

Was kann Kantinenessen, Patrick Wodni?

Der Koch über Kreativität in der Gemeinschaftsverpflegung, die Bedeutung von gesundem und einfachem Essen und den Wandel der Kantinenküche. JULIA STOCKUM



PATRICK WODNI
KOCH

Patrick Wodni ist Koch und stellvertretender Projektleiter der Kantine Zukunft. Die Gemeinschaftsgastronomie ist seine Leidenschaft. Wodni arbeitete vorher etwa als Küchenchef in einem Krankenhaus und in einem Berliner Sternerestaurant. Den Kochberuf erlernte er in einem Frankfurter Hotel.

Patrick Wodni schaut gerne in die Töpfe anderer Leute. Gemeinsam mit dem Team der Kantine Zukunft plant er gesunde, leckere und bezahlbare Menüs für die Großküchen in Berlin und Brandenburg – immer mit mehr Bio auf dem Teller. Im Interview verrät er, wie die Arbeit in den Kantinenküchen abläuft, was ihn antreibt und was bei ihm zu Hause auf den Tisch kommt.

Die Kantine Zukunft hat ihr erstes Kochbuch „Currywurst und Grünzeug“ rausgebracht. Was macht das Kochbuch aus?

Es gibt nicht viele Kochbücher für die Gemeinschaftsgastronomie. Wir wollen den Küchen, mit denen wir im Rahmen der Kantine Zukunft zusammenarbeiten, damit eine Hilfestellung bieten. Es geht auch darum, das Thema Gemeinschaftsgastronomie positiver zu betrachten. Das macht das Kochbuch besonders. Abgesehen von den Rezepten natürlich.

Euer Credo lautet „Gut essen!“. Was braucht ein gutes Kantinenessen?

Ich glaube, es kommt immer darauf an, wen man fragt. Für die eine Person soll das Essen günstig sein, für die nächste besonders gesund, die nächste möchte nur satt werden. Mein persönlicher »

**»WIR HABEN IMMER
EIN PFLANZLICHES
ANGEBOT UND EINEN
HÖHEREN BIO-ANTEIL.«**

**ZERTIFIZIERTE
ALEPPO-SEIFEN**



**WIEDER
DA!**

Aleppo-Seife mit
24% Lorbeeröl

FINigrana® ist eingetragene Marke von:

TREIBholz
Bio & Naturwaren seit 1978
TREIBholz GmbH, Glehner Heide 4, D-41352 Korschenbroich
WIR ARBEITEN FÜR SIE CO₂-NEUTRAL www.treibholz.de



IM GESPRÄCH

Anspruch und ein großer Teil in der Kantine Zukunft ist, dass es ein leicht verständliches, leckeres Essen sein soll, das gut für Gesundheit und Umwelt ist.

Über 100 Kantinen haben das Programm eurer Kantinenwerkstatt schon abgeschlossen. Welche Erfahrungen habt ihr dort gemacht?

Das Feedback ist überwiegend gut. Wir entwickeln alle Ideen gemeinsam mit den Küchenteams und setzen sie in deren Küchen um. Und das so lange, bis es eben funktioniert. Das Konzept kommt immer ganz gut an und schafft Sicherheit. Auch wie Gesundheits- und Umweltfaktoren ins Kantinenessen einfließen sollen, entscheiden wir vor Ort. Was wir am Ende immer haben: ein pflanzlicheres Angebot und einen deutlich höheren Bio-Anteil.

Wie schafft ihr es, das Budget bei der Umstellung auf saisonale und ökologische Produkte einzuhalten?

Wir spielen mit den Kosten und schauen, wo sich das Geld bündelt. Zum Beispiel sind Convenience-Produkte in Summe oft teuer. Genauso wie ein nicht-saisonaler Einkauf und tierische Produkte. Mit unseren Vorschlägen für gesunde Gerichte kommen wir oft auf vergleichbare oder niedrigere Preise. Fleisch durch Gemüse zu ersetzen, spart sofort Geld.

