernetzungsstelle Brandenburg arbeitet mit den fünf regionalen Beraterinnen der Verbraucherzentrale Brandenburg, Referat Ernährung, zusammen. Sie bietet Fortbildungen zum Thema „Ernährungsbildung und Schulverpflegung“ sowie Informationsabende für Schulen und Eltern. Außerdem werden Lehrerfortbildungen zum aid-Ernährungsführerschein und zum Unterrichtskonzept „aid-SchmExperten“ vermittelt.

Jährlich organisiert die VNS die „Tage der Schulverpflegung“. Schulen starten dazu zusammen mit ihrem Caterer eine Aktion, z. B. ein Frühstücksprojekt. Eine Liste mit Unterrichtsmaterialien, Partnerangeboten und besonderen Lernorten findet man auf der Website unter „Tage der Schulverpflegung“.

Ansprechpartnerin

Projektleiterin Dr. Maren Daenzer-Wiedmer

Vernetzungsstelle Schulverpflegung Brandenburg
Behlertstr. 3A - Haus H1
14467 Potsdam

0331 - 62 034 - 32

info@schulverpflegung-brandenburg.de

bildungsserver.berlin-brandenburg.de/schulverpflegung_brandenburg.html

in-form.de/startseite-vns-portal/start.html

Gesetzliche Krankenkassen

Die Krankenkassen sind die Träger der gesetzlichen Krankenversicherung. Unter dem Motto: „Prävention ist besser als nachträglich behandeln“ bieten viele Krankenkassen auch Leistungen zur Gesundheitsförderung an. Mögliche Kosten, z. B. für den Einsatz einer freiberuflichen Ernährungsberaterin, müssen jeweils erfragt werden.

AOK Nordost - Die Gesundheitskasse

Schulberaterinnen und Schulberater führen im Auftrag der AOK Nordost in Schulen Seminare mit einem Praxisteil zum Thema „Gesunde Ernährung“ durch. Das Seminar wird ab Klasse 9 angeboten und dauert circa 90 Minuten. Das Schulservice-Team der AOK Nordost ist telefonisch erreichbar unter 0800 - 26 50 800 (kostenfrei). Das gesamte Angebot ist einzusehen auf: aok-on.de/nordost/service/aok-schulservice.html

Barmer GEK

Die Barmer GEK bietet Vorträge und Infomaterial für Schulen an. Auf Wunsch kann eine Ernährungsberaterin vermittelt werden.

Auf der Webseite im Bereich „Infothek / Medienservice für Schulen“ gibt es Informationen zu den vorhandenen Materialien und den Vortragsthemen.

barmer-gek.de

BKK VBU

Im Programm „Fit für Kids“ baut die BKK VBU Patenschaften für Grundschulen auf.

Auf Anfrage organisieren Fachleute einen Gesundheitstag mit Vortrag, Erläuterungen zur Ernährungspyramide und einfachen Rezepten.

Ansprechpartnerin

Frau Cichy

manon.cichy@bkk-vbu.de

meine-krankenkasse.de

bkkstarkekids.de/bkk-vbu/bayern/startseite.html

IKK Brandenburg/Berlin

Die IKK Brandenburg/Berlin berät Schulen zur (Um-)Gestaltung von Schulcafés bzw. Schulmensen und vermittelt auf Wunsch eine professionelle Ernährungsberaterin.

Die Leistungen können direkt in einer der Geschäftsstellen oder per E-Mail angefragt werden.

service@ikkbb.de-mail.de

ikkbb.de/leistungen/gesundheitsfoerderung/gesunde-schulen.html

Adressen

- Bauernhöfe mit Besichtigungsmöglichkeiten
- Hofläden & Werksverkauf
- Hofcafés & Restaurants
- Ökologische Produzenten
- Selbstpflücke
- Kräuterschulungen
- Kochschulungen

Die Übersicht ist nach Postleitzahlen geordnet. Sie erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit, sondern bietet erste Anhaltspunkte für Unternehmen und Anbieter in der Nähe des Schulortes.

Aktualisieren lässt sich die Übersicht mit den Informationen zu Demonstrationsbetrieben und Einkaufsmöglichkeiten in den Printmedien oder auf den Webseiten von:

- pro agro
- FÖL
- ökologischen Erzeugerverbänden:
z.B. Bioland, Demeter, Gää, Naturland
- Vereinen wie Vern.

Für Hinweise zu weiteren für Schülerfirmen interessanten Adressen sind wir jederzeit dankbar und nehmen diese in das Beratungsangebot der Servicestelle auf.

Noch ein Rat:

Für die Anbahnung einer Zusammenarbeit hat es sich bewährt, die Unternehmen vor Ort engagiert anzusprechen. Mit einer Präsentationsmappe über die eigene Schülerfirma und konkreten Angaben zu der Aktion, die man umsetzen möchte, kann sich der Inhaber oder Geschäftsführer des Unternehmens ein umfassendes Bild machen und unmittelbar auf die Anfrage reagieren.

Unternehmen	Ort	Internetadresse	Besichtigung	Hof-/ Werksverkauf	Hofcafé/ Restaurant	Ökologische Erzeugung	Selbstpflücke	Kräuter- schulung	Kochschulung
KOCHKULTUR	03046 Cottbus	www.kochkultur-cottbus.de/							x
Auerchsenreservat und Sielower Agrarbetrieb	03055 Cottbus OT Sielow	www.agrar-cottbus.de	x	x ¹		x			
Rosenrot & Feengrün	03096 Burg	http://rosenrotundfeengrün.de							
Hotel "Zum Stern"	03096 Werben	www.spreewald-kraeutermanufaktur.de						x	x
Ziegenhof Zwölf Eichen	03099 Kolkwitz OT Gulben	http://www.spreewald-gaststaetten.de/suchdetails.php?firma=37			x				
Obsthof Jörg Meier	03099 Kolkwitz OT Klein Gaglow	www.meiers-markt.de					x		
Obstbau GbR	03159 Neiße-Malxetal OT Preschen	http://grueneseiten.gartenbau-bb.de/betrieb/info/obstbau-gbr-irina-schmager-und-angelika-rademacher.html					x		
RABE Spreewälder Konserven GmbH	03222 Boblitz	www.rabe-gmbh.de	x	x					
Angerhof Bischdorf	03222 Lübbenau	www.angerhof-bischdorf.de	x	x					
Gut Dubrau	03226 Vetschau OT Dubrau	www.gutdubrau.de		x		x			
Göritzer Agrar GmbH	03226 Vetschau OT Göritz	www.die-spreewaldbauern.de		x	x				
Milchschafhof Schafgarbe	03226 Vetschau OT Ogrosen	www.gut-ogrosen.de	x	x	x ²	x			
Spreewaldfisch - Verarbeitungs- und Vermarktungsgesellschaft mbH	03226 Vetschau OT Raddusch	www.peitzer-edelfisch.de	x	x					
GOLDENER HAHN	03238 Finsterwalde	www.schreiber-cuisine.de							x
Kräutergarten	03238 Rückersdorf OT Oppelhain	http://www.brandenburg-abc.de/verzeichnis/objekt.php?mandat=18476	x						
Ökohof Gotsgarten	04895 Schmerkendorf	www.gotsgarten.de		x		x			
Bieligkhof	04924 Bad Liebenwerda	www.landhotel-biberburg.de		x	x				
Bienenmanufaktur Silvana Hahn	04931 Mülberg OT Gaitzsch		x	x					
Berliner Volkshochschulen	10115 bis 14199 Berlin	www.berlin.de/vhs/kurse/gesundheitsernaehrung.html						x	x

¹ an Schlachttagen ² im Sommer

Unternehmen	Ort	Internetadresse	Besichtigung	Hof-/ Werksverkauf	Hofcafé/ Restaurant	Ökologische Erzeugung	Selbstpflücke	Kräuter- schulung	Kochschulung
Berliner Bonbonmacherei	10117 Berlin	http://www.bonbonmacherei.de/	x						
Schokoladenwerkstatt RITTER SPORT	10117 Berlin	http://schokowerkstatt-berlin.ritter-sport.de/	x						
Zuckermuseum	10963 Berlin	http://www.sdtb.de/Startseite.118.0.html	x						
Märkisches Landbrot GmbH	12057 Berlin	www.landbrot.de	x			x			
Schokowerkstatt Rausch Schokoladen GmbH	12105 Berlin	https://rausch.de/#schokoland/schokowerkstatt	x						
Q-Regio-h.o.f.laden Potsdam	14467 Potsdam	www.q-regio.de		x					
Senf-Elfen Feinkost	14467 Potsdam	www.senf-elfen.de		x					
Confiserie Felicitas GmbH	14467 Potsdam	www.confiserie-felicitas.de	x	x		x			
Döberitzer Heide-Galloways	14476 Potsdam OT Fahrland	www.doeberitzerheide-galloways.de		x ³		x			
Lavendelhof Marquardt	14476 Potsdam OT Marquardt	www.lavendelhof-marquardt.de			x		x		
Exotischer Kräutergarten	14513 Teltow	www.exotischer-kraeutergarten.com/						x	
Obst- und Gemüsehof "Teltower Rübchen"	14513 Teltow	www.teltower-ruebchen.com	x	x		x			
Die Kräuterwerkstatt GbR	14532 Stahnsdorf	www.potsdamer-kraeuterwerkstatt.de						x	x
Vier-Linden-Hof Hübner	14542 Derwitz	www.derwitzer-vierlindenhof.de					x		
Frucht-Erlebnis-Garten Petzow / Christine Berger GmbH & Co. KG	14542 Werder	www.sandokan.de	x	x	x	x			
Gartenbau Torsten Conson	14542 Werder	www.meine-ernte.de/gartenbaubetrieb-conson.html					x		
Restaurant Lendelhaus (Obstsaft)	14542 Werder	www.lendelhaus.de			x				
Obsthof Deutscher	14542 Werder	www.obsthof-deutscher.de					x		
Ölmühle Werder	14542 Werder	www.oelmuehle-werder.de							

