



VitalZunge kocht auf!

Mit Volldampf für die Region!

von Rudi Holzberger



Die Allgäuer sind voran gesprochen, da wollen die Oberschwaben nicht nachstehen: Nach der „msa“ in Sonthofen bekennt sich jetzt auch die Betriebsgastronomie des Berufsbildungswerks Adolf Aich in Ravensburg zum Projekt VitalZunge. Mit solchen Partnern kommt das Beste aus der Region auch in die Großküchen. So kann endlich die VitalZunge zur großen Schwester der LandZunge werden.

Der Mann strahlt über das ganze Gesicht: Dirk Eberhard ist Küchenchef und hat gerade mit seinem Team einen tollen Tag der offenen Tür hinter sich gebracht. Viele Gäste sind gekommen, das Küchenteam hat sie alle bestens bekocht, in einer Stunde will der rundum zufriedene Küchenchef ab in den Urlaub – nach Südtirol, gut essen natürlich, aber auch neue Ideen sammeln, denn gleich nach dem Urlaub wird er mit seiner Großküche deutlich mehr regionale Produkte einsetzen, vom Gemüse bis zum PrimaRind. „Ist doch ganz klar, dass wir so den Landwirten in der Nähe helfen.“ Das hört sich einfach an, wird aber von kaum einer Großküche auch in der Praxis beherrzigt. Denn: Der Griff zu den regionalen Produkten kostet etwas mehr, ein Küchenchef muss also nicht nur mit Ehrgeiz kochen, sondern auch sehr gut kalkulieren!

„Die Mehrkosten werden aber meist deutlich überschätzt“, betont Ralf Hörger, unser Fachmann für die VitalZunge. Hörger war selbst Küchenchef im Krankenhaus Lindau und hat dort mit Erfolg das regionale Konzept erprobt. Mit Erfolg und mit nur geringen Mehrkosten – „dafür waren meine ‚Gäste‘ begeistert“. Dirk Eberhard stimmt da sofort zu, denn er ist nicht nur für die Großküche hier, sondern auch für die „Marktwirt-



schaft“ in Bad Waldsee verantwortlich. In diesem LandZunge-Gasthof kommt nur PrimaRind auf den Teller „und das schmeckt einfach deutlich besser.“ Sein Kollege Kisielewski von der „msa“ in Sonthofen unterstreicht das gerne: „Wir befragen unsere Kunden regelmäßig zum Essen, alle schwärmen vom guten Geschmack des Rindfleisches“. Oder vom frischen Gemüse oder vom VitalZunge-Joghurt, den es oft zum Nachtisch gibt und der speziell für das Projekt VitalZunge hergestellt wird. Kisielewski sieht aber noch einen ganz

anderen Vorteil von PrimaRind: „Bei diesem Fleisch habe ich viel weniger Bratverlust!“ Auf gut deutsch: Das Fleisch schrumpft nicht! Der kluge Küchenchef setzt auf den guten Geschmack und spart zugleich Kosten! Auch Eberhard ist überzeugt: „Wir kriegen das mit dem Preis schon hin.“ Er kocht viel für Schulen, da soll ja viel gesundes Gemüse auf den Tisch kommen – so lässt sich der höhere Preis für Fleisch ausgleichen. Frischer Salat ist tägliche Pflicht – Salat, Gemüse und Obst werden von Früchte Jork ins Haus geliefert, die regionale



Viel Leidenschaft in der Großküche: Azubi Asibi Ibrahim macht Dampf mit heißem Mais (links) und bereitet jede Menge frische Salate vor (oben). Ausbilder Christoph Rist belegt fast andächtig Fischfilet mit Kräuterkruste. Derweil schnippeln Lehrlinge Gemüse zuhauf, Köchin Hildegard Wetzel schneidet die neue Botschaft der Großküche in einen Kürbis...

Logistik passt, Partner wie Jork oder Buchmann „sind sehr flexibel, die haben kurze Wege, auch damit kann ich gut kalkulieren“.

So scheint es mir reichlich seltsam, dass bislang so wenige Großküchen offensiv auf diese regionale Schiene setzen. Wenige Tage vor meinem Besuch bei Eberhard durfte ich in einer anderen Ravensburger Großküche wieder mal die übliche Abwehrstrategie erleben: „Viel zu teuer“ und so weiter. Da haben wir noch eine lange Ochsentour vor uns...