Die Zusammenarbeit mit den Köch:innen vor Ort ist der Kern des Projekts.



**»BEIM KOCHEN FÜR
MENSCHEN IM
ALLTAG STELLT MAN
SICH VIEL WENIGER
SINNFragen.«**

Unsere Rezepte sind auch ohne vegetarische Ersatzprodukte. Beispiel: Wenn Champignons und Rote Bete ähnlich zubereitet sind wie ein Boeuf bourguignon oder ein Spitzkohl im Ofen geschmort und gesalzen wird, schmeckt das fantastisch. In vielen Küchen ist das super erfolgreich und wir kommen auf über 90% Bio-Anteil. In manchen Küchen landen wir nur bei 10–20%. Aber es ist immer mehr Bio als vorher.

Seit 2023 gibt es die Bio-Siegel für Außer-Haus-Verpflegung. Tragen die von der Kantine Zukunft beratenen Küchen ein solches Siegel?

Ja, wenn sie das wollen. Wir helfen ihnen auf dem Weg dahin. Das Zertifikat gibt es von den unabhängigen Öko-Kontrollstellen. Ich finde, eine Kantine mit einem Bio-Siegel ist wunderbar, weil das Transparenz liefert und bessere Grundprodukte kennzeichnet. Das ist sehr niedrigschwellig und kommt gut an.



Die Kantine Zukunft hilft seit 2019, Gemeinschaftsgastronomie nachhaltiger zu gestalten.

Du hilfst Großgastronomen, gesundes Essen mit ökologischen Zutaten zuzubereiten. Kommt bei dir zu Hause auch nur Bio auf den Tisch?

Ja. Und wir essen sehr viel Gemüse. Ich habe zwei Kinder. Aktuell richten wir uns stark nach deren Vorlieben. Kinder essen gerne vereinzelt, also mögen Teller mit klar unterscheidbaren Komponenten. Das spielen wir schon ein paar Monate mit und ich finde das ganz spannend, weil es so reduziert ist. Deshalb müssen es auch einfach verdammt gute Grundprodukte sein, sonst wäre dieses Essen vollkommen für die Tonne.

Du hast auch in Sternerestaurants gearbeitet. Woher kam der Wandel hin zur Kantinenküche?

Mit Anfang 20 habe ich bei einem Kita-Catering gearbeitet und fand es reizvoll für Menschen in ihrem Alltag zu kochen. Im Restaurant war es für mich auch immer am schönsten, dem Personal Essen zuzubereiten. Beim Kochen für Menschen im Alltag stellt man sich viel weniger Sinnfragen. Beim Essengehen in Restaurants geht es mehr um Unterhaltung. Das ist okay, ich gehe auch gerne essen. Aber das ist nichts, was ich mit Freude jeden Tag machen könnte, ohne mich immer nach dem Sinn dahinter zu fragen.

Apropos Wandel: Würdest du sagen, die Kultur in der Kantinenküche hat sich insgesamt verändert?

Ja, auf jeden Fall. Kantinenessen von vor zehn Jahren versus Kantinenessen heute ist vollkommen unterschiedlich. Auch der Diskurs darum hat sich gewandelt. Immer mehr Menschen wünschen sich gesundes und ökologisch gutes Essen. Ich persönlich glaube, dass wir da in eine sinnvolle Richtung weiter nach vorne gehen können. 🌱



JULIA STOCKUM
REDAKTEURIN
SCHROT & KORN

»Das Gespräch mit Patrick Wodni war inspirierend. Die Leidenschaft für seinen Beruf und die Freude daran, Menschen gesundes Essen näherzubringen, waren in jedem Wort spürbar.«



KLEINER STREUER – GROSSE AUSWAHL

ab
2,29 €
UVP*



BioLotta Gewürze
findest du nur im
BIOMARKT!



*nur im teilnehmenden Handel