Unternehmen	Ort	Internetadresse	Besichtigung	Hof-/ Werkverkauf	Hofcafé/ Restaurant	Ökologische Erzeugung	Selbstpflücke	Kräuter- schulung	Kochschulung
Obsthof Lindicke	14542 Werder OT Plötzin	www.obsthof-lindicke.de		x			x		
Landwirtschaft Eckard Hennig	14542 Werder OT Töplitz	www.hofkaeserei-hennig.de		x					
Siedlerhof Günter Schultz	14542 Werder OT Glindow	http://bauerschultz.de/					x		
Obsthof Wels	14542 Werder OT Glindow	www.obstbauverein-werder.de/obsthoeffe.htm					x		
Beelitzer Frischei e.G.	14547 Beelitz	www.beelitzer-frischei.de	x	x					
Forsthof Beelitzer Heide GbR	14547 Beelitz Heilstätten	www.beelitzerheidebeeren.de					x		
Spargelhof Hogo Simianer & Söhne	14547 Beelitz OT Busendorf	www.beelitzer-spargel.com		x	x				
Spargel- und Erlebnishof Klaistow	14547 Beelitz OT Klaistow	www.buschmann-winkelmann.de	x	x	x		x		
Josef Jakobs Spargelhof	14547 Beelitz OT Schäpe	www.jakobs-spargel.de	x	x	x		x		
Spargelmuseum Beelitz	14547 Beelitz OT Schlunkendorf	www.beelitzer-spargelverein.de	x						
Syring-Feinkost	14547 Beelitz OT Zauchwitz	www.syring-feinkost.de		x		x			
Spargelhof Elsholz	14547 Beelitz-Elsholz	www.spargelhof-elsholz.de	x	x	x				
Spargelgasthof Syring	14547 Zauchwitz	www.spargelhof-syring.de		x	x				
Brandenburg-Spezialitäten Frank Freiberg	14548 Schwielowsee	www.brandenburg-spezialitäten.de		x					
Obstbau Wache	14550 Groß Kreutz	www.obstbauverein-werder.de/obsthoeffe.htm					x		
Lehr- und Versuchsanstalt für Tierzucht	14550 Groß Kreutz	www.lvatgrosskreutz.de	x						
Kräuterscheune Groß Kreutz	14550 Groß Kreutz	www.kraeuterscheune-gross-kreutz.de						x	
"Havelobst" Obst und Gemüse Bochow e. G.	14550 Groß Kreutz OT Bochow						x		
Spargelhof Leue	14550 Groß Kreutz OT Neubochow	www.obst-spargelhof-leue.de		x	x				
Märkische Obstbau GmbH	14550 Groß Kreutz OT Schmargow						x		
Biohof am Butzelberg	14550 Groß Kreutz			x		x			

Unternehmen	Ort	Internetadresse	Besichtigung	Hof-/ Werksverkauf	Hofcafé/ Restaurant	Ökologische Erzeugung	Selbstpflücke	Kräuter- schulung	Kochschulung
Wilhelmshorster Kräuterparadies	14552 Michendorf OT Wilhelmshorst		x						
Gasthof Zur Linde	14552 Wildenbruch	www.linde-wildenbruch.de							x
Othila Naturheilpraxis, Kräutergarten und Seminarstätte	14554 Seddin	www.othila.de						x	
MAFZ Paaren Glien	14621 Schönwalde-Glien	www.mafz.de	x		x				
Schaukäserei im MAFZ	14621 Schönwalde-Glien OT Paaren	www.brandenburghalle.de	x						
Hofladen Falkensee	14624 Dallgow	www.hofladen-falkensee.de	x	x			x		
essigart OHG	14641 Wustermark OT Buchow-Karpzow	www.essigart.de							
Spargelland Hoppenrade	14641 Wustermark OT Hoppenrade	www.spargelland-hoppenrade.de		x	x		x		
Landwirtschaftsbetrieb S. Lienert	14641 Wustermark OT Priort						x		
Stutenmilchfarm	14656 Brieselang OT Bredow	www.stutenmilchfarm.de							
Biohof Garlitz	14715 Garlitz	www.biohof-garlitz.de				x			
Spargelhof Spaatz	14715 Havelaue OT Spaatz	www.spaaatzerspargel.de							
Luch-Gärtnerei	14715 Märkisch Luch	http://luch-gaertnerei.de/das-prinzip.html		x		x			
Havelländische Hofkäserei	14715 Märkisch Luch OT Garlitz	http://www.havelkaese.de/		x		x			
Inspektorenhaus	14770 Brandenburg a. d. Havel	http://inspektorenhaus.de/							x
Mosterei und Töpferei Ketzür	14778 Beetzseeheide	www.toepferei-mosterei-ketzuer.de		x					
Domstiftsgut Mötzow	14778 Beetzseeheide OT Butzow	www.vielfruchthof.de		x	x				
Kräutergarten Kloster Lehnin	14797 Kloster Lehnin	http://kraeuter-werdin.de	x	x	x			x	x
Bio-Spargelhof Paul Schulze	14798 Havelsee OT Briest					x			
Wildkrauthof	14822 Brück OT Neuendorf					x			
Backschwein-Tenne Gömnick	14822 Gömnick	www.meinekleinefarm.org				x			

Unternehmen	Ort	Internetadresse	Besichtigung	Hof-/ Werksverkauf	Hofcafé/ Restaurant	Ökologische Erzeugung	Selbstpflücke	Kräuter- schulung	Kochschulung
Biohof Rottstock	14822 Linthe OT Deutsch-Bork	www.biohof-rottstock.de				x			
Gut Schmerwitz GmbH & Co. KG	14827 Wiesenburg	www.gut-schmerwitz.de	x	x		x			
Bobalis Agrargesellschaft mbH	14913 Jüterbog	www.bobalis.de	x						
Landleben Naturkost	14913 Jüterbog OT Markendorf			x		x			
Jambo Strauß & Co	14913 Merzdorf	www.jambo-strauss.de	x	x					
Fläminger Genussland GmbH	14913 Reinsdorf	www.flaeminger-genussland.de							
Mühle Steinmeyer	14943 Luckenwalde	www.muehle-steinmeyer.de	x						
Gut Osdorf	14979 Großbeeren	www.gut-osdorf.de		x					
Obstbau Frank Zolleck	15234 Frankfurt/Oder						x		
Obstbau Wolfgang Neumann	15234 Frankfurt/Oder						x		
Gronenfelder Werkstätten	15234 Frankfurt/Oder	www.gronenfelder-werkstaetten.de		x	x	x			
Obsthof Wilms	15236 Hohenwalde	www.obsthofwilms.de					x		
Komturei Lietzen	15306 Lietzen	www.komturei-lietzen.de				x			
Biolandhof Zielke	15306 Vierlinden OT Görlsdorf	http://biolandhof-zielke.de/		x		x			
Obstgut Steffen Schulz	15328 Alt Tucheband OT Rathstock						x		
Landwirtschaft Golzow Betriebs GmbH	15328 Golzow						x		
Fontana Gartenbau GmbH	15328 Küstriner Vorland OT Manschnow						x		
Ewaldhof GbR	15344 Strausberg OT Ruhlsdorf	http://www.ewaldhof.de/	x			x			
Obstgut Franz Müller GmbH	15345 Altlandsberg OT Wesendahl	www.obstgut-franz-mueller.de	x	x			x		
BB Brandenburger Obst GmbH	15345 Altlandsberg OT Wesendahl	www.bb-obst.com	x				x		
LWB Bergschäuferei, Die Biokelterei	15345 Garzau-Garzin	www.bergschaeuferei.de		x		x			
Imkerei Lahres	15345 Garzau-Garzin OT Garzau	www.imkerei-lahres.de	x	x		x			