Dafür darf Dirk Eberhard weiter strahlen. Mit seinen 42 Jahren brennt er noch vor Ehrgeiz und er hat jetzt volle Rückendeckung im Berufsbildungswerk Adolf Aich, einer „Tochter“ der Stiftung Liebenau übrigens. Gelernt hat Eberhard in Nürtingen und hat in den besten Häusern der Region gearbeitet: Im Adler von Gaisbeuren, im Obertor in Ravensburg und im Buchhorner Hof in



Friedrichshafen. Einmal mehr sehe ich, wie gut ausgebildet die Leute auch und gerade in den Großküchen sind. Auch wenn Dirk Eberhard als Küchenchef „leider mehr planen als kochen“ muss. Eberhard bringt die vier Vorteile der VitalZunge schnell auf den Punkt. Erstens soll das Geld in der Region bleiben, „sogar beim Einkauf von Küchengeräten achten wir darauf“. Zweitens „wollen wir die Landwirtschaft vor Ort unterstützen“. Drittens ist die Qualität gerade beim Fleisch von Rind oder Schwein „einfach topp“. Und viertens, da schmunzelt Eberhard wieder schelmisch: „Das ist schon auch gut fürs Image“. Ganz klar, das Bekenntnis zur Region kann durchaus hilfreich sein für neue Aufträge...

Eberhard strahlt aber auch, wenn er sein Team und seine Küche näher beschreibt, denn sie ist ein besonders schönes Modell: 22 Lehrlinge schwingen hier neben fünf Köchen zur Zeit den Kochlöffel, sie stehen in der Ausbildung zum Beikoch, denn die Großküche ist ins Berufsbildungswerk Ravensburg (BBW) integriert. Mit dem BBW bietet die Stiftung Liebenau rund 50 Ausbildungen an, vom Gärtner bis zur Gastro-Schiene. Die Lehrlinge dürfen im dritten Lehrjahr auch ins LandZunge-Restaurant nach Bad Waldsee, so greift hier ein Rad ins Andere – die Großküche entpuppt sich als regionales und soziales Projekt. So kommen sogar die Kartoffeln vom sozial engagierten „Dornahof“ bei Altshausen.



Auch die Kunden der Küche sind alle in der Nähe zu finden: Schulen in Ravensburg und Weingarten, Kindergärten, die „durchaus anspruchsvolle“ Katholische Akademie in Weingarten, aber auch die Omira als alter Stammkunde, insgesamt werden 1200 bis 1500 Essen pro Tag gekocht. Eberhard strahlt sogar, wenn er von Kindern und ihrem Geschmack spricht: „Kinder essen alles! Sie lieben unseren Eintopf mit Gemüse, das muss nur alles noch Biss haben, darf nicht verkocht sein.“ Auch Fleisch gehört für ihn unbedingt zur gesunden Ernährung, „es muss nur gutes Fleisch sein“.

Das Produkt ist das eine, der Ehrgeiz das Andere: „Wir machen unsere

Die Allgäuer waren das Vorbild für die VitalZunge. Überzeugt und motiviert von Küchenchef Kisielewski (rechts) legt sich das Team vom Menü-Service Allgäu in Sonthofen schwer ins Zeug. Die Gäste sind begeistert.

Saucen alle selber, jede Woche brauchen wir dafür 80 Kilo Knochen.“ So lernt hier jeder Lehrling sein Handwerk noch von der Pike. Und siehe da: Die Großküche hält sich noch an eines der wichtigsten Gebote des guten Geschmacks, während viele Gasthöfe längst die Fertigsaucen in ihre Töpfe rühren. Merke: Im Blick auf das Detail zeigt sich der kleine feine Unterschied. Mehr noch: Dank der kurzen Wege wird in dieser Küche nichts tiefgekühlt, sondern alles schnell und warm ausgeliefert – „Cook and Serve“ lautet das Motto von Dirk und seinem Team.

Infos:
www.menue-service-allgaeu.de
www.bb-w-rv.de



Neu: Die VitalZunge-Broschüre