

„Keine starre Anleitung, sondern ein Türöffner“

von Elaine Cappus -
Mittwoch, 22. Mai 2024



JOANNA NOTTEBROCK

Patrick Wodni, stellvertretende Leiter des Projekts Kantine Zukunft in Berlin und gelernter Koch, spricht über das Kochbuch Currywurst und Grünzeug.

Das Kochbuch „Currywurst und Grünzeug“ der Kantine Zukunft soll Profis in der Gemeinschaftsgastronomie Lust auf eine nachhaltige Küche machen. Wie die Idee dazu entstand und warum es noch ein weiteres Kochbuch braucht, verrät Patrick Wodni, stellvertretender Leiter der Kantine Zukunft, im Interview.



Herr Wodni, im Herbst erscheint das Kochbuch „Currywurst und Grünzeug“. Wie kam die Idee dazu?

Aus unserer Arbeit mit der „Kantine Zukunft“ wollten wir etwas erschaffen, das einen Mehrwert für die Küchen darstellt, in denen wir arbeiten. Da war ein Kochbuch relativ naheliegend. Natürlich hätten wir auch einen wissenschaftlichen Text zu unserem Projekt verfassen können, der die Methoden unserer Arbeit zeigt – doch wir wollen nicht nur berichten und informieren, sondern wir wollen entwickeln und gestalten. Außerdem muss man sich nur den Markt anschauen, um zu sehen: Es gibt nur eine Handvoll Bücher, die auf die GV zugeschnitten sind.

Wie lange hat es gedauert, bis alle 80 Rezepte für das Kochbuch beisammen waren?

Der Produktionsprozess eines Kochbuches ist sehr aufwendig, zudem haben wir nur sehr wenig Zeit, Kochbücher zu machen. Den ersten Strich für das Buch habe ich 2020 gemacht. Von da an lief das Entwickeln der Rezepturen, das Ausprobieren und Zusammenstellen immer parallel zum normalen Tagesgeschäft.

Auf welche der Komponenten liegt der Fokus mehr, Currywurst oder Grünzeug?

Sehr viele Rezepturen sind pflanzlich. Der Fokus ergibt sich automatisch, auch wenn bei keinem einzigen Rezept dabeisteht, ob es vegetarisch oder vegan ist. Wir konzentrieren uns auf leckeres, vernünftiges Essen mit bekannten Geschmäckern, das in den Kantinen am Ende auch gerne gegessen wird – egal ob vegan, vegetarisch, oder eben nicht. Das Wichtigste ist, dass das Essen gut schmeckt, und wenn es dann noch pflanzlich und gut für die persönliche als auch die planetare Gesundheit ist, sind wir glücklich.

„Wir denken nicht in den Kategorien vegan, vegetarisch und Fleisch, sondern in der Kategorie 'leckeres Essen'“

– Patrick Wodni, Koch und stellvertretender Leiter "Kantine Zukunft"

Gibt es also auch ein Gericht mit Veggie-Currywurst?

Nein, das Currywurst-Rezept ist mit Fleisch. Wir verarbeiten in dem gesamten Buch, außer bis auf ein Rezept mit Hack auf Sonnenblumen-Basis keine Ersatzprodukte. Ersetzen ist einfach. Wir möchten eher eine Anregung für vielfältige Gemüseküche bieten. Wenn wir Fleisch, Fisch oder sonstige tierische Produkte auf den Teller legen, ist uns Qualität extrem wichtig.

Wo liegen die Schwierigkeiten bei der Rezepturenentwicklung?

Um aus einer Möhre eine leckere Hauptkomponente zu machen, bedarf es etwas mehr Mühe und Kreativität als beispielsweise bei einer Bratwurst. Wir denken aber nicht in den Kategorien vegetarisch, vegan, Fleisch, sondern in der Kategorie „leckeres Essen“. Die Herausforderung ist, Gemüse so zuzubereiten, dass man es auf die Tellermitte legen kann, und es dann auch gerne gegessen wird. Ich will gar nicht gegen vegane Currywurst wettern, ich finde es super, dass es das gibt. Doch Ersatzprodukte sind nicht das Thema bei Kantine Zukunft.

Gemüseküche ohne Ersatzprodukte

Was ist stattdessen das Thema?

Unser Ansatz ist es eher, eine vernünftige Gemüseküche ohne Ersatzprodukte hinzubekommen, und zu viel über die gesundheitlichen Vorteile zu sprechen, weil uns das leckere Essen einfach am wichtigsten ist. Ich glaube, das macht es den Menschen einfacher. Ich habe schon lange aufgehört in den Kategorien „vegan, vegetarisch, Fleisch“ zu denken. Diskussionen über persönliche Vorlieben sind selten produktiv. Wer sich konstruktiv mit der Vielzahl an Ansprüchen der Gäste rund um das Thema Ernährung befassen möchte und sich nicht über Lifestyle-Entscheidungen streiten will, kann sich auf die vertrauten Geschmäcker konzentrieren. Dadurch wird ein gemeinsamer Nenner geschaffen. Wenn dieser vegetarisch oder vegan ist – umso besser.