Unternehmen	Ort	Internetadresse	Besichtigung	Hof-/ Werksverkauf	Hofcafé/ Restaurant	Ökologische Erzeugung	Selbstpflücke	Kräuter- schulung	Kochschulung
Bio-Betrieb Gudrun Walter	15345 Wilkendorf			x			x		
Kelterei Wilke	15370 Fredersdorf	www.kelterei-wilke.de	x	x					
Wünsch Dir Mahl	15374 Müncheberg	www.wuensch-dir-mahl.de				x			
Gärtnerei Apfeltraum	15374 Müncheberg OT Eggersdorf	www.gaertnerei-afeltraum.de		x					x
Jahnsfelder Landhof	15374 Müncheberg OT Jahnsfelde	http://www.bio-mit-gesicht.de/6186.html	x	x		x			
ÖkoLeA-Bildungswerk	15377 Oberbarnim OT Klosterdorf	http://www.seminarhaus.oekolea.de/						x	x
Biohof Ihlow	15377 Oberbarnim OT Ihlow	www.biohof-ihlow.de		x	x	x			
LandKunstLeben e.V.	15518 Buchholz	www.kochende-gaerten.de							x
Schlossgut Alt Madlitz GmbH & Co. KG	15518 Madlitz OT Wilmersdorf	http://schloss-alt-madlitz.de/			x				
Hof Marienhöhe	15526 Bad Saarow	www.hofmarienhoehe.de	x	x		x			
Manufaktur von Blythen	15566 Schöneiche	http://www.de.von-blythen.com/	x	x		x			x
EWE - KundenCenter im A10 Center	15745 Wildau	www.ewe.de/veranstaltungen							x
Gläserne Molkerei und Biohof mit Hofladen	15748 Münchehofe	www.glaeserne-molkerei.de	x	x		x			
Märkischer Lamahof	15749 Mittenwalde OT Schenkendorf	www.maerkischer-lamahof.de	x	x					
Gutshof Gussow	15754 Heidesee OT Gussow	www.kinderbauernhof-gussow.de	x		x				
Biogarten Prieros	15754 Heidesee OT Prieros	www.biogartenprieros.de	x						
Agrargesellschaft Baruther Urstromtal mbh & Co.KG	15837 Baruth OT Schöbendorf	www.jerseyzucht-schoebendorf.de							
Petkuser Kräutерhexengarten	15837 Petkus	www.vab-luckenwalde.de						x	
Der Hofladen	15838 Am Mellensee OT Rehagen	http://hofladen-rehagen.de/		x		x			
Gut Hirschau	15848 Rietz-Neuendorf OT Birkholz	www.gut-hirschau.de	x	x	x	x			
Fischerei Köllnitz	15859 Storkow	www.koellnitz.de		x	x				

Unternehmen	Ort	Internetadresse	Besichtigung	Hof-/ Werkverkauf	Hofcafé/ Restaurant	Ökologische Erzeugung	Selbstpflücke	Kräuter- schulung	Kochschulung
Eichholzer Naturkostmanufaktur	15859 Storkow OT Groß Eichholz	www.eichholzer-naturkostmanufaktur.de		x					
Spreewaldhof Niewitz	15910 Bersteland OT Niewitz	www.spreewaldhof-niewitz.de		x					
Agrargenossenschaft Unterspreewald e.G.	15913 Märkische Heide OT Dürrenhöfe	www.agrarhandel-duerrenhofe.de		x	x				
Landgut Pretschen GmbH & Co. KG	15913 Märkische Heide OT Pretschen	www.landgut-prettschen.de		x		x			
Gut Kemnitz	15926 Kemnitz	www.awo-gut-kemnitz.de	x						
Edelmond Chocolatiers GmbH	15926 Luckau	www.edelmond.de			x				
Spreewaldkonserve Golßen GmbH - Spreewaldhof	15938 Golßen	www.spreewaldhof.net	x	x					
Die Kanow Mühle	15938 Golßen	www.kanow-muehle.de		x					
Biohof Schöneiche	15938 Steinreich					x			
Café Gustav	16225 Eberswalde	www.kaffeehaus-gustav.de			x				
Immenstube im Hotel „Haus Chorin“	16230 Chorin	www.chorin.de		x					
Ökodorf Brodowin	16230 Chorin OT Brodowin	www.brodowin.de	x	x	x	x			
Bio-Imkerei Silvio Krentz	16230 Chorin OT Serwest	www.biohonig-barnim.de		x		x			
Melchhof Landwirtschaft UG (haftungsbeschränkt) & Co. KG	16230 Melchow	http://www.melchhof.de/cms/website.php		x		x			
KochWerkstatt Schorfheide	16247 Jochachimsthal	http://www.tagungs-zentrum.de/							x
Milchmädels Milchschaafhof Luisenfelde	16247 Ziethen OT Klein Ziethen			x		x			
Senfland	16248 Niederfinow			x					
Malitz-Frucht	16259 Bad Freienwalde	www.malitz-frucht.de							
Produktivgesellschaft Dannenberg mbH	16259 Falkenberg OT Dannenberg/Mark	www.der-dannenberg.de		x					
Biolandhof Ralf Behring	16259 Leuenberg	www.ferienhof-am-gamengrund.de	x	x		x			

Unternehmen	Ort	Internetadresse	Besichtigung	Hof-/ Werkverkauf	Hofcafé/ Restaurant	Ökologische Erzeugung	Selbstpflücke	Kräuter- schulung	Kochschulung
Hofmanufaktur Filter	16259 Oderaue OT Altreetz	www.hofmanufaktur-filter.de							
Ziegenhof Zollbrücke	16259 Oderaue OT Zäckericker Loose	http://www.ziegenhof-zollbruecke.de/	x	x					
Breiers Kräutergarten, Restaurant und Hofcafé	16269 Wriezen OT Rathsdorf	http://www.breiers-kraeutergarten.de/ Start.html		x	x			x	x
Gut Kerkow	16278 Angermünde OT Kerkow	www.gut-kerkow.de		x	x	x			
Bio-Obsthof Wolfgang Riedel	16278 Angermünde OT Mürow			x		x			
Hemme Milch GmbH & Co. KG	16278 Angermünde OT Schmargendorf	www.um-hemme-milch.de	x	x					
Verein zur Erhaltung und Rekultivierung von Nutzpflanzen in Brandenburg VERN e.V.	16278 Greiffenberg	http://vern.de/	x						
Pomona Gartenbau GmbH & Co. KG	16356 Ahrensfelde OT Blumberg-Elisenau	http://www.pomona-gartenbau.de/					x		
Pilzhof Krummensee	16356 Krummensee	www.pilzhof.de		x					
Seehof - Krummensee	16356 Werneuchen	www.seehof-krummensee.de		x	x				
Obstbaubetrieb Rudolf Mehlich	16356 Werneuchen						x		
Sonja Moor Landbau	16356 Werneuchen OT Hirschfelde	www.sonja-moor-landbau.de	x	x					
Hoffnungstaler Werkstätten gGmbH/Lobetal Bio-Molkerei	16359 Biesenthal	http://www.lobetal.de/INTERNET/unsere- angebote/werkstaetten/index.html	x	x					
Robustrinderhof	16515 Freienhagen	www.robustrinder-von-freienhagen.de		x					
BioKräuterei Oberhavel	16515 Oranienburg OT Lehnitz	www.biokrauterei.de	x			x			
Kochschule Tafelrunde	16552 Mühlenbecker Land OT Schildow	http://www.kochschule-schildow.de/							x
SL Gartenbau GmbH	16727 Oberkrämer OT Vehlufanz	www.sl-gartenbau.de					x		
Rhinland Fleischerei Staffelde GmbH Kremmen	16766 Kremmen	www.rhinland-fleischerei.de		x					

Unternehmen	Ort	Internetadresse	Besichtigung	Hof-/ Werksverkauf	Hofcafé/ Restaurant	Ökologische Erzeugung	Selbstpflücke	Kräuter- schulung	Kochschulung
Spargelhof Kremen	16766 Kremen	www.spargelhof-kremen.de		x					
Ziegenkäserei Karolinenhof und Wiesenrestaurant	16766 Kremen OT Flatow	www.guter-ziegenkaese.de		x	x	x			
Apfelhof Wähner	16775 Hoppenrade	www.apfelhof-waehner.de		x		x			
Gut Boltenhof	16798 Fürstenberg OT Boltenhof	http://www.gutboltenhof.de/		x		x			
Capriolenhof	16798 Fürstenberg OT Bredereiche	www.capriolenhof.de		x					
Ökohof Kuhhorst	16818 Fehrbellin OT Kuhhorst	http://diekuhhorster.de/	x	x	x	x			
Gut Hesterberg	16818 Neuruppin OT Lichtenberg	www.guthesterberg.de		x	x				
marmelo manufaktur brandenburg	16831 Rheinsberg	www.marmelo-manufaktur.de							
Rixmanns Hof	16833 Linum	www.gemuese-und-obst.de/Rixmanns_Hof/rixmanns_hof.html					x		
Landleben Linum	16833 Linum	www.landleben-linum.de		x					
Gemüsebaubetrieb Bauer	16909 Wittstock OT Niemerlang				x	x			
Bio Ranch Zempow	16909 Wittstock OT Zempow	www.bio-ranch-zempow.de	x			x			
Hirschhof Hildebrandt	16918 Freyenstein	www.hirschhof-hildebrandt.de				x			
Pritzwalker Heidelbeeren	16928 Pritzwalk	www.pritzwalker-heidelbeeren.de		x	x		x		
Naturladen Seewalde	17255 Wustrow OT Seewalde	http://laden.seewalde.de/		x		x			
Schäferei Hüllerbusch	17258 Feldberger Seenlandschaft OT Carwitz	www.schaeferi-huellerbusch.de		x		x			
Straußenhof Berkenlatten GbR	17260 Gerswalde OT Berkenlatten	www.straussenhof-berkenlatten.de	x	x					
Haus Lichtenhain	17268 Boitzenburger Land	http://die-apfelgraeftin.de/		x	x				
Der Uckerländer Picknickkorb	17268 Gerswalde	http://www.picknicken.eu/							
wild.kräuter UG	17268 Gerswalde	http://www.wild-kraeuter.com/							
Uckerländischer Kräuterkranz	17268 Milmersdorf	www.kraeuterkranz.de						x	

