



Kantine Zukunft

Küche neu denken

»Kantine Zukunft« unterstützt seit 2019 Berliner Kantinen bei ihrer Umstellung hin zu mehr saisonalen, pflanzenbasierten und handwerklich produzierten Mahlzeiten und mehr Regionalität. Über 150 Kantinen haben an dem von der Berliner Senatsverwaltung für Verbraucherschutz finanzierten Projekt bislang teilgenommen. Wie können Kantinen anders arbeiten und wie kann der Umstieg gelingen? Darüber sprach **Barbara Stadler** mit **Dinah Hoffmann**, stellvertretende Projektleiterin und **Philipp Stierand**, Leiter von »Kantine Zukunft« und Geschäftsführer der Firma »Speiseräume«, die das Projekt umsetzt.

SLOW FOOD MAGAZIN: Wie kamen Sie dazu, ein Projekt für Kantinen hin zu mehr bio und unverarbeiteten Produkten ins Leben zu rufen?

PHILIPP STIERAND: Wir Initiatoren haben eigentlich andere berufliche Hintergründe, doch das gemeinsame Interesse, die Ernährungswende voranzutreiben, war bei allen da. Patrick Wodni, der bei diesem Gespräch nicht dabei sein kann, kommt aus der Küche und bringt somit viel praktische Erfahrung mit. Dinah Hoffmann hat ein Studium in Gastronomiewissenschaften absolviert. Und ich wollte im Rahmen der Ernährungswende Beratung professionell betreiben. Bis dato gab es niemanden, der das tat.

Wie unterstützen Sie Betriebe, die sich hin zu mehr bio und weg von vorgefertigten Produkten verändern möchten?

DINAH HOFFMANN: Wir begleiten die jeweilige Kantine von Anfang bis Ende durch Hospitationen, Koch-Workshops und speziell entwickelten Tools. Herzstück ist unsere Kantinen-Werkstatt. Sie beruht auf den Bereichen Einkauf, Angebot, Kochen und Prozessoptimierung. Erfahrene Trainerinnen und Trainer beraten die Küchenteams dabei, so weit wie möglich auf diesem Weg voranzukommen.

Wie genau läuft das ab?

PS: Nach einem Erstgespräch mit allen Verantwortlichen aus der Küche folgt eine umfangreiche Bestandsaufnahme, einschließlich einer Einkaufs- und Speiseplananalyse. Unsere Trainerinnen



und Trainer arbeiten in der Kantine aktiv mit, um die Prozesse und Bedürfnisse genau zu erfassen. Nur wenn sie die Arbeitsweise und individuellen Anforderungen in den Küchen verstehen, können sie echte Änderungsvorschläge machen und unterstützen. Dazu kommen Koch-Workshops in unserer Trainingsküche.

Wie werden Mitarbeitende motiviert, die meist jahrelang nach ihrem eigenen Muster gearbeitet haben?

DH: Unser Trainerteam kennt sich sehr gut in Küchen aus und weiß, wie man Überzeugungsarbeit leistet. Wenn die Kollegen*innen in den Kantinen hören, dass die Umstellung funktionieren wird, erhöht sich die Bereitschaft, mitzugehen. Wichtig ist auch, dass die Trainierenden Charisma haben und genau wissen, wie es in der Küche läuft, dass sie also die Probleme der Kantine ansprechen und zeigen, wie man sie anpackt. Am Anfang steht das Team vielleicht noch mit verschränkten Armen da. Doch die Arme gehen schnell runter, wenn sie merken, dass da jemand auf Augenhöhe arbeitet.

Was bringt den Köchinnen und Köchen mehr, das Training in den Küchen oder die Workshops?

PS: Der Schlüssel ist das Training in der Küche. Nach der intensiven Bestandsaufnahme im Betrieb geht es mithilfe professioneller Begleitung an die Umsetzung, Step-by-step. Die Workshops sind aber ein wichtiges Mittel für den Austausch der Betriebe untereinander und eine Hilfe, um zusätzliches Knowhow zu bekommen.

Welche Workshops unterstützen dabei, zu mehr pflanzenbasierten Gerichten zu kommen?

DH: Es gibt Kurse zu Getreide und Hülsenfrüchten sowie Workshops, die Alternativen zu Fisch thematisieren, etwa zum Thema Algen. Ein Workshop beschäftigt sich mit »Gemüse in der Tellermitte«, also Rezeptideen weg vom Fleisch. Einer heißt »Schnelle Teller«; hier werden drei Gerichte ohne oder mit wenig vorgefertigten Produkten umgesetzt. Darüber hinaus veranstalten wir Kantinentreffs, in denen Best-Practice-Kantinen besucht werden. Workshops wie »Gewusst wie«, die sich mit Kochtechniken befassen, oder »Brot backen für Kantinen« runden das breit gefächerte Angebot ab.

Der Einsatz von möglichst unverarbeiteten Lebensmitteln ist mit einem größeren Arbeitspensum und Zeitdruck verbunden und oft auch teurer!

DH: Das stimmt. Die Lösungen sind hier immer individuell. Manche Betriebe reduzieren die Anzahl der Speisen oder Menülinien, um die Verarbeitung von frischen Lebensmitteln effizienter zu gestalten, andere kalkulieren die Produktionsmengen genauer und verwerten Reste wieder.



Als stellvertretende Projektleiterin verfolgt Dinah Hoffmann »Kantine Zukunft« eher vom Schreibtisch als aus der Küche heraus.



Philipp Stierand ist Leiter der »Kantine Zukunft« und Geschäftsführer von »Speiseräume«, die das Projekt umsetzt.



Patrick Wodni ist Koch und als stellvertretender Projektleiter für das zentrale Element der »Kantine Zukunft«, die Küchen-Werkstatt, verantwortlich.

Konnten Kantinen denn schon den Bio-Anteil steigern?

DH: Von der Kita über die großen landeseigenen Betriebe, das Bundesministerium bis zum Krankenhaus haben viele Einrichtungen durch ihr Engagement und unsere Unterstützung ihren Bio-Anteil stark erhöht. Nach einer externen Evaluation (Stand April 2024) konnte der Bio-Anteil von anfangs 4,5 Prozent auf mehr als 60 Prozent nach Abschluss der Teilnahme gesteigert werden. In Kita-Küchen stieg der Bio-Anteil zum Abschluss der Teilnahme sogar auf 83 Prozent.

Wird die Umstellung eher mit Stress oder Zufriedenheit verbunden?

PS: Beides. Zunächst ist der Arbeits- und Organisationsaufwand deutlich größer, diese Zeit ist also herausfordernd. Doch mit der Zeit spielt es sich ein. Eine Einrichtung, die an der Evaluation teilnahm, sagte, dass das Kochen nun wieder viel mehr Spaß mache, weil das Gemüse wieder mehr wahrgenommen werde, eine frische Gurke also wie eine Gurke rieche, oder man bei den frischen Möhren sehe, dass es sie in verschiedenen Farben und Formen gibt. Am Ende überwiegt also die Zufriedenheit. ●

Kürzlich ist das Kochbuch **Currywurst und Grünzeug** von »Kantine Zukunft« herausgekommen. Eine Rezension finden Sie auf S. 74.