Aber es gilt für einen Großteil der Rezepte trotzdem die pflanzliche Devise?

Rezepte mit tierischen Komponenten wollen wir nicht ausschließen, doch ein Großteil der Rezepte ist pflanzlich. Wir verarbeiten allerdings nur noch Süßwasserfisch – und davon wenig. Alles andere ergibt in Bezug auf Nachhaltigkeit aus unserer Perspektive keinen Sinn – der Weg zur Küste ist an den meisten Orten Deutschlands weit. Der Fisch, der in der GV auf dem Teller landet, ist häufig Seelachs aus Meeres-Staubsaugern, welcher ohnehin aus der Hochseefischerei stammt. Diese Seefische haben zwar noch die geringste Belastung durch Schwermetalle, DDT, Mikroplastik und Dioxine. Sie verursachen aber andere, massive Probleme, wie zum Beispiel die Überfischung der Weltmeere. Fisch in der GV ist insofern problematisch, als viele ihn bei dem Preisdruck häufig nicht in der Qualität anbieten können, die er haben sollte.

CURRYWURST UND GRÜNZEUG

Das Kochbuch "Currywurst und Grünzeug" erscheint im Herbst 2024 und kann noch bis zum 31. Mai 2024 zum Subskriptionspreis von 20 Euro beim Sieveking Verlag vorbestellt werden.

[Hier geht's zur Bestellung. \(https://sieveking-verlag.de/produkt/currywurst-und-gruenzeug/\)](https://sieveking-verlag.de/produkt/currywurst-und-gruenzeug/)

Apropos Nachhaltigkeit – die Rezepte richten sich auch nach Saisonalität und Einfachheit. Wie wichtig sind diese Aspekte für Großküchen?

Wenn ich die Absicht habe, Gemüseküche zu machen und Gemüse in die Tellermitte zu legen, dann muss ich mich an die Saison halten. Aus Kostengründen ge-

nau wie aus qualitativen und quantitativen Gründen. Im Wesentlichen geht es aber darum, dass jede Großküche in ihrem Rahmen das bestmögliche machen kann. Wenn ich eine eigene Küche habe und Möglichkeiten, in den Produktionsprozess einzugreifen, dann werde ich, egal in welcher Größenordnung, in dem Buch mit Sicherheit gute Anregungen finden, selbst wenn ich sie nicht 1 zu 1 umsetzen kann.

MEHR DAZU

GEMEINSCHAFTSGASTRONOMIE NEU DENKEN



Der Impuls-Geber

Patrick Wodni stößt Neues an, wo immer er ist. In Berlin potenziert der Revolutionär deutscher Gemeinschaftsgastronomie nun seinen Wirkungsgrad.

(/gvpraxis/news/betriebsgastronomie-neu-denken-der-impuls-geber-44158)

Das Buch dient also in erster Linie zur Inspiration?

Ich kann die Dinge, wenn ich möchte, natürlich 1 zu 1 so umsetzen, wie es in den Rezepten steht. Wenn das nicht geht, kann ich mich aber auch einfach von dem Ganzen inspirieren lassen. Ich kann eine Komponente nutzen, die in meiner Küche funktioniert, ich kann auch ein Rezept nutzen, aber einen anderen Verarbeitungsgrad der Produkte einsetzen, weil das in meiner Küche sonst nicht möglich ist. Das Buch ist keine starre Bedienungsanleitung, sondern ein Türöffner. Es soll Leute in ihrem Denken anregen und darin, Neues auszuprobieren.


In welchen Großküchen sehen Sie „Currywurst und Grünzeug“?

Ein Kochbuch zu schreiben, das sowohl von KITAS mit 100 Essen als auch von Betriebskantinen mit mehreren 1.000 Essen am Tag haargenau gleich umgesetzt werden kann, ist illusorisch: komplett andere Zielgruppen, komplett andere Ansprüche und eine andere Umgebung. Weil wir aber mit all diesen verschiedenen Betriebstypen zusammenarbeiten, ist es uns gelungen, für so ziemlich alle Arten der Versorgung etwas anzubieten. Voraussetzung ist eine eigene, selbst kochende Küche. Das ist häufig nicht selbstverständlich. So wird in dem Buch jeder etwas für sich finden. Das Buch bildet einen guten Querschnitt unserer Arbeit in der Gemeinschaftsgastronomie ab.

THEMEN:


 Patrick Wodni

 Kochbuch

 Currywurst

 Grünzeug

 vegan

 Schublade

 Gemeinschaftsverpflegung