[illegible]

Arbeitsmaterialien

- 1. Unabhängige überregionale Informationsquellen***
- 2. Kundenumfrage***
- 3. Leitfaden Cateringplanung***
- 4. Eindecken einer Festtafel***
- 5. Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe***
- 6. Kennzeichnungspflichtige Allergene***
- 7. Checkliste Personalhygiene***

aid**infodienst Ernährung, Landwirtschaft,
Verbraucherschutz e. V.**

Der aid wurde 1950 als „Auswertungs- und Informationsdienst für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten“ aus Mitteln des US-Marshallplans gegründet und hieß daher in der Abkürzung nicht zufällig „aid“, engl. für Hilfe. Nach der Umbenennung des Vereins wurde die bisherige Kurzform beibehalten.



Der aid infodienst bereitet Informationen aus Wissenschaft und Praxis verständlich auf und informiert umfassend zu aktuellen Themen aus den Bereichen Landwirtschaft, Lebensmittel und Ernährung. Der gemeinnützige Verein wird mit öffentlichen Mitteln gefördert. Er kann deshalb frei von Werbung und kommerziellen Interessen arbeiten.

Der aid hat Unterrichtsmaterialien in großer Zahl und Vielfalt herausgegeben, darunter Hefte, Broschüren, Lehrtafeln, Poster, Ringordner, CD-ROM, Spiele, Lernkarteien, Arbeitsblätter, Memokarten für alle Schulformen und zu den Themen:

- Ernährungs- und Verbraucherbildung, z. B. Lebensmittelkennzeichnung
- Lebensmittelkunde, z. B. Gemüse und Obst
- Landwirtschaft und Umwelt, z. B. Ökolandbau im Unterricht.

Sie können in der Printversion oder als Download im Medien-Shop erworben werden.

Für die aid-Ernährungspyramide wurde ein Tisch- und Wandsystem zur Visualisierung einer ausgewogenen Ernährung entwickelt.

Auch mit dem Thema der Einbindung von Schülerfirmen in den Schulalltag hat sich der aid auseinandergesetzt und dazu eine Broschüre mit CD-ROM herausgegeben.

Zu den Materialien

- aid-Ernährungsführerschein und
- SchmExperten

werden Lehrerfortbildungen angeboten.

Im Programm des aid gibt es weiterhin:

- Hörfunkbeiträge, z. B. „Von Heuschreckenspieß bis Schokoladenhüpfer: Insekten auf der Speisekarte“
- Videos, z. B. „Was hat mein Essen mit dem Klima zu tun“
- Apps, z. B. „Zu schade zum Wegwerfen“.

Eine nützliche Informationsquelle ist der Bildungsnewsletter, der Lehr- und Beratungskräften aller Schulformen einen kompakten Überblick zu den Bildungsthemen aus Ernährung, Landwirtschaft und Umwelt verschafft. Er stellt interessante Unterrichtsmaterialien und Projekte des aid vor, gibt praktische Hilfen und Anregungen für die Gesundheitsförderung in Schule und Kita und informiert über Fortbildungen und Veranstaltungen.

aid infodienst

Ernährung, Landwirtschaft, Verbraucherschutz e. V.

Heilsbachstraße 16

53123 Bonn

0228 - 84 99 - 0

aid@aid.de

aid.de

was-wir-essen.de

DGE

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.

Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) beschäftigt sich seit 1953 mit aktuellen Fragen der Ernährung und stellt entsprechenden Forschungsbedarf fest. Sie unterstützt die ernährungswissenschaftliche Forschung ideell, informiert über neue Erkenntnisse und Entwicklungen und bringt diese durch Publikationen und Veranstaltungen in das Bewusstsein der Öffentlichkeit.

Durch aktive Ernährungsaufklärung und Qualitätssicherung in der Ernährungsberatung und -erziehung leistet sie einen Beitrag für die Gesundheit der Bevölkerung. Anhand wissenschaftlicher Bewertungen gibt die DGE Ernährungsempfehlungen ab.

Das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft fördert ein Projekt der DGE im Rahmen von „IN FORM - Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung“: „Schule + Essen = Note 1“ soll die Verantwortlichen dabei unterstützen, ein gesundes und vollwertiges Verpflegungsangebot an den Schulen bereitzustellen. Als Grundlage dient der „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“.

Die DGE bietet auf ihrer Webseite umfangreiche Informationen zum Thema Ernährung, u.a. zu den Komplexen:

- Vollwertige Ernährung
- Ernährung bestimmter Bevölkerungsgruppen
- Zubereitung und Lagerung von Lebensmitteln.

Im DGE-Medien-Service können Broschüren, Nährwerttabellen, Infoblätter und Poster bestellt werden.

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.
Godesberger Allee 18
53175 Bonn

0228-37 76 - 866
dge.de

BMEL

Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft

ist Herausgeber der Zeitschrift „Kompass Ernährung“ mit Informationen für Verbraucher.
[bmelv.de/DE/Service/Publikationen/Kompass-Ernaehrung/kompass-ernaehrung_node.html](http://bmel.v.de/DE/Service/Publikationen/Kompass-Ernaehrung/kompass-ernaehrung_node.html)

BZgA

Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung

gibt unter dem Titel „GUT DRAUF“ Materialien zur Jugendgesundheit heraus. Zu den behandelten Themen gehören Fastfood, Essstörungen, Schönheitsideale und Stress.
gutdrauf.net

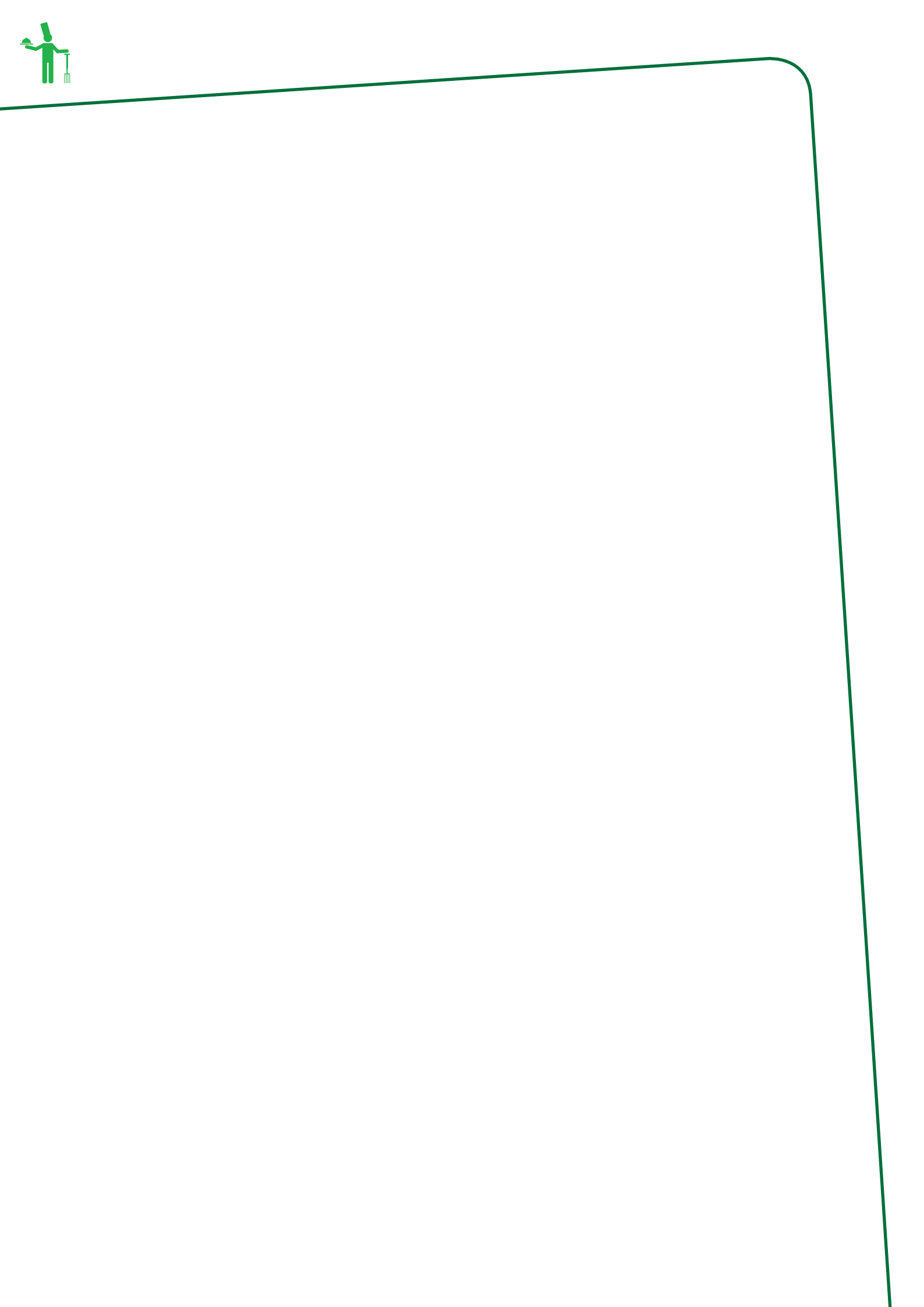
Liebe Gäste/Kunden unserer Schülerfirma!

