

GV MANAGER

DAS MANAGEMENT-MAGAZIN
FÜR DIE GEMEINSCHAFTSGASTRONOMIE

18 **#spürbargrün**
FRÜHLINGSKÜCHE

22 **KONZEPT**
AUDI - PLANET HEALTH

39 **WISSEN**
ERGONOMIE



»
SEITE 8
MANAGER
IM GESPRÄCH



Frühling aufgetischt

Wenn der Frühling auf den Tellern in GV-Betrieben Einzug halten soll, stehen Küchenleiter insbesondere in puncto saisonalem Gemüse und Obst vor gewissen Hürden. Tipps, wie sie diese überwinden.

Während der Frühling nach der kälteren Jahreszeit von vielen herbeigesehnt wird, stellt er Küchenleiter, die auf eine regionale und saisonale Küche setzen, doch auch vor Herausforderungen, wie die Oecotrophologin Kirsten Reichardt weiß. Als Mitarbeiterin des Projektes GeNAH (Gerechte und Nachhaltige Außer-Haus-Angebote) am Institut für Nachhaltige Ernährung der FH Münster hat sie für den GVMANAGER einen Blick auf eine frühlinghafte, vegetarisch-vegane Küche gelegt, die Herausforderungen beleuchtet und Tipps für eine abwechslungsreiche Umsetzung in GV-Betrieben gegeben.

Frau Reichardt, welche Herausforderungen sehen Sie bei der Zubereitung vegetarisch-

ZUSAMMENGEFASST

Tipps zur Umsetzung einer vegetarisch-vegane, nachhaltig orientierten Frühlingsküche

- Haltbarmachung von Gemüse- und Obstsorten für einen späteren Einsatz, z. B. Einlegen, Fermentieren, Tiefkühlen
- ggf. auf Tiefkühl- und Lagerware zurückgreifen
- Verschiedene Verarbeitungsmethoden (z. B. Pürieren, Einkochen von Früchten) sorgen für Abwechslung auf dem Teller
- Experimentieren und Neu-Kombinieren ist gefragt (z. B. Kräuter und Gemüse in Desserts und Gebäck)
- Transparente Kommunikation gegenüber Gästen: Steigerung der Sensibilisierung für regionale, saisonale Verfügbarkeit und begrenztes Angebot

veganer Gerichte in der Frühlingzeit, insbesondere hinsichtlich der saisonalen Verfügbarkeit von Zutaten?

Im Frühling ist das Angebot an frischem, lokal angebautem Gemüse und Obst noch begrenzter als in den anderen Jahreszeiten. Dies schränkt die Vielfalt bei der Zusammenstellung vegetarisch-veganer Gerichte ein. Frühe Frühlingsgemüse wie Rhabarber, Spinat, Rübstieler (auch bekannt als Stielmus, verwandt mit Mairübchen) und einige Salatsorten sind zwar verfügbar, doch die volle Bandbreite, insbesondere an Sommergemüse und -obst, steht noch nicht zur Verfügung. Dies erfordert Kreativität und Flexibilität von Köchen, die saisonal und regional kochen möchten.

Zudem sind es viele Gäste gewohnt, ganzjährig Zugang zu einer breiten Palette an Gemüse und Obst zu haben. Den Gästen ist nicht klar, dass der Frühling die schwierigste Zeit für regionale Produkte ist. Wenn Tomaten, Gurken und verschiedene Beerenarten ganzjährig – auch außerhalb der Saison – angeboten werden, kann diese Erwartungshaltung besonders in der vegetarisch-veganen Küche zu Herausforderungen führen.

Welche Strategien können Küchenleitungen anwenden, um trotz der begrenzten Auswahl an saisonalen Produkten im Frühling ihre Kreativität nicht zu stark einzuschränken und dabei gleichzeitig nachhaltige Prinzipien zu berücksichtigen?

