

Vom Acker auf den Teller

In der Kita Ina.Kinder.Garten lernt Koch Connor Rüdiger alles über gesunde Küche für die Kleinsten. Fehlende Ausbildungsinhalte ergänzt er im Restaurant Vorwerck

VON Anika Harnoth



Küchenchefin und Ausbilderin
Doreen Stelter und ihr Auszubildender
Connor Rüdiger



Informationen zur Verbundberatung
verbundberatung-berlin.de
marktplatz-verbundausbildung.de



Kerstin Josupeit-Metzner,
Projektleiterin
Verbundberatung
Tel.: 030 / 63 41 52-00
josupeit@verbundberatung-berlin.de

Bei der Ina.Kinder.Garten gGmbH Rosenheimer Straße liegt der Trägerschwerpunkt auf dem Thema Ernährung. Täglich werden 75 Kinder sowie das Personal bekocht. Aus diesem Grund lässt man es sich hier nicht nehmen, die Köchinnen und Köche selbst auszubilden. Aktuell ist Connor Rüdiger Auszubildender im zweiten Lehrjahr – und er ist begeistert von der Arbeit. Bereits als Schüler wusste er, dass er diese Ausbildungsstelle antreten möchte, und hat sich nach einem Praktikum darauf beworben. Eigens für ihn wurde der Platz bei Küchenchefin Doreen Stelter geschaffen.

In der Kita geht es darum, das Thema Ernährung ganzheitlich zu erfassen. Teil davon ist das Projekt „GemüseAckerdemie“, ein Bildungsprogramm, bei dem Kinder ihr eigenes Gemüse anbauen. „Bei uns säen, pflegen und ernten die Kinder Kräuter, Obst und Gemüse im Kita-Garten“, berichtet Doreen Stelter. Auch helfen die Kinder beim Zubereiten. „Es freut mich, wenn sie das Gemüse von unserem Acker in den Gerichten wiedererkennen und es gerne essen“, so die Küchenchefin. Zur gesunden Küche gehört zudem, dass täglich alles frisch zubereitet wird und die Lebensmittel bevorzugt regional und saisonal ausgewählt werden. Dafür arbeitet die Kita mit umliegenden Höfen aus Berlin und Brandenburg zusammen.

Das alles zeigt, dass Kitaküche wesentlich mehr kann, als oftmals angenommen wird, und dass sie Auszubildenden viele Herausforderungen bietet. Bei den Gerichten für Kinder ist besonders auf deren Nährwertzusammenstellung und Verträglichkeit zu achten. Allerdings fehlen einige Inhalte, die im Ausbildungsrahmenplan vorgesehen sind. So werden etwa keine Schalen- und Krustentiere, Wild, Innereien oder Halbgefrorenes in dem geforderten Ausmaß zubereitet. Diese Inhalte wird sich Connor deshalb in drei Monaten im Eventrestaurant Vorwerck bei Chefkoch Roman Plappert aneignen. Zudem wird Connor vier Wochen im Serviceteam des Restaurants die Gäste bedienen. Mit der Neuordnung der gastronomischen Berufe ist lediglich ein betriebsüblicher Service vorgeschrieben. Jedoch bietet Ausbilderin Doreen Stelter ihrem Azubi bewusst mehr Zeit, damit er seine Ausbildung mit diesen qualitätssteigernden Maßnahmen bereichern kann.

Die Umsetzung der Verbundausbildung wurde in Kooperation mit der Verbundberatung Berlin geplant. ■