Wir möchten unsere Arbeit verbessern, damit ihr auch weiterhin mit uns zufrieden seid.
Deshalb fragen wir euch jetzt nach eurer Meinung.

Bitte füllt den Bogen aus und macht ein Kreuz nach jeder Aussage

	stimmt gar nicht	stimmt eher nicht	stimmt eher	stimmt
Die Cafeteria ist sauber.				
Die Cafeteria ist schön eingerichtet.				
Ich kann die Cafeteria gut erreichen.				
Ich wünsche mir, dass der Raum...				
Ich finde immer etwas, was ich gerne esse oder trinke.				
Das Angebot wird appetitlich präsentiert.				
Ich werde gut darüber informiert, was die Schülerfirma anbietet.				
Ich wünsche mir, dass das Angebot...				
Die Preise sind in Ordnung.				
Ich würde auch etwas mehr bezahlen, wenn...				
Die Mitarbeiter/innen der Schülerfirma sind freundlich und bedienen mich gerne.				
Ich werde rasch bedient.				
Mein Wechselgeld stimmt immer.				
Ich wünsche mir, dass die Mitarbeiter/innen...				
Ich schlage meinen Freunden/innen, Kolleg/innen vor, in die Cafeteria zu gehen.				
Aufträge, z. B. für ein Buffet, wurden zu meiner vollsten Zufriedenheit erfüllt.				
Ich empfehle die Schülerfirma gerne weiter.				

Wir, die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Schülerfirma,
danken dir für deine Mitarbeit!



Leitfaden Cateringplanung

in Zusammenarbeit mit der Schülerfirma KANT SHOP der Gesamtschule Falkensee

Wer ist der Veranstalter?

- Wer ist der konkrete Ansprechpartner?
- Wie kann dieser erreicht werden?

Welches Angebot/Welche Leistung wird vom Veranstalter gewünscht?

- Speisen:
 - Kuchen oder belegte Brötchen
 - Bratwurst vom Grill oder Wiener Würstchen
 - Kaltes Buffet
 - ...
- Getränke:
 - Kaffee und Kaltgetränke
 - Cocktailempfang
 - ...

Gibt es andere Anbieter auf der Veranstaltung?

Wie viele Teilnehmer/Besucher werden erwartet?

Wann soll das Catering stattfinden?

Datum/Uhrzeit

Wo soll das Catering stattfinden?

Bezahlt der Veranstalter oder wird von den Gästen kassiert?

Wann findet eine Vorortbegehung statt?

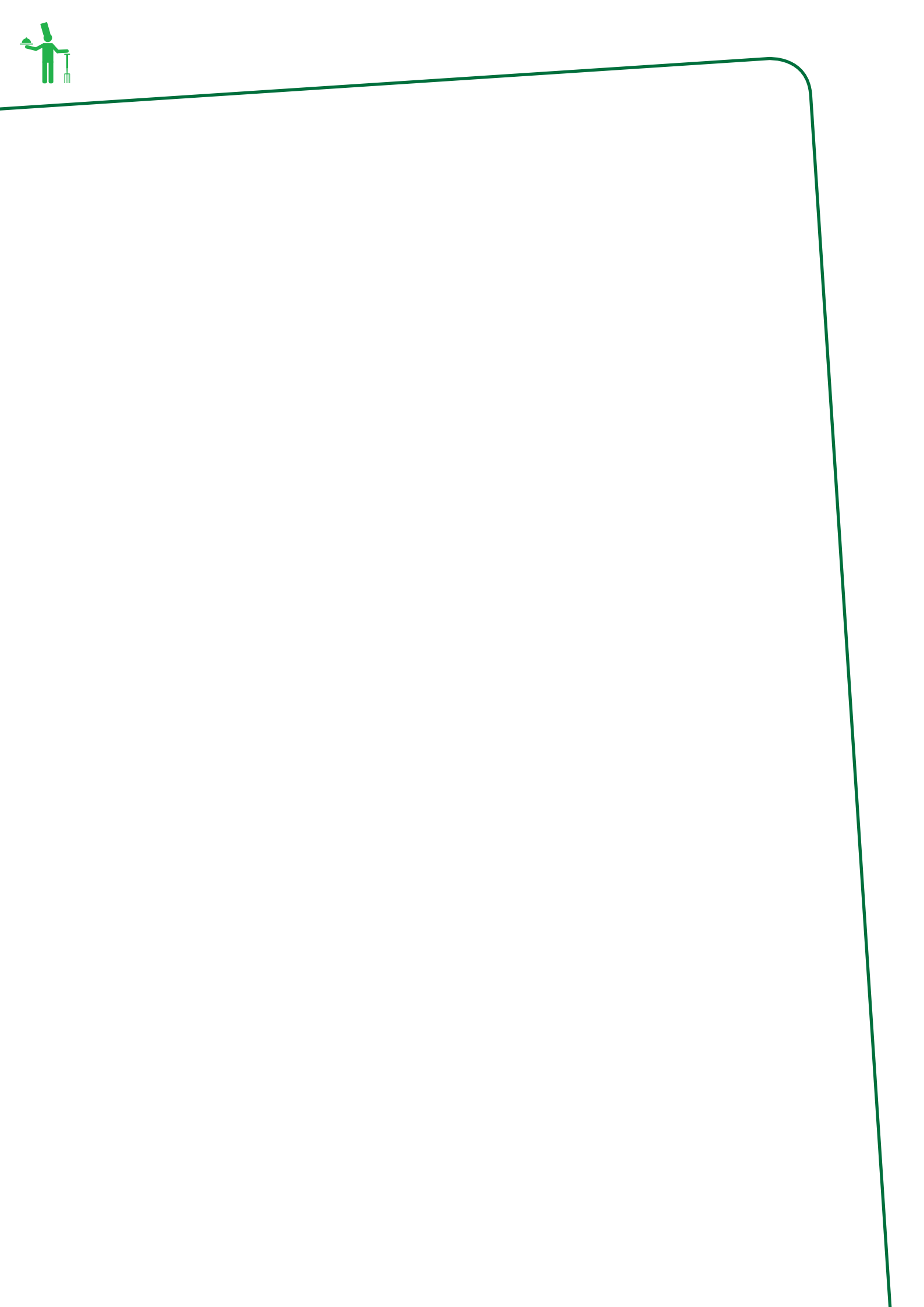
- Gibt es Strom- und Wasseranschlüsse?
- Gibt es Toiletten?
- Wo kann der Stand aufgebaut werden?
- Gibt es Tische oder Bierzeltgarnituren?
- Wo kann das Essen vor- bzw. zubereitet werden?
- Gibt es Lagermöglichkeiten für Lebensmittel, Geräte, Rucksäcke..?
- Sind Tablett/Geschirr/Gläser/Bretter/Messer... vorhanden?
- Sind Geräte wie Grill oder Kaffeemaschine vorhanden?
- Wie kann Müll entsorgt werden?
- Kann Fehlendes nachgekauft werden?
- Kann das Wetter Einfluss auf den Stand nehmen?

Wann finden die Vorbereitungstreffen statt?

- Planung und Kalkulation des Angebotes
- Absprachen, wer macht wann was
- Erstellen einer Einkaufsliste
- Erstellen einer Packliste
- Erstellen eines Einsatzplanes
- Helfer, z. B. Eltern, organisieren
- Hygieneschulung
- Kalkulation der Verkaufspreise, wenn Gäste bezahlen
- Wechselgeld und Geldkassetten bereitstellen

Wann findet die Auswertung des Catering statt?