Die Verwendung von saisonalen und regionalen Produkten steht im Einklang mit den Prinzipien der Nachhaltigkeit und wirkt sich positiv auf den ökologischen Fußabdruck aus. Jede Gemüse- und Obstsorte ist ganzjährig verfügbar durch das globalisierte Beschaffungssystem. In den weniger ertragreichen Monaten für Obst und Gemüse in Deutschland sollte nicht auf importierte Flugware oder den Anbau in beheizten Gewächshäusern zurückgegriffen werden. Der Transport per Schiff oder Lkw ist weniger klimaschädlich als die Beheizung von Treibhäusern.

Neben dem Einsatz von Lagerware gibt es auch viele Möglichkeiten der Haltbarmachung von Obst und Gemüse während des Jahres, etwa durch Konservieren, Fermentieren, Einlegen, Einfrieren oder Einmachen. Bei vorausschauender Planung in Verbindung mit kreativer Speiseplanung ist auch im Frühling ein abwechslungsreiches Speisenangebot möglich. Die Anwendung von Methoden der Haltbar-

machung ist zudem eine gute Maßnahme zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen.

Wie wichtig ist die Gästekommunikation in puncto der nur saisonal verfügbaren Produkte?

Gäste schätzen eine transparente Kommunikation über die Herkunft der Zutaten und die Philosophie der Küche bezüglich Regionalität und Saisonalität. Begründete Herkunftsangaben für Gäste und Informationen über die Vorteile von saisonalem und regionalem Konsum kann die Wertschätzung für das eingeschränkte Angebot erhöhen und ein Bewusstsein für die Herausforderungen der nachhaltigen Gastronomie schaffen.

Welche Zutaten oder Lebensmittel empfehlen Sie für die Frühlingsküche?

Zu Beginn des Frühlings ist die Auswahl an frischem, regionalem Gemüse begrenzt. In den späteren Monaten sind Spargel und Bärlauch die Klassiker. Aber auch Radieschen, Frühlingszwiebeln und junger Spinat haben Saison. Vorher kann auf die Vielfalt des Wintergemüses zurückgegriffen werden, das i.d.R.

„Bei vorausschauender Planung in Verbindung mit kreativer Speiseplanung ist auch im Frühling ein abwechslungsreiches Speisenangebot möglich.“

Kirsten Reichardt
Oecotrophologin (B.Sc.),
Mitarbeiterin von
GeNAH, FH Münster



lange haltbar und gut lagerfähig ist. Im Frühling sind auch einige regionale Obstsorten aus Lagerhaltung verfügbar, darunter Äpfel, Birnen oder Zitrusfrüchte. Für viele Früchte beginnt erst im Sommer oder Herbst die Ernte. Erste heimische Erdbeersorten aus dem Freiland oder dem ungeheizten Folientunnel sind aber schon gegen Ende des Frühlings verfügbar. Bis dahin ist die Auswahl eher begrenzt.

Wie können Küchenleiter ihren Gästen die vegetarisch-vegane Küche auch im Frühling schmackhaft machen?

Das eingeschränkte Angebot von frischem Obst und Gemüse stellt zweifellos eine Herausforderung dar, doch es bietet auch eine Gelegenheit, mit den verfügbaren Produkten kreativ zu werden und diese mit Lager- und TK-Ware neu zu kombinieren, um neue Geschmackskombinationen zu entdecken.

Auch der direkte Kontakt zu lokalen Landwirten kann dabei helfen die Vielfalt, die der Frühling bietet, kennen zu lernen und für das eigene Angebot zu nutzen.

Herzlichen Dank für das Gespräch!

MEHR DAZU



Inwieweit macht der **Einsatz von TK-Obst und -Gemüse** Sinn? Welche Sorten eignen sich für frühlingshaften Desserts? Antworten dazu gibt es unter: www.blgastro.de/gvmanager/vegetarisch-vegane-fruehlingskueche

Bild: Reichardt




Erlenbacher
Passion & Kuchen seit 1973

KEEP IT SIMPLE – TARTES

KNUSPRIG UND OHO!

Knackige Apfelspalten und Vanille-Puddingcreme sind nicht zu übertreffen!
Apple Tarte: Einfach eine Tarte mit Charakter.

www.erlenbacher.de