



Impulse für eine bessere Zukunft



Seit 2014 bildet das Umwelt-Bildungszentrum in Berlin Köch*innen von morgen aus – nachhaltig. Genauso nachhaltig wie ihr individuelles Catering: Regional, saisonal und bio wird hier großgeschrieben. Für Ausbilderinnen Lena König und Petra Zafisambondaoky ist es ein Herzensprojekt.

Impulse für eine nachhaltigere Gastronomie zu geben und zu zeigen, dass es auch anders geht – das ist die Grundidee des Umwelt-Bildungszentrums Berlin. Seit der Eröffnung des umgebauten Hofes 2014 liegt der Hauptfokus des Umwelt-Bildungszentrums, das gleichzeitig Tagungshotel und Veranstaltungslocation mit Catering-Betrieb ist, auf der Umschulung und Weiterbildung für Gastronomie und Hotellerie. Die Köch*innen von morgen nehmen aus ganz verschiedenen Gründen an dem Bildungsangebot teil: Die einen sind vom vegetarischen Schwerpunkt und dem nachhaltigen Konzept des Zentrums überzeugt, die anderen möchten sich mit dem Zertifikat „NachhaltigBIO“ für den Arbeitsmarkt weiterbilden.

„Unsere Hoffnung ist es, dass unsere Kursteilnehmenden das hier Erlernte, das nachhaltige

Kochen, mit in die Betriebe nehmen“, so Lena König, Küchenchefin und Ausbilderin. „Um Veränderungen in der Gastronomie anzustoßen, fangen wir also bei denen an, die noch nicht zu sehr in der Alltagsroutine gefangen sind.“ Das besondere Genusserlebnis, Lebensmittelanbau, -zubereitung und -verzehr stehen in der Weiterbildung sowie im gesamten Umwelt-Bildungszentrum in unmittelbarem Zusammenhang. „Das ermöglicht uns allen, einen kritischen Blick auf die momentan weltweite Ernährungssituation zu werfen und regt viele zum Nachdenken an“, erklärt Lena König. So geht es neben den Impulsen für ihre zukünftige Arbeit auch darum, den angehenden Köch*innen Anregungen für die eigene gesunde und individuelle Ernährung sowie die ihrer Familie zu geben.

Die Teilnehmenden der Umschulungs- und Weiterbildungskurse kochen im Rahmen ihres Fachunterrichts für die Gäste des Tagungshotels sowie für Veranstaltungen und Catering. Dabei dürfen sie eigene Ideen einbringen. Sie lernen somit im aktiven Betrieb mit intensiver persönlicher Lehrgangsbegleitung, um einen optimalen Einstieg in ein erfolgreiches Berufsleben zu erhalten.

Kreativität und Individualität entwickeln, aber auch auf die individuellen Wünsche der Kund*innen eingehen – das ist ein wichtiges Bestreben des Umwelt-Bildungszentrums. Bei Tagungen, Hochzeiten oder anderen größeren Veranstaltungen wird jedes Mal persönlich mit den Kund*innen darüber gesprochen, was aufgetischt wird. „Der erste Vorschlag, den wir anbieten, ist immer ein vegetarisches Menü“, erklärt



Das sagt die Jury:

Das Umwelt-Bildungszentrum Berlin setzt deutliche Impulse für die Zukunft der Gastronomie: Es bildet den für die Branche dringend benötigten Nachwuchs aus, setzt dabei einen Schwerpunkt bei Nachhaltigkeit und ist somit ein wichtiger Multiplikator in die Küchen der Gastro-Betriebe. Die Themen Selbstversorgung und bewusster Zutateneinkauf sind dem Umwelt-Bildungszentrum sehr wichtig und es steht mit Leidenschaft für bio, Regionalität und Saisonalität.



Petra Zafisambondaoky, Ausbilderin Fachbereich Küche im Umwelt-Bildungszentrum. Wenn die Gäste sich explizit Fleisch wünschen, dann wird hier sehr genau auf den Bio- und Tierwohlaspekt geachtet. Das Umwelt-Bildungszentrum nutzt dabei zum Beispiel das Fleisch von Wasserbüffeln, die in der Umgebung zur Landschaftspflege weiden. Beim Kochen ist eine optimale und sorgfältige Nutzung aller Lebensmittel besonders wichtig, damit am Ende des Tages kaum etwas im Müll landen muss. Lebensmittelreste, die dennoch nicht genutzt werden können, finden sich beispielsweise in Form von Dünger in dem angeschlossenen Kräuter- und Gemüsegarten des Zentrums wieder.

Genau in diesem Garten ernten die Teilnehmenden übrigens vieles selbst, was bei ihren Gästen auf den Teller kommt: von Tomaten über Kohl bis hin zu Salaten. Auch das Obst stammt zu großen Teilen von den Bäumen, die den Fußweg zum Umwelt-Bildungszentrum säumen. Ab und an nimmt Petra Zafisambondaoky Schulklassen mit in den Garten, um ihnen zu zeigen, was man

beim Anbauen von Gemüse alles beachten muss. „Auf diese Weise sehen sie, wie viel Arbeit hinter dem Obst- und Gemüse-Angebot aus dem Supermarkt steckt, und lernen so, Lebensmittel mehr wertzuschätzen“, erzählt sie. Sollte die Ausbeute des Gartens mal nicht reichen, dann werden benötigte Lebensmittel regional und saisonal bei Bauern aus dem Umland eingekauft.

Das Umwelt-Bildungszentrum hat in puncto Nachhaltigkeit schon viel erreicht, doch sich auf dem bisher erreichten auszuruhen, das kommt für Petra Zafisambondaoky nicht in Frage. So steht beispielsweise die Anschaffung von recyclebaren Pappbetten für das hauseigene Tagungshotel als Idee im Raum, wie es sie bereits im Athletendorf der Olympischen Spiele in Japan 2021 gab. Natürlich erst dann, wenn die aktuellen Möbel in den Zimmern des Hauses ausgedient haben. Petra Zafisambondaoky und Lena König sind sich sicher: „Nachhaltigkeit ist eine Entwicklung, die voranschreitet und niemals stehen bleibt. Es gibt immer Stellen, an denen man sich noch verbessern kann.“

↑ Die Ausbilderinnen des Umwelt-Bildungszentrums: Lena König im Garten und in der Küche sowie Petra Zafisambondaoky im Schulungsraum