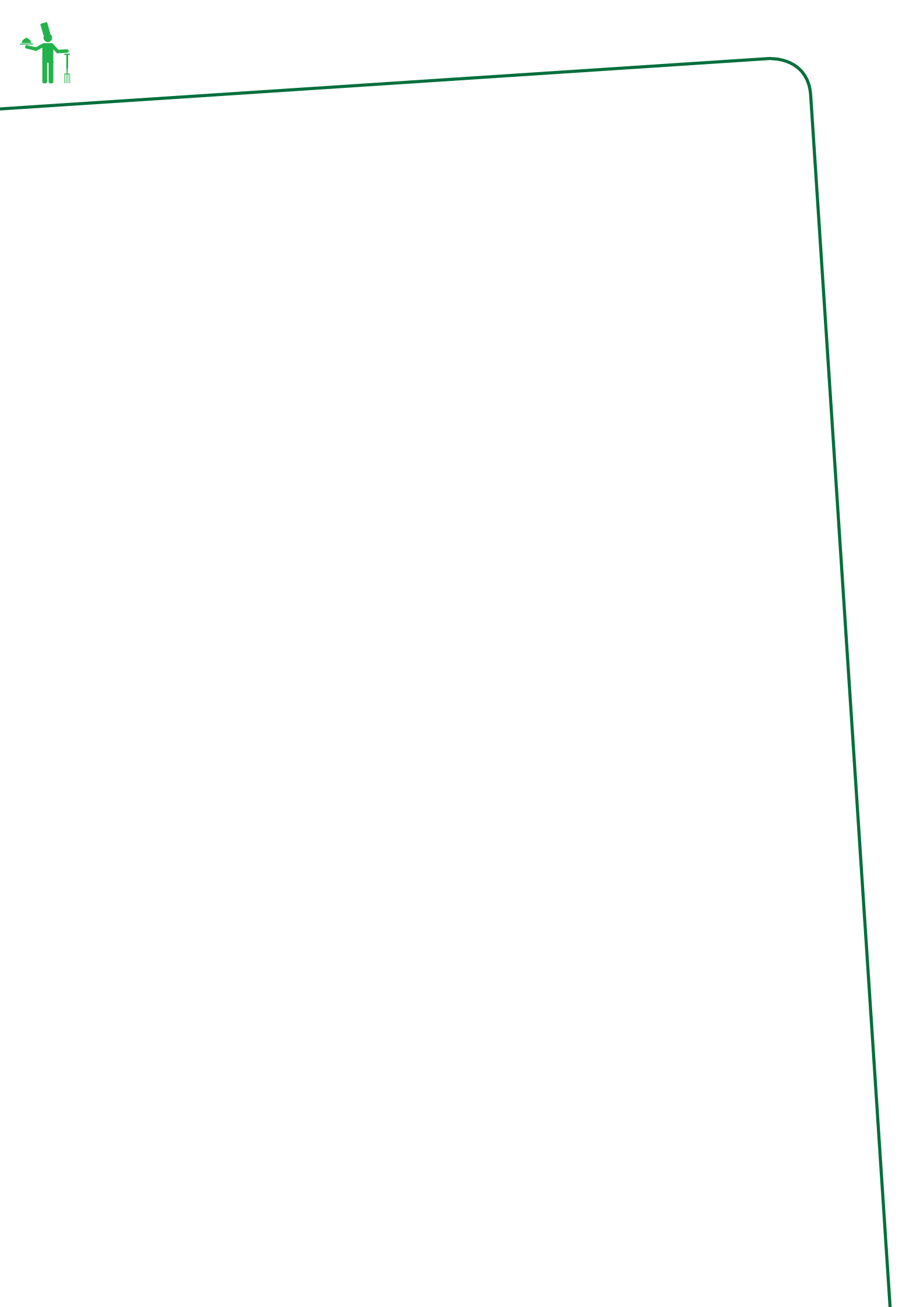
- Was lief gut?
- Was muss beim nächsten Mal beachtet werden?



Arbeitsablauf beim Eindecken einer Festtafel mit 3-Gang-Menü

Erstellt von Mike Hasert, Potsdam

1. Tafelform entsprechend Anlass und Personenzahl stellen
2. Holzarbeiten
3. Stühle ausrichten (70 – 80 cm Gedeckbreite)
4. Stühle abdrehen (auf dem hinteren rechten Bein)
5. Molton auflegen
6. Tischdecke auflegen
7. Dekoration vornehmen, ggf. später bei Punkt 22
8. Stühle andrehen, um die Gedeckmitte bestimmen zu können
9. Platzteller eindecken oder Servietten, um Gedeckplätze zu markieren
10. Stühle abdrehen
11. Großes Messer bzw. Besteck für den Hauptgang eindecken (rechts)
12. Große Gabel bzw. Besteck für den Hauptgang eindecken (links)
13. Mittelmesser bzw. Besteck für Vorspeise eindecken (rechts)
14. Mittलगabel bzw. Besteck für Vorspeise eindecken (links)
15. Kleine Gabel oder Dessertgabel eindecken (links)
16. Kleiner Löffel oder Dessertlöffel eindecken (rechts)
17. Richtglas für den Hauptgang eindecken (rechts)
18. Weinglas für die Vorspeise eindecken (rechts)
19. Glas für das Dessert eindecken (rechts)
20. Brotteller einsetzen (links)
21. Buttermesser eindecken, falls benötigt
22. Dekoration vornehmen, wenn nicht bei Punkt 7 bereits vorgenommen
23. Salzstreuer einsetzen (für 2-3 Personen einen Salzstreuer)
24. Servietten eindecken, wenn nicht bei Punkt 9 bereits vorgenommen
25. Menükarten aufstellen oder hinlegen (links)
26. Stühle andrehen
27. Tischtüche falten
28. Endkontrolle



Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

mit Farbstoff	mit Konservierungsstoff
mit Antioxidationsmittel	mit Geschmacksverstärker
geschwefelt	geschwärzt
gewachst	mit Phosphat
mit Süßungsmittel(n)	mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n)



**Zusatzstoffe zur
Konservierung,
insbesondere
Nitritpökelsalz und Nitrat**

Farbstoffe

**Zusatzstoffe, die als
Geschmacksverstärker
verwendet werden**

**Zusatzstoffe, die als
Antioxidationsmittel
verwendet werden**

**bei Oliven
mit einem Gehalt
an Eisen-II-gluconat (E 579)
oder Eisen-II-lactat (E 585)**

**Schwefeldioxyd
von mehr als 10 Milligramm
in einem Kilogramm
oder einem Liter**

**bei Fleischerzeugnissen
mit einem Gehalt an
Zusatzstoffen der Nummern
E 338 bis E 341, E 450 bis E 452**

**bei frischen Zitrusfrüchten,
Melonen, Äpfeln und Birnen mit
einem Gehalt an Zusatzstoffen
der Nummern
E 901 bis E 904, E 912 oder E 914**

**mit Zucker
und Süßungsmittel(n)**

**ein oder mehrere künstliche
Süßungsmittel
und/oder Zuckeraustauschstoffe**

Kennzeichnungspflichtige Allergene

enthält
Gluten

enthält
Krebstiere

enthält
Ei

enthält
Fisch

enthält
Erdnüsse

enthält
Soja

enthält
Milch
(Laktose)

enthält
Schalenfrüchte
(Nüsse)

enthält
Sellerie

enthält
Senf



**Krebstiere und
Krebserzeugnisse**

**glutenhaltiges Getreide
(Weizen, Roggen, Gerste,
Hafer, Dinkel, Kamut
oder deren Hybridstämme)
und daraus
gewonnene Erzeugnisse**

**Fisch und
Fischerzeugnisse**

**Eier und
Eierzeugnisse**

**Sojabohnen und
daraus gewonnene
Erzeugnisse**

**Erdnüsse und
Erdnusserzeugnisse**

**Schalenfrüchte, d. h. Mandeln,
Pistazien, Hasel-, Wal-, Kaschu-,
Pekan-, Para-, Makadamia-
und Queenslandnüsse
und daraus
gewonnene Erzeugnisse**

