

Die Mischung macht's

Ein Ausbildungsberuf mit diversen Variationen

Unter der Neuköllner Oper befindet sich ein Restaurant, welches von außen eher unscheinbar wirkt. Hier wird jedoch nicht nur zu den Klängen von Verdi serviert. Das Eventrestaurant bietet eine stilvolle Atmosphäre, ohne sich selbst zu ernst zu nehmen. Dafür ist die eigens entwickelte Pianoquiz-Show ein gutes Beispiel. Während die Gäste Stücke aus den unterschiedlichsten Genres zu hören bekommen und sich daran versuchen deren Interpreten zu erraten, können Sie sich von der Kochkunst des Teams um Roman Plappert überzeugen.

Er ist der Ausbildungsleiter und seit kurzem wieder eifrig in seiner Rolle. Obwohl das Restaurant auf eine langjährige Ausbildungserfahrung zurückblicken kann, fanden sich in letzter Zeit keine geeigneten Auszubildenden. Doch nun herrscht in der Küche wieder frischer Wind. Die beiden Auszubildenden Patrick Schulze und Florian Genzen haben sich aus ihrem gewohnten Umfeld gewagt und beweisen sich in ihrer Verbundausbildung im hektischen à la carte Geschäft. In ihrem Ausbildungsbetrieb, der „Kita Löwenzahn“, werden die Kleinsten bekocht. Bei diesen finden Hummer und Wild eher wenig Anklang. Nun widmen sie sich der Präsentation von Gerichten wie „Ode an den Frühling“. „Es ist ein völlig neues Arbeiten. In unserer Kita servieren wir 150 kindgerechte Essen pro Tag. Da ist es eine große Herausforderung, auf die Details bei der Zubereitung von Speisen in einer Restaurantküche zu achten.“, sagt Patrick Schulze,



Der Blick für die Nuancen ist auch der Speisekarte zu entnehmen. Im 5-Gänge Menü findet sich an allen Gerichten der dezente Hinweis auf eine vegane Option - was in Berlin mittlerweile zum guten Ton gehört, aber längst nicht überall angekommen und so charmant wie hier umgesetzt ist. Diese Trendwende können die zukünftigen kulinarischen Vorreiter in der neuen Zusatzqualifikation „vegetarische und vegane Küche“ vertiefen. Diese wurde im Zuge der bundesweiten Neuordnung der gastgewerblichen Berufe als qualitätssteigerndes Modul aufgenommen und wird als Verbundausbildung vom Land Berlin finanziell gefördert.

Bei dem hier vorgestellten Verbund handelt es sich um ein spezielles Modell. Öffentlich finanzierte ausbildende Betriebe oder Institutionen, wie z. B. Kindergärten, können keine zusätzlichen Fördergelder für die Ausbildung in Anspruch nehmen. Um sich dennoch für den beruflichen Nachwuchs einzusetzen, war Roman Plappert bereit, die Verbundausbildung ohne einen finanziellen Ausgleich für zusätzliche Personal- oder Materialkosten zu realisieren. Die Kita zahlt in dieser Zeit weiterhin die Vergütung für ihre Lehrlinge. Plappert meint: „Die beiden Kochlehrlinge machen

sich sehr gut. Das Projekt ist für uns ebenfalls ein Erfahrungsgewinn, sodass wir bereits den nächsten Verbund mit einer Kita planen.“

 www.verbundberatung-berlin.de