**Milch und
Milcherzeugnisse
(einschließlich Laktose)**

**Senf- und
Senferzeugnisse**

**Sellerie und
Sellerieerzeugnisse**

enthält
Sesam

enthält
Schwefeldioxid
und Sulfite

enthält
Lupine

enthält
Weichtiere

gentechnisch verändert

aus gentechnisch
verändertem

hergestellt



**Schwefeldioxid und Sulfite
(Konzentration mehr
als 10 mg/kg oder 10 ml/l)
ausgedrückt
als Schwefeldioxid**

**Sesamsamen und
Sesamsamenerzeugnisse**

**Weichtiere (z. B. Muscheln)
und daraus
gewonnene Erzeugnisse**

**Lupinen
und daraus
gewonnene Erzeugnisse**

**Gentechnisch veränderte
Organismen**

**Zutaten mit gentechnisch
veränderten Organismen**

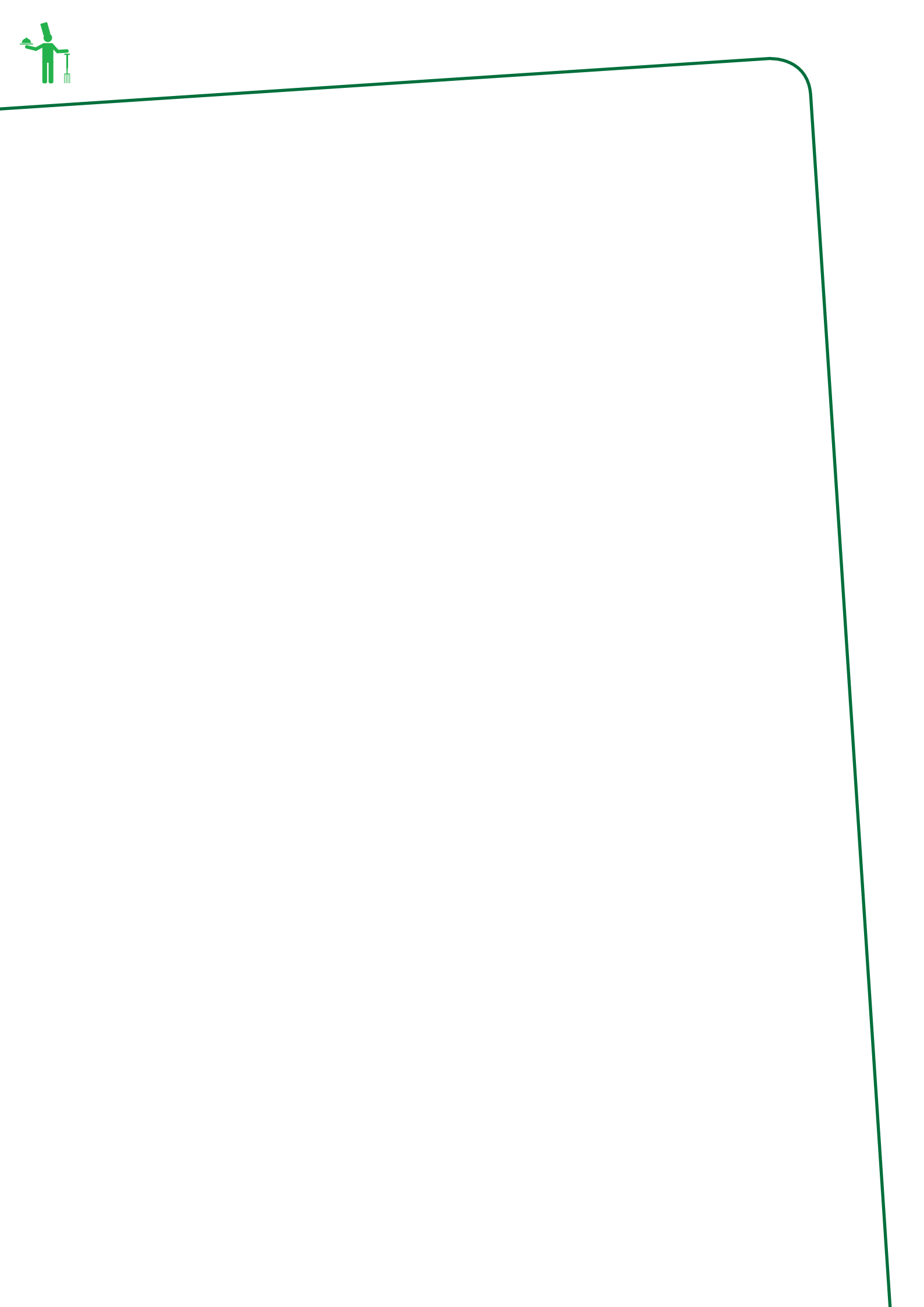
Checkliste Personalhygiene

Anforderung	ja	nein	Maßnahme
Können alle Mitarbeitenden eine Belehrung durch das Gesundheitsamt nachweisen?			
Werden saubere Schürzen und Kopfbedeckungen getragen?			
Sind die Fingernägel sauber, kurz und unlackiert?			
Wird ohne Schmuck und Uhren gearbeitet?			
Werden die Hände vor Arbeitsbeginn, nach Toilettengängen oder Pausen, nach Arbeiten mit Fleisch gründlich mit Seife und warmem Wasser gewaschen?			
Werden Einweghandtücher zum Händeabtrocknen verwendet?			
Werden kleinere Verletzungen abgedeckt; ggf. Einweghandschuhe angezogen?			
Melden sich Mitarbeitende vor Arbeitsbeginn, wenn sie erkältet sind bzw. Fieber, Durchfall oder ansteckende Krankheiten haben?			
Wenden sich Mitarbeitende beim Niesen von den Speisen ab und halten sich beim Husten die Hand vor den Mund? Waschen sie sich anschließend die Hände?			
Wird in der Küche nicht gegessen und getrunken?			

.....
Prüfer/in

.....
Datum

.....
Unterschrift



Rezepte

1. *Kräutersalz*
2. *Kräuterbutter*
3. *Rote-Beete-Aufstrich*
4. *Gemüsebrühe*
5. *Vegetarische Bolognese*
6. *Pizzinis*
7. *Burger*
8. *Selterskuchen*
9. *Schoko-Sanddorn-Tarte*

Kräutersalz

Panke-Imbiss, Norbert Lubos, Oberschule mit integrierter Grundschule Schwanebeck

Zutaten

1 kg Möhren
10 Zwiebeln
2 Kohlrabis
3 Porreestangen
2 Sellerieknollen
Selleriekraut
viel Liebstöckel
Kräuter nach Belieben:
Ysop
Thymian
Petersilie
Schnittlauch
Majoran
Bohnenkraut

Zubereitung

putzen, waschen, grob in Würfel schneiden
schälen, grob in Würfel schneiden
putzen, gründlich waschen, grob in Stücke schneiden
putzen, waschen, grob in Würfel schneiden
waschen, trocken schwenken, grob zerkleinern
waschen, trocken tupfen, grob zerkleinern

waschen, mit Küchenkrepp trocknen,
grob zerkleinern

alle Zutaten mit der
Küchenmaschine sehr klein schlagen
zugeben, gut vermischen
in Gläser füllen, gut verschließen



„Eintopf ohne meine Kräuter esse ich gar nicht mehr.“

Tipp: Hält ein ganzes Jahr. Das Aroma der Kräuter bleibt voll erhalten.

Kräuterbutter

Lavendelkinder, Ina Kiewel, Grundschule in Königs Wusterhausen

Zutaten

125 g Butter
125 g Pflanzenmargarine

als Basiskräuter:

Schnittlauch
Petersilie
Dill

für eine leichte Süße:

Klebkraut

für eine kräftige Würze:

Zitronenmelisse
Sauerampfer

für eine grüne Farbe:

Vogelmiere

2 Spritzer Zitronensaft
Lavendel-Kräuter-Salz

für das Auge:

Hornveilchen
Gänseblümchen
Rote Gartenmelde

Zubereitung

in eine Schüssel geben, mit einer Gabel gut vermischen

waschen, mit Küchenkrepp trocknen,
sehr fein hacken,
zur Buttermischung geben, untermischen

sehr fein hacken und zugeben

sehr fein hacken und zugeben

sehr fein hacken und zugeben

alles gut miteinander vermengen

zugeben und mit
abschmecken

Blüten abzupfen und die Kräuterbutter dekorieren



Rote-Beete-Aufstrich

Anne Wiedemann und Anna Meier, Hochschule für nachhaltige Entwicklung Eberswalde

Zutaten

100 g Sonnenblumenkerne

Zubereitung

über Nacht in doppelter Menge kaltem Wasser zugedeckt quellen lassen, vor der Zubereitung abgießen

250 g Rote Beete

250 ml Wasser

½ TL Salz

waschen, schälen, grob in Würfel schneiden, in mit

ca. 40 min kochen

1 – 2 EL Meerrettich

kurz vor der Zubereitung reiben

alle Zutaten in eine schmale hohe Rührschüssel geben

3 EL Öl

2 EL Essig

½ TL Salz

Saft einer ½ Zitrone

hinzufügen

alles fein pürieren
abschmecken



Tipp: Kürbiskerne vom Hokkaidokürbis nicht wegwerfen, sondern mit Öl und Salz im Ofen rösten.
Ein schönes und schmackhaftes Topping für Salate!

Regionales und Saisonales aus der „Krummen Gurke“ in Eberswalde standen im Mittelpunkt des Workshops „Krumme Geschäfte“. Die Teilnehmenden bereiteten während der zweitägigen Fortbildung in Hirschluch leckere Brotaufstriche zu.

Gemüsebrühe

Jens-Uwe Poel, Essenzzeit CATERING, Potsdam

In einer Gemüsebrühe lassen sich hervorragend alle Gemüsereste verwerten, ob Gemüseabschnitte, z. B. Reste vom Rohkostangebot, oder Schalen. Hauptsache, alles ist gut gewaschen und schön sauber! Durch die frische Küche bei Essenzzeit bleiben immer verschiedene Gemüse und Kräuter übrig, die in einem großen Topf langsam vor sich hin köcheln. Gewürzt wird unsere Brühe erst, wenn sie für ein Gericht benötigt wird.

Zutaten

Gemüsereste:

Möhren
Lauch
Tomaten
Paprika
Knollensellerie

waschen, grob in Würfel schneiden

Knoblauchzehe(n)
Zwiebeln

mit Schale in Stücke schneiden

1 EL Olivenöl

Gemüse darin kurz anbraten

1 Bund Petersilie

grob schneiden, dazugeben. Mit

Wasser

ablöschen, kurz aufkochen lassen

1 TL Salz

10 Pfefferkörner

2 Lorbeerblätter

zugeben

Wasser

zu $\frac{3}{4}$ auffüllen, auf niedriger Stufe min. 1 Stunde köcheln lassen, bis das Wasser etwa auf $\frac{1}{3}$ reduziert ist

Brühe durch ein Sieb geben, in Gläser füllen und gut verschließen



Achtung: Wird Sellerie verwendet, müssen alle Gerichte denen die Brühe zugesetzt wird, mit der Angabe „enthält Sellerie“ gekennzeichnet werden.

Tipp: Die Gemüsebrühe hält sich ca. 2 - 3 Wochen im Kühlschrank, geöffnet sollte sie innerhalb einer Woche verbraucht werden. Tiefgefroren hält sich die Brühe ca. sechs Monate.

Vegetarische Bolognese

Uwe Walther, Ev. Jugendbildungs- u. Begegnungsstätte Hirschluch, Storkow/Mark

Für 4 Portionen:

Zutaten

100 g Sellerie
100 g Möhren

100 g Porree

1 Zwiebel

1 EL Öl

3 EL Tomatenmark

100 g geschälte Tomaten

Brühe oder Wasser

Salz

Pfeffer

Chili

Kräutern nach Geschmack

Zubereitung

putzen, in kleine Würfel schneiden

putzen, halbieren, in kleine Halbringe schneiden

in kleine Würfel schneiden, in

anschwitzen

Wurzelgemüse dazugeben, mit

versetzen

dazugeben, mit

auffüllen und köcheln lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist, mit

würzen



Die vegetarische Bolognese wurde von den Schülerinnen und Schülern, die am Workshop „Kochen in Echtzeit“ auf der zweitägigen Fortbildung in Hirschluch teilnahmen, für die Gäste der Begegnungsstätte selbstständig zubereitet.

Pizzinis

Steffen Schwarz, METRO ACADEMY, Berlin-Schönefeld

Zutaten	Zubereitung	Zutaten	Zubereitung
Pizzateig 1 kg Mehl (min. 11,5 g Eiweißgehalt) 500 ml zimmerwarmes Wasser 6 g Hefe (wenn der Teig innerhalb von 8 Std. verarbeitet wird) oder 3 g Hefe (wenn der Teig über Nacht im Kühlschrank ruht) 10 g Zucker 50 ml lauwarmes Wasser 20 g Salz (feines Meersalz) 10 g Rapsöl 10 g Olivenöl	in eine Rührschüssel geben zugeben mit in auflösen und zugeben zugeben alles miteinander verkneten, der Teig sollte eine Temperatur von 25 °C haben in kleine Stücke schneiden schälen, in Würfel schneiden schälen, klein schneiden in eine Pfanne geben zugeben und darin alle Zutaten anschwitzen zugeben mit ablöschen langsam köcheln lassen bis der Kürbis weich ist Masse pürieren und mit abschmecken	Pizzinis herstellen 50 g Teig 1 Kugel Mozzarellakäse	abwiegen, zur Kugel formen, ausrollen mit Kürbismasse dünn bestreichen in kleine Würfel schneiden, auf die Pizzinis geben im vorgeheizten Ofen, bei Maximaltemperatur (250 °C) ca. 10 min backen
Kürbisaufstrich 1 Hokkaidokürbis 100 g Zwiebeln 1 Knoblauchzehe 30 g Butter 50 ml Olivenöl Tandooripaste (alternativ mit Chili, Koriander, Kreuzkümmel, Ingwer) Kurkuma, Nelken, Anis, Zimt würzen 1 TL Zitronensaft und etwas Wasser Salz, Pfeffer, Muskat			



Tipp: Der Pizzateig kann am Vortag zubereitet werden oder geformt eingefroren und portionsweise entnommen werden.

Burger

Die Durstflöschchen, Ines Weinkauf, Clara-Zetkin-Schule Strausberg

Grundrezept

Weizenbrötchen (**Bun**)

gegrillte Scheibe aus
Rinderhack (**Patty**)

Varianten

Brötchen aus anderen Getreidearten, z. B. Roggen oder Dinkel

andere Fleischarten, z. B. Hähnchen, oder Fisch
eine Scheibe Braten oder Leberkäse
vegetarische oder vegane Patties, z. B. geräucherter Tofu, Bratlinge
aus pürierten, gekochten oder gebackenen Gemüsen bzw. Kartoffeln

Gemüsebeläge

Zwiebeln
Salat

Tomaten

Gewürzgurken

rote Zwiebeln, Frühlingszwiebeln, Schalotten
verschiedene Sorten wie Romana, Rucola, Feldsalat
alternativ zum Salat: Wirsingblätter oder gebratene Kohlstreifen
andere Gemüsearten, z. B. Paprika (auch als Chili oder Peperoni)
gebratene Gemüse, z. B. Zucchinischeiben
Pilze, z. B. Kräuterseitlinge, Champignons
saure Gurken, Salatgurke

Zusätzliche Beläge

verschiedene Käsesorten, z. B. Gorgonzola, Ziegenkäse
Spiegelei
Bacon, Frühstücksspeck
Obstbeläge, z. B. Mango
frische Kräuter, z. B. Minze, Petersilie, Schnittlauch, Brunnenkresse

Sauce

Senf
Ketchup

süßer Senf
Selbstgemachter Ketchup schmeckt am besten!
Mayonnaise oder Remoulade
selbst hergestellte Sauce aus Frischkäse/Schmand/Joghurt mit
Gewürzen wie Meerrettich, Curry oder Avocado



Tipp: Einmal Zeit nehmen und aus
verschiedenen Zutaten eine eigene
Sauce von den Schülerinnen und
Schülern kreieren lassen.

Selterskuchen

Snackstübchen, Karen Jetter, Willy-Gabbert-Schule Templin

Zutaten



- 4 Eier
- 2 Tassen Zucker
- 1 Tasse Öl
- 3 Tassen Mehl
- 1 Pck. Backpulver
- 1 Prise Salz
- geriebene Zitronenschale
- 1 Tasse Mineralwasser

Zubereitung

in eine Rührschüssel geben, schaumig rühren

mit
vermischen, mit
und
der schaumigen Masse zugeben, unterrühren
unterrühren

Teig auf ein gut gefettetes Backblech geben
im Backofen bei ca. 180 °C – 200 °C backen

Für die Glasur

Puderzucker
etwas Zitronensaft
etwas Wasser

in eine kleine Schüssel geben, mit
und
verrühren

Tipp: Abgetropfte Früchte, z. B. Kirschen, auf dem Teig verteilen.

So lässt er sich vielfältig abwandeln.



Der Teig ist sehr einfach und schnell zubereitet. Die Schülerfirma hat gemeinsam mit den Bewohner/-innen des Kooperationspartners, dem Seniorenlandstift in der Buchheide, verschiedene Kuchen gebacken.

Schoko-Sanddorn-Tarte

Rene Socher, Restaurant „Orangerie“ im Frucht-Erlebnis-Garten Petzow

Für 4 Portionen:

Zutaten

Teig

100 g Mehl
65 g weiche Butter
30 g Zucker
1 1/2 EL Kakaopulver
1 Pr. Salz

alle Zutaten zu einem Mürbeteig verkneten,
1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen

Tarteform buttern und mit Semmelbröseln ausstreuen
Teig auf bemehlter Arbeitsfläche ausrollen
in die Form legen, leicht andrücken

Schokomasse

100 ml Milch
100 ml Sahne
45 g Zucker
1 gestrichener EL Kakaopulver
1 Vanilleschote
1 gehäufte EL Sanddornbeeren
65 g dunkle Schokolade
2 Eier

in einem Topf unter Rühren erhitzen

Mark auskratzen, zugeben
zugeben

kleinschneiden, zugeben, unter Rühren auflösen
in einer Schüssel verquirlen

mit einem Schneebesen unter die Schokomasse rühren
in Tarteform füllen
bei 180 °C ca. 25 min backen



Während der Betriebsbesichtigung mit
Kochkurs im Frucht-Erlebnis-Garten Petzow
bereiteten die Teilnehmenden Gerichte mit
Sanddorn zu. Neben der Tarte gab es auch
Sanddornnudeln.

Tipp: Sanddornbeeren gibt es im Frucht-Erlebnis-Garten tiefgekühlt zu kaufen.
Alternativ kann Sanddornsirup verwendet werden. Die Produkte der
Christine Berger GmbH und Co. KG sind z. B. bei Edeka